

Wo Kunden zu Brot-Fans werden

BÄCKEREI BROTSÜCHTIG AUS LINZ

Wenn ein IT-Techniker auf den Sohn einer Bäckerdynastie trifft, kommt es zu kreativen Ideen, die derzeit unsere ganze Backszene pushen: Oliver Raferzeder und Stefan Faschinger lösten mit ihren „Brotsüchtig“-Produkten – frei von Weizen – in Oberösterreich einen wahren „Brot-Kult“ aus. Mit Liebe zum Handwerk, konsequenter Qualität und cleverem Marketing verschaffen sie unseren heimischen Backwaren einen höheren Stellenwert. Junge und ältere Kunden werden zu echten Fans, Brotgenuss ist wieder „in“.

Die Erfolgsstory von „Brotsüchtig“ wurde nicht vom Zufall geschrieben. Vielmehr stecken ein bis ins kleinste Detail definiertes, intelligentes Konzept sowie die harte Arbeit der zwei jungen Geschäftsführer dahinter. „Eigentlich hatten wir schon unseren Business-Plan für einen Bioladen fertig. Doch das Bauchgefühl stimmte nicht“, erzählt Oliver Raferzeder, der für „Brotsüchtig“ seinen Job als IT-Techniker aufgab. Stefan Faschingers Vater – der auch Raferzeders Schwiegervater ist – verletzte sich in dieser Zeit und stellte den beiden innovativen



Oberösterreichern seine Backstube zum Experimentieren zur Verfügung. Die Leidenschaft bzw. Brotsucht der Jungunternehmer war sofort entfacht. Ein halbes Jahr lang wurde Produkt für Produkt entwickelt, wichtig dabei stets: Es muss einen Zusatznutzen für die Menschen stiften. So führte der Weg zum Dinkel. Der „alte Hase“ Stefan Faschinger sen. war am Anfang wenig überzeugt von der Idee, völlig ohne Weizen zu backen:

„IHR HABT'S EINEN VOGEL, IHR KÖNNT'S MICH VERGESSEN MIT EUREM DINKEL.“

Doch er ließ den beiden Unternehmern alle Freiheiten und wurde eines Besseren belehrt. Heute verstärkt der (Schwieger-)Vater das

Team in der „Brot-süchtig“-Backstube mit seinem Know-how. Insgesamt sind 21 Mitarbeiter angestellt, einen weiteren Zuwachs an Filialen planen die Geschäftsführer derzeit „zugunsten der Qualität“ nicht. Faschinger und Raferzeder sind zwei strategische Analytiker, die bei ihren Produkten keine Kompromisse kennen. „Es ist wichtig, dass du ab dem ersten Tag der Eröffnung perfekte Ware bietest. Gerade in den Anfangswochen wirst du von allen Konsumenten getestet und die



▲ Zwei Jungunternehmer mit Handschlagqualität: Stefan Faschinger und Oliver Raferzeder.

▼ In der Linzer Herrenstraße bzw. in Urfahr (nahe Lentia) findet man „Brigitte Baguette“, „Roger Roggen“ oder „Volker Vollkorn“.



Mundpropaganda ist entscheidend für den Erfolg“, erklärt Raferzeder, der im ersten halben Jahr kaum zum Schlafen gekommen ist. Der Einsatz hat sich gelohnt: Der gute Ruf von „Brotsüchtig“ geht soweit, dass viele Bioläden aus der Region aktiv auf die Bäcker zukamen, weil sie unbedingt ihr Brot im Sortiment haben wollten. Da kam es sogar vor, dass die anspruchsvolle Demeter-Bäuerin Eva Ehmeier vom Bioladen Hofkramerei (Oftring) in den Anfängen der Geschäftsbeziehung die Waren selbst abholen ließ. „Vertrieb ist eigentlich nicht unsere Strategie. Wir bekennen uns klar zum Shop mit direktem Draht zu den Kunden“, so Raferzeder. Dennoch gibt es die

Brotsüchtig-Produkte heute in ausgewählten Bioläden, was zusätzlich zur Bekanntheit der Marke beigetragen hat.

SO WICHTIG WIE DAS PRODUKT IST AUCH DIE PRÄSENTATION UND KOMMUNIKATION

In diesem Sinne wurde der erste Shop vor der Eröffnung komplett verklebt und nur ein kleines Guckloch freigelassen. Wer hineinschaute, sah ein Brot, das mit einer Sonnenbrille im Liegestuhl lag. Die zweite Filiale in Linz/Urfahr wur-

de erst als Plattenladen inszeniert und dann mit kleinen Hinweisen wie „Heiße Christine“ beklebt. Wo „Brotsüchtig“-Fans der ersten Stunde sofort wussten, dass dies eines der kreativ benannten Produkte der Bäckerei ist, dachte manch einer an ein Etablissement. Die Aufmerksamkeit der Anrainer und lokalen Medien war ihnen dadurch gewiss. „Man sollte immer alle Wege ausprobieren und testen, was funktioniert“, erklärt Raferzeder, der als Teil der „Eigentrotler“-Bewegung interessierte Kollegen zur Vernetzung einlädt und sich für die Backszene wünscht: „Mehr Transparenz und Offenheit – in ein Brot aus Bäckershand sollte nur rein, was wirklich reingehört. Backmischungen oder Hefe haben für mich nichts im Teig verloren. Ein guter Bäcker sollte ein gutes Produkt machen, sich darin verlieren und dann auch noch weiterdenken, wie er diese Besonderheit den Kunden vermitteln kann.“



Bäckerei brotsüchtig GmbH
A - 4040 Linz, Leonfeldner Straße 8
Tel.: 0660 / 23 23 23 1
www.brotsuechtig.at

Ihr Spezialist für Butter und Butterfett

- › Deutsche Markenbutter
- › Tourierbutter (Platten)
- › Bäckerbutter
- › Butterfette



www.hoche-butter.de