

Doppelback fährt durch Deutschland

Die Bäckerei Wimmer aus Bad Windsheim verschickt ihr Brot mit der Post

BAD WINDSHEIM - Es duftet nach frischem Brot. Alexandra Wimmer nimmt einen Laib, packt ihn in Papier und schiebt ihn in einen Karton. Das Doppelbackbrot der Bäckerei Wimmer aus Bad Windsheim ist beliebt. Menschen aus ganz Deutschland lassen es sich mit der Post liefern.

„Wir haben viele Stammkunden, die sich regelmäßig Brot von uns schicken lassen“, sagt Alexandra Wimmer. Von Sylt bis München: Das Brot ist gefragt. Viele der Kunden haben das Doppelback bei einem Besuch in der Kurstadt entdeckt, erzählt Wimmer. Sie haben es in einem Wirtshaus gegessen und waren begeistert.

Das Roggenmischbrot bleibt aufgrund seines Sauerteig- und Roggenmehlanteils besonders lange frisch, es hält bis zu zwei Wochen, sagt Wimmer. Ein runder Stollen wiegt 4,5 Kilogramm, der längliche vier. In einen Karton kann Wimmer zwei Brote packen. Das Porto dafür beträgt 5,90 Euro - auch wenn nur ein Brot im Karton ist. Die meisten Auftraggeber bestellen gleich zwei Brote und frieren einen Teil davon ein oder teilen mit Nachbarn oder Bekannten.

„Es kann schon sein, dass es so gut duftet, dass mal ein Postbote schwach wird.“

Alexandra Wimmer
Bäckerei-Geschäftsführerin

Gut erinnern kann sich Alexandra Wimmer, die die Bäckerei mit ihrem Mann Friedrich leitet, an einen Mann aus Norddeutschland. Er fuhr dreimal im Jahr mit seinem Wohnmobil nach Bad Windsheim. Er blieb eine Nacht und nahm am nächsten Tag 20 Doppelback mit. Die verkaufte und verschenkte er dann in seinem Heimatort. „Jetzt ist er tot“, sagt Alexandra Wimmer traurig. Aber ab und zu kommt sein Sohn vorbei und holt Brot wie früher sein Vater. Sie habe aber auch viele Käufer, die das Doppelback regelmäßig an ihre Eltern verschicken lassen.



Alexandra Wimmer verpackt ein Doppelback-Brot in einen Karton.

Foto: Katrin Müller

Eine Kundin aus Berlin habe sich mal gefreut, dass sie die Bäckerei Wimmer im Kaufhaus des Westens (KDW) gefunden hat, und sie ihr Brot ab sofort vor Ort kaufen kann, erzählt Wimmer. Dann habe sie gemerkt, dass es nicht das Doppelback ist. Der Bäcker war ein Namensvetter.

Schwiegereltern starteten Versand

Manchmal tauchen Kunden im Laden auf, sagt die 39-Jährige, „da denk ich mir: Mensch die Stimme kennst du doch vom Telefon“. Es ist schön, wenn sie auch „mal vorbeischauen“, sagt Wimmer. Bei telefonischen Bestellungen mache sie immer Werbung für die Kurstadt. Fürs Freilandmuseum und die Franken-Therme. Als kleines

Dankeschön für ihre treuen Kunden hat sie jetzt kleine Bücher mit Bildern aus Bad Windsheim besorgt, die sie mit der Bestellung mitschickt.

Doch was ist das Geheimrezept? Das will Alexandra Wimmer natürlich nicht verraten. „Wir gönnen unserem Teig viel Ruhe“, sagt sie. Außerdem verwendet die Bäckerei keine Zusatzstoffe und bezieht ihre Zutaten aus der Region. „Alle Grundstoffe sind Bioprodukte“, sagt die 39-Jährige.

Den Brotversand haben ihre Schwiegereltern vor rund 20 Jahren angefangen und er hat sich bis heute etabliert. Selten geht einmal ein Paket unter-

wegs verloren. „Es kann schon sein, dass es so gut duftet, dass mal ein Postbote schwach wird“, schmunzelt Alexandra Wimmer. Die Päckchen zu versichern wäre zu teuer. „Aber dann schicken wir halt ein neues.“

KATRIN MÜLLER

KONDITOR



Bäckerei Wimmer · Rothenburger Straße 18b · 91438 Bad Windsheim
Telefon 0 98 41 / 15 56 · Fax 0 98 41 / 16 75
info@baecker-wimmer.de · www.baecker-wimmer.de