

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 27.06.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>

EIFEL Produzent Bäckerei Lutz - Echt starkes Brot

27.06.2024



Fotos Lutz: Die handwerkliche Produktion wird bei Lutz noch großgeschrieben

Büchel (red/boß) Die Bäckerei Lutz GmbH & Co. KG mit Hauptsitz in Büchel (Kreis Cochem-Zell) ist in der südöstlichen Eifel mit 20 Filialen vertreten, aber auch nach wie vor ein richtiger familiärer Handwerksbetrieb. Als Produzent der Regionalmarke Eifel ist Qualität eine Sache der Überzeugung.

Brot ist Lebensmittel Nummer eins. Doch es gibt gewaltige Unterschiede, ob es sich um industrielle Ware oder handwerkliche Backkunst handelt. „Wir waren schon immer sehr bodenständig und mit intensivem Bezug zur Eifel“, erzählt Michael Lutz, der in dritter Generation die 1948 gegründete Bäckerei Lutz leitet. „Wir waren bereits Mitinitiator einer einstigen Mehlmarke der Mühle Kyllburg. Aber als die letzte Eifeler Mühle aufgab, war dieser Qualitätsanspruch nicht mehr haltbar. Jetzt beziehen wir wieder Getreide und Mehl aus dem Regionalmarke EIFEL Programm.“ Die Qualitäts- und Herkunftsgarantie der Regionalmarke EIFEL wird dabei über Mühlen im Rheinland durch Mengenbilanzen konsequent umgesetzt, so dass es für Lutz nah lag, sich 2016 dem Qualitätsnetzwerk anzuschließen. „Uns kommt auch zu Gute, dass dort eine breite Produktpalette geführt wird, was natürlich mehr Aufmerksamkeit bei den Kunden mit sich bringt.“ So passt es für ihn perfekt: eigene unverwechselbare Rezepturen und eigener Sauerteig, zertifizierte Güte von Weizen- und Roggenmehl sowie weitere Eifeler Zutaten wie etwa Eier der Regionalmarke.

Mit den saisonalen Sorten, mit Kuchen und Teilchen, mit Brot und Brötchen hat die Bäckerei geschätzt rund 300 verschiedene Artikel im Sortiment. Hinzu kommt ein Bereich, der immer wichtiger wird: „Wir bieten in unseren eigenen Cafés und Bistros oder in Supermarkt-Verkaufsstellen natürlich auch Snacks an.“ Darüber hinaus beliefert Lutz beispielsweise auch Alten- und Pflegeheime, Hotelrestaurants und Mensen oder andere Gastronomie- und Cateringunternehmen, etliche von ihnen ebenfalls „Familienmitglieder“ der Regionalmarke EIFEL. In Kooperation mit der Vulkan Brauerei Mendig wird spezielles Bierbrot gebacken, das von der zertifizierten Metzgerei Hünten verwendete Paniermehl stammt von Lutz. „Wichtig ist es, individuelle Produkte zu schaffen. So können wir im eigentlich gesättigten Markt für Backwaren gut bestehen und uns gegen Industrieprodukte behaupten.“ Auch ein anderes Branchenproblem hat er gut im Griff: den Fachkräftemangel. Dank Zwei-Schicht-Struktur und Hightech-Hilfe haben die rund sechzig Beschäftigten im unmittelbaren Bäckereibereich moderne Arbeitsbedingungen, die auch junge Leute motivieren. Weitere rund zweihundert Menschen arbeiten in den Filialen und in der Logistik.

Michael Lutz hat von seinem Vater bereits die Strategie übernommen, sich nicht nur auf die Existenz als Einzelbäckerei zu beschränken, sondern mit einem Niederlassungsnetz weiter zu denken. Dennoch: „Wir wollen allenfalls behutsam wachsen und uns treu bleiben.“ Sich selbst treu bleiben heißt für ihn auch, an Ressourcenschutz zu denken. Zwar finden die Kunden bis in den Abend frische Backware in den Lutz-Regalen, aber dennoch achtet Lutz darauf, möglichst wenig wegzuerwerfen. Brot vom Vortag wird zur wertvollen Backzutat für Frisches: „Damit wird die Kruste noch aromatischer und krosser.“ Überschüssiges, welches laut Gesetz weitergegeben werden darf, geht an die Tafeln. Anderes dient als Futtevorprodukt für Tiere in der Landwirtschaft. Lediglich Teilchen mit Sahne oder Früchten, die nicht verkauft wurden, müssen in den Kreislauf des Biomülls. Allerdings sagt die Kundenresonanz, dass selbst Genießen sicher das Beste ist.

Michael Lutz: „Es gibt für uns mit der Regionalmarke EIFEL immer wieder gute Vernetzungen. Auch das trägt dazu bei, Backwaren mit Charakter zu machen.“ Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke EIFEL bekräftigt: „Die EIFEL Bäckerei Lutz verkörpert viele positive Eigenschaften: Familienbetrieb, hohe

Qualitätsorientierung, konsequente Strategie, ehrliches Handwerk mit dem Blick für die Region – ein rundum verlässlicher Partner für Kunden und Mitarbeiter. Das passt perfekt zur Regionalmarke EIFEL-Philosophie!“

<https://www.baeckerei-lutz.de/>

<https://www.regionalmarke-eifel.de/>

Quelle Eifel Tourismus GmbH



Inhaber Michael Lutz macht Backwaren mit Charakter



Innenansicht einer Lutz-Filiale