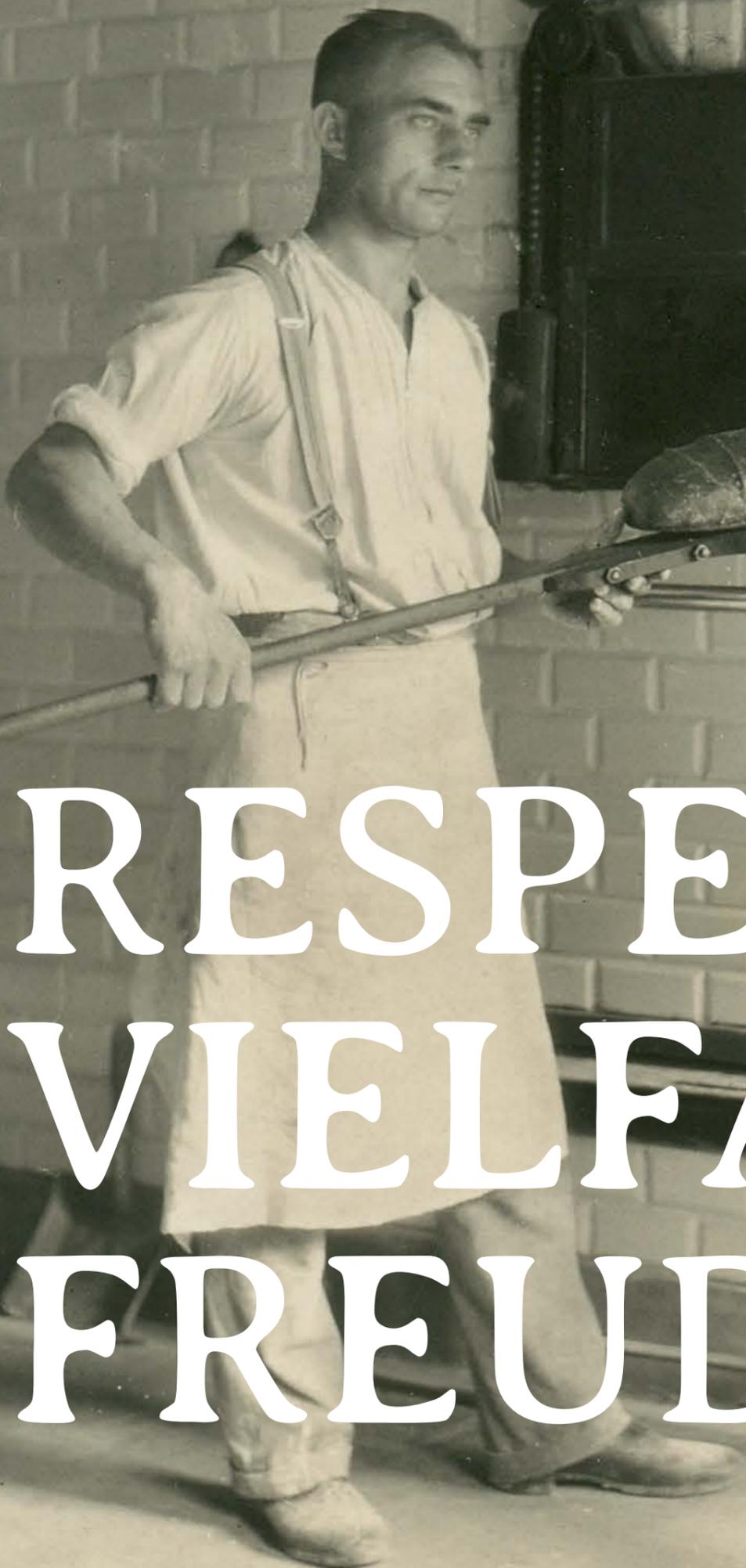




Bäckerei
ENGEL
seit 1925



RESPEKT.
VIELFALT.
FREUDE.





Bäckerei
ENGEL
seit 1925





WE ARE FAMILY

WAS HEISST ES, EIN ENGEL ZU SEIN?

Im Frühjahr 1925, vor 100 Jahren, gründet Heinrich Engel mit der Eröffnung seiner kleinen Backstube in Ovenhausen die Bäckerei Engel. Seitdem ist „Engel“ groß geworden – und dabei Handwerks- und Familienbetrieb geblieben. Mit Felix, Anne und ihrem Mann Jannis ist die vierte Generation ins Unternehmen eingestiegen. Ein Gespräch zwischen Vater Bernhard und Tochter Anne Engel – über die Vergangenheit und Zukunft ihres Betriebs. Und zeitlose Werte.

Bernhard Engel: Ich bin in Ovenhausen zwischen Backstube und Laden groß geworden. Wenn ich morgens zum Frühstück kam, war immer jemand für mich da. Oma in der Küche, meine Mutter mit den Verkäuferinnen im Laden, Vater und Opa mit den Bäckern in der Backstube.

Anne Engel: Gleichzeitig – so hast Du es immer erzählt – war auch die Arbeit immer da.

Bernhard Engel: Pfiff um Mitternacht ein Ofenrohr, ist Vater noch vor seiner Schicht runter in die Backstube und hat repariert. Fehlten mittags in einem Café eines Kunden Torten, wurde der Mund abgewischt und zwei Schwarzwälder und zwei Nuss-Sahne nachgebacken. Mutter und ich haben die dann ausgeliefert. Ich habe früh mitgearbeitet, wochenends den Hof gefegt und die Krümel aus den Autos gesaugt. Der Betrieb hat viel Raum im Familienleben eingenommen, wortwörtlich. Irgendwann hatten wir keinen Garten mehr, der wurde zugebaut mit Lagern und Garagen für die Bullis. Für mich war das alles normal. Ich habe mit 18 meine Bäcker-Ausbildung gemacht und mit Anfang 20 meinen Vater im Urlaubsfall als Chef vertreten. Handwerk und Buchführung: Das hat mir gefallen. So fing es für mich an.

Anne Engel: Wir wohnten als Kinder zwar nicht mehr über der Backstube. 2001 gab es ja die Trennung zwischen Wohnort und Backhaus, denn das wurde damals in Höxter neu gebaut. Trotzdem saß der Betrieb immer mit am Tisch, fuhr mit uns in den Urlaub. Auf jeder Reise besuchten wir Bäckereien. Aber wir mussten nie – wie du – früh mitarbeiten, außer in der Weihnachtszeit Plätzchen einpacken oder im Verkauf helfen.

Bernhard Engel: Ja, es war mir wichtig, euch die Bäckerei nahezubringen, ohne euch zu überfordern.

Anne Engel: Wahrscheinlich habe ich auch deshalb immer mit dem Gedanken gespielt, in den Betrieb einzusteigen. In meinem Wirtschaftspsychologie-Studium kam mir oft der Gedanke:

Das könnte ich super zuhause anwenden. Als Felix dann seine Bäckerlehre begann, war da so eine unausgesprochene Klarheit: Wir übernehmen den Betrieb gemeinsam. Allein hätte ich Respekt gehabt. So hat es mir Sicherheit und große Freude verschafft.

Bernhard Engel: Ich war erstmal nicht erfreut. Ich hatte Sorge, ob ihr beide wirklich wisst, was da auf euch zukommt. Dass im eigenen Betrieb letztlich auch der unaufgeräumte Tisch in einer Filiale im eigenen Verantwortungsbereich liegt. Umso schöner ist es grad zu erleben, wie ihr beide gemeinsam mit Jannis eure Aufgaben und damit die Engel-Zukunft anpackt.

Anne Engel: Ich empfinde die Verantwortung für den Betrieb, für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gar nicht als Last. Viele Themen beschäftigen mich, auch über den Feierabend hinaus – weil ich Spaß daran habe. Klar, frage ich mich manchmal: Was tun wir, wenn unsere Mühle in Kassel schließen würde? Wie gehen wir mit Facharbeiter-Mangel und Bürokratie um? Aber da ist die innere Sicherheit: Wir lösen das gemeinsam. Irgendwie wird es gut oder noch besser weitergehen.

Bernhard Engel: Mein Weg war es, den Betrieb gemeinsam mit dem Mitarbeiterstamm auszubauen, ihm eine überlebensfähige Größe zu geben mit nun gut 40 Filialen. Eure Aufgabe ist es, die Qualität in allen Bereichen weiter auszubauen – vom Produkt bis zum Mitarbeiterwohl. So haben wir eine gute Chance, als familiengeführter Handwerksbetrieb zu bestehen.

Anne Engel: In den vergangenen 100 Jahren hat sich sehr vieles verändert in unserem Betrieb. Aber etwas Wichtiges ist geblieben und soll auch bleiben: Nähe. Die Nähe zu den Kundinnen und Kunden, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, den Rohstofflieferanten. Das ist ein ganz wichtiger Teil unserer Engel-DNA. Wir wollen die Menschen kennen, mit denen und für die wir arbeiten.

Bernhard Engel: Ja, deshalb haben wir uns gemeinsam bewusst entschieden, nicht um jeden Preis zu wachsen. Filialen im Umkreis von 50 Kilometern: Das ist die Basis, um nah bei den Mitarbeitenden und Kunden zu sein und frische Waren zu liefern und zu verkaufen.

Anne Engel: Unsere aktuelle Betriebsgröße ermöglicht es uns, weiter wichtige Grundsätze zu bewahren: Respekt, Vielfalt, Freude. Ich glaube, das erlebt und schmeckt man – in der Backstube und in unseren Fachgeschäften und Cafés.

Bernhard Engel: Eins möchte ich noch erzählen: Meine Mutter, für meinen Vater die wichtigste Stütze im Betrieb, war großzügig und wohlwollend und zugleich eine gute Geschäftsfrau. Von ihr habe ich gelernt: Gib dein Bestes für Mitarbeitende und Kunden! Dann macht die Arbeit Spaß und der Erfolg stellt sich von selbst ein.

Anne Engel: Genau in diesem Sinne wollen wir auch das 100-jährige Betriebsjubiläum begehen – mit vielen Aktionen für unsere Kundinnen und Kunden und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir freuen uns auf die gemeinsame Zukunft.



Familie Engel anno 1928, Ovenhausen



BETRIEBS-GESCHICHTE(N)

1905

Bernhardine Engel eröffnet in Ovenhausen einen Konsumladen. Im Angebot: alles! Von Bindfäden bis hin zu Brot einer örtlichen Bäckerei.

1925

Bernhardines Ältester, Heinrich, eröffnet im Hinterhaus unter der Tischlerei des Vaters die erste Engel-Backstube.

1936

Nach zehn Jahren mit dem Kutschwagen rollt Engels erster Lieferwagen durch die Ortschaften – und bringt himmlische Backwaren.

1940

Heinrich muss während des Kriegs an die Front. Schon nach kurzer Dienstzeit aber kehrt er nach Ovenhausen zurück, um die Bevölkerung weiterhin mit Backwaren zu versorgen.

1950

Jahre des Aufschwungs – auch bei Engel: Heinrichs Sohn Karl tritt nach der Lehrzeit im Café Hagemann in Bad Driburg in das Unternehmen ein und erweitert das Sortiment um feine Kuchen und Torten.

Ab 1970

Krisenzeit: Supermärkte laufen den Tante-Emma-Läden, die die Engel-Backwaren vertreiben, den Rang ab. Karl und Gertrud Engel entscheiden bald, ihre Produkte über eigene Filialen zu verkaufen.

1994

Bernhard Engel und seine Frau Christine übernehmen den Betrieb mit der Backstube in Ovenhausen und Filialen in Höxter, Holzminden und Brakel.

2001

In Höxters Gewerbepark „Zur Lüre“ wird das neue Backhaus samt Verwaltung in Betrieb genommen.

2002

Bernhard holt Ansgar Krawinkel als neuen Gesellschafter ins Unternehmen. Eine fruchtbare und erfolgreiche Partnerschaft – bis heute.

Ab 2005

Das Unternehmen wächst weiter und erste Filialen in Detmold und Bad Pyrmont werden eröffnet.

2020

Mit Anne und später Felix und Jannis Engel steigt die vierte Generation ins Familienunternehmen ein.

2025

Im Jubiläumsjahr wird das Backhaus umfangreich um neue Sozialräume, Aroma-Kühlzellen und Versandflächen erweitert.

VOM KONSUMLADEN ZUR REGIONALBÄCKEREI

Die Betriebsgeschichte ist allgegenwärtig, in der Backstube, in jeder Filiale. Denn etliche Klassiker wie das Landbrot oder der Butterkuchen werden bis heute nach den Rezepturen von Heinrich Engel gebacken – dem Bäckermeister, der die Familienbäckerei vor genau 100 Jahren gegründet hat.

Heinrich, Jahrgang 1899, ist der älteste Sohn von Bernhardine Engel. Sie ist die erste vieler tüchtiger Frauen der Familie. In der Ortschaft Ovenhausen hat sie kurz nach der Jahrhundertwende einen Konsumladen eröffnet. Das angebotene Brot kauft Bernhardine von einer Bäckerei im Ort zu. Genau dies beschließt ihr Erstgeborener zu ändern. Nach Lehr- und Wanderjahren in Paderborn eröffnet Heinrich – der Groß- und Urgroßvater der heutigen Geschäftsführer-Generation – 1925 im Elternhaus in Ovenhausen die Bäckerei Engel.

WACHSEN ODER WEICHEN

Zeitläufe und Moden spiegeln sich auch in der langen Geschichte, die der Betrieb seitdem geschrieben hat: Um 1940 bleibt der Ofen eine Zeitlang kalt, weil Heinrich zum Kriegsdienst eingezogen wird. Als es nach dem Krieg wieder aufwärts geht

und Sohn Karl in das Unternehmen eintritt, vergrößert die Familie Engel ihr Angebot um feine Kuchen und Torten und beliefert bald zahlreiche Lebensmitteläden im Raum Höxter und Holzminden.

Ab 1970 verändert sich der Einzelhandel enorm. Die einstigen Konsum- und „Tante-Emma-Läden“, die bis dahin die Engel-Waren in ihren Auslagen hatten, schließen nach und nach die Türen. Mit Angebot und Preisen der aufkommenden Supermärkte können sie nicht mithalten. Heinrichs Sohn Karl und dessen Ehefrau Gertrud entscheiden darum, mit der Eröffnung eigener Filialen Geschäft und Kundschaft zu halten. Deren Ältester, Bernhard, setzt diesen Weg gemeinsam mit seiner Frau Christine, dem Geschäftsführer Ansgar Krawinkel und einem langjährigen Mitarbeiterstamm konsequent fort.

DIE ENGEL-ERBEN

Mittlerweile versorgt die Bäckerei Engel aus ihrem modernen, aktuell noch einmal erweiterten Backhaus in Höxter 42 eigene Filialen und Cafés in den Landkreisen Höxter, Holzminden, Detmold und Hameln-Pyrmont. An allen Standorten sorgt ein Team aus mehr als 450 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für Frische, Qualität und Freundlichkeit. Kurzum: Heinrichs Erbe ist in guten Händen.

seit 1925

Die Rezepturen für Engel-Klassiker wie das Landbrot haben sich seit 100 Jahren kaum verändert. Die wichtigsten Zutaten: regionale Rohstoffe, Handwerk und Zeit.



42 FILIALEN – JEDE EIN EINZELSTÜCK

Wer in der Region einen Engel finden will, muss nicht lange suchen. Unsere 42 Filialen und Cafés verteilen sich über das gesamte Weserbergland, von Detmold bis Eschershausen, von Bad Pyrmont bis Beverungen. Wer dabei allerdings nach immergleichen Verkaufsstellen fahndet, wird lange unterwegs sein. Denn so wie das handgemachte Engel-Gebäck sind auch die Filialen echte Einzelstücke.



JEDER ENGEL IST ANDERS

Wir möchten unseren Kundinnen und Kunden nicht nur Waren, sondern auch das passende Ambiente bieten. Und so unterscheidet sich das Fachgeschäft in der Vorkassenzone des Supermarktes natürlich deutlich vom Café an der Durchfahrtsstraße oder am Marktplatz. Während die ersten den schnellen Einkauf und den kleinen Schnack zwischendurch ermöglichen, laden letztere zum Genießen ein, bieten Möglichkeit für gemütliche Freundesrunden oder gar ein ausgiebiges Sonntagsfrühstück.

In den Bäckereicafés wird ein breites Kaffee- und Kuchenangebot und ein leckeres Frühstückssortiment geboten. Dessen Höhepunkt, wortwörtlich: das Türmchen-Frühstück. Fast alle Filialen sind mit einer Außenbestuhlung ausgestattet, um dort im Sommer einen Eiskaffee oder im Winter eine heiße Schokolade mit Sahne schlürfen zu können.



”

Die Zeiten, als unsere Kundschaft nur Brot und Brötchen kaufte, sind lange vorbei. Schon vor über 30 Jahren haben wir die ersten Fachgeschäfte um ein kleines Café erweitert und unsere Kunden damit zum **Verweilen** und Kaffeeklatsch eingeladen. Treffpunkte für Jung und Alt, Plätze für Austausch und Begegnung. Regelmäßig gestalten wir diese neu, um mit der Zeit und den Bedürfnissen unserer Kundschaft Schritt zu halten.“

“



Ansgar Krawinkel
Verkaufsleiter &
Geschäftsführer



Gutes kann nur aus Gutem entstehen.
Wir achten darauf auf die Herkunft unserer Rohstoffe – und legen dabei Wert auf kurze Wege und langfristige Lieferbeziehungen. Regionalität ist für uns kein Trend, sondern eine bewusste Entscheidung für Qualität, Nachhaltigkeit und Gemeinschaft.

Unsere Lieferanten von Mehl, Obst oder Eiern sind oft Familienbetriebe wie wir. Mit den meisten pflegen wir seit Jahrzehnten eine verlässliche und freundschaftliche Geschäftsbeziehung, die Höhen und Tiefen überstanden hat. Wir möchten damit Zeichen setzen: für lokale Wirtschaft und Zusammenhalt.

regional

BACKEN WIR DAS



- Engel-Standort
- Engel-Lieferant

Naumburg ●
Kassel ●





BESTE ZUTATEN VON NEBENAN

REGIONALITÄT IST FÜR UNS ÄHRENSACHE

Für gute Rohstoffe muss man nicht weit fahren. Vieles von dem, was täglich geknetet und gebacken wird, stammt von Landwirten und Erzeugern, die in der Region verwurzelt sind – wie wir! Kurze Transportwege und Lagerzeiten schonen das Klima und fördern die Qualität.



Foto: Adobe Stock

GETREIDE AUS DER WESERREGION



Der Weizen für unsere Gebäcke wächst auf den Feldern entlang der Weser – in den Kreisen Höxter und Holzminden. Gewachsen rund um Warburg und gemahlen in der Pariser Mühle bei Kassel ist auch unser Roggenmehl ein regionaler Rohstoff. Unser Dinkelgetreide wächst kaum eine Viertelstunde vom Backhaus entfernt auf den Feldern des Stiftungsgutes Ricke in Allersheim.



WURST UND SCHINKEN AUS BÜHNE



... veredeln unsere Snacks und Frühstücke. Die köstlichen Fleischwaren liefert seit langem die Fleischerei Klare aus Borgentreich-Bühne. Der Familienbetrieb hält eigene Limousin-Rinder und schlachtet seine Tiere selbst.

FRISCHKÄSE AUS GLESSE



Petrella-Frischkäse wird nahe Holzminden aus regionaler Milch hergestellt – und in unseren Filialen und Cafés genossen.

MOHN AUS NAUMBURG

Der Mohn für unsere Kuchen und Brötchen wächst auf Lars und Ursula Homburgs Hardthof in Naumburg.

HONIG AUS HÖXTER



Unser Bäcker Alexander Naumann beschert uns nicht nur köstliche Waren, sondern auch Honig. Die Bienenstöcke des Hobby-Imkers stehen teils hinter unserem Backhaus.



EIER VON GLÜCKLICHEN HÜHNERN



Unsere Freiland Eier, die wir täglich in Teigen und Massen verarbeiten, stammen hauptsächlich vom Eierhof Stephan & Michele Bussemeier in Blomberg sowie vom „Drei-Länder-Egg“ in Herstelle.



KAFFEE AUS DETMOLD



Kaffee wächst – naturgemäß – nicht in Westfalen, wird aber hier traditionell im Trommelverfahren geröstet: von Christian Cramers Kaffeerösterei Joliente in Detmold.

OBST AUS HÖXTER



Unsere Erdbeersaison beginnt – mit frischen Früchten von den Obstplantagen der Familie Wittrock in Höxter, wo seit Jahrzehnten Erdbeeren mit Sorgfalt angebaut werden. Nach Möglichkeit und je nach Ertrag der Ernte beziehen wir unser Obst aus der Region.



KÄSE – NATÜRLICH AUS NIEHEIM



Die Nieheimer Käserei Menne liefert den Käse für unsere belegten Brötchen und beliebten Frühstücke. Auch die Milch stammt aus der Region – vom Betrieb Lakemeyer aus Eversen.

KALTGETRÄNKE AUS BAD DRIBURG



Durstlöcher kommen aus dem Bad Driburger Brunnen und von Getränke-Waldhoff aus Höxter.

”

Wir könnten sicherlich jeden Rohstoff im Großhandel günstiger besorgen. Aber ich bin mir sicher: Es zahlt sich in vielfacher Hinsicht aus, auf regionale Produkte zu setzen – geschmacklich, ökologisch, ökonomisch. Durch den engen **Kontakt** zu unseren Erzeugern haben wir die Möglichkeit, uns zum Beispiel bei der Wahl der Getreidesorte abzustimmen und so bessere Produkte zu kreieren. Frischer, nachhaltiger, transparenter, frei von unnötigen Zusatzstoffen, geschmacklich und qualitativ hochwertig.

Und nicht zuletzt:

Mit den Betrieben

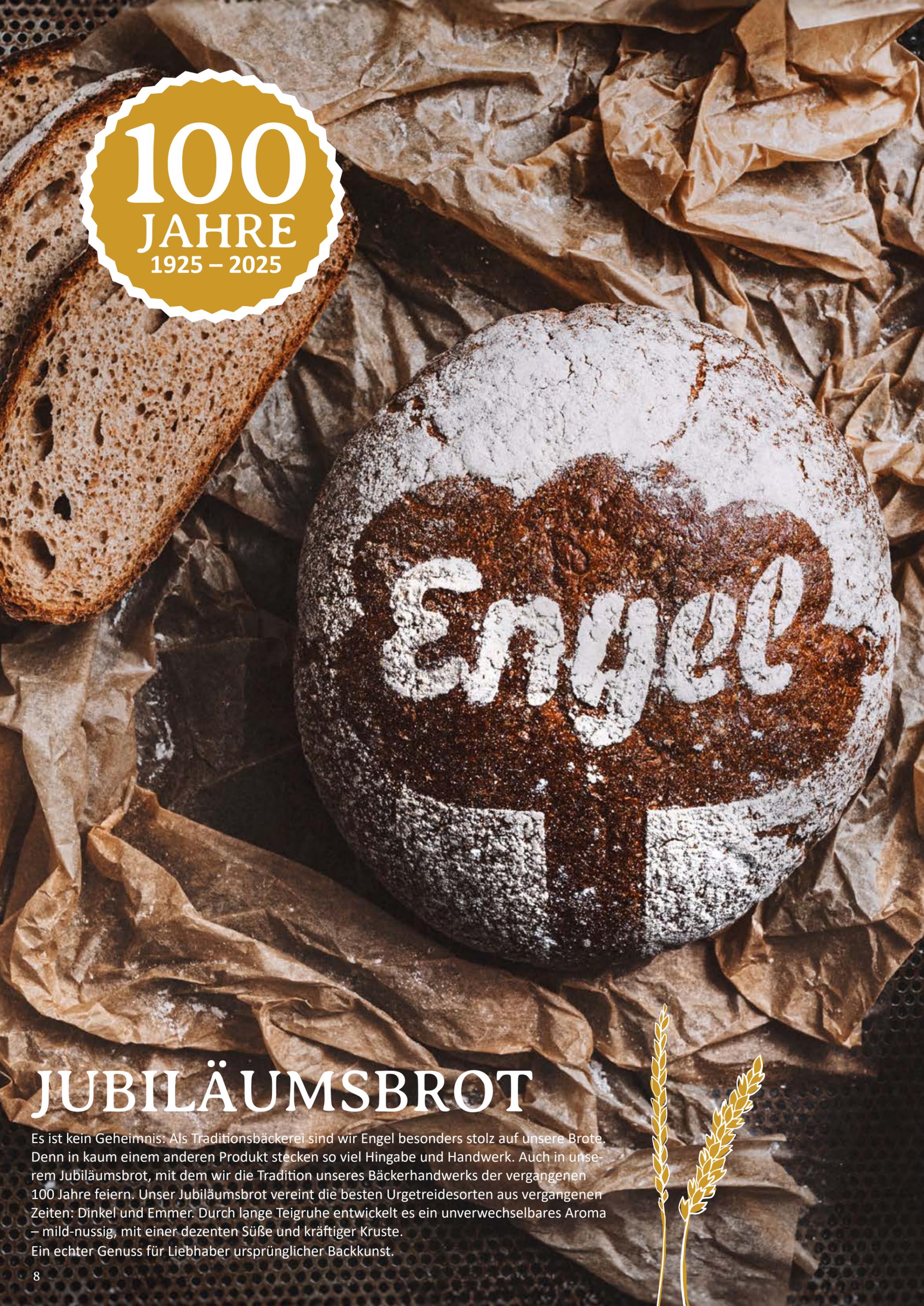
stärken wir die Region.

Und unsere Kundschaft.

“

Mathias Jakobi
Bäckermeister &
Produktionsleitung





100
JAHRE
1925 – 2025

JUBILÄUMSBROT

Es ist kein Geheimnis: Als Traditionsbäckerei sind wir Engel besonders stolz auf unsere Brote. Denn in kaum einem anderen Produkt stecken so viel Hingabe und Handwerk. Auch in unserem Jubiläumsbrot, mit dem wir die Tradition unseres Bäckerhandwerks der vergangenen 100 Jahre feiern. Unser Jubiläumsbrot vereint die besten Urgetreidesorten aus vergangenen Zeiten: Dinkel und Emmer. Durch lange Teigruhe entwickelt es ein unverwechselbares Aroma – mild-nussig, mit einer dezenten Süße und kräftiger Kruste. Ein echter Genuss für Liebhaber ursprünglicher Backkunst.



MIT LAIB UND SEELE

UNSERE LEIDENSCHAFT FÜRS BROT

Es braucht nicht viel, um gutes Brot zu backen – und dann doch: Mehl, Wasser, Sauerteig, etwas Salz und Saaten, das sind die Grundzutaten. Aber dazu braucht es auch Zeit, Zuwendung und, vor allem, ein gutes Team.

Denn Brotbacken ist sicher mehr als jede andere Aufgabe im Backhaus Teamarbeit. Zig Handgriffe sind zu vollführen: von der Pflege der Sauer- und Vorteige über das Ansetzen des Teiges bis hin zum optimalen Zeitpunkt, um die dampfenden Laibe aus den Öfen zu ziehen. Auf diese Weise entstehen in unserem Backhaus jeden Tag mehr als zehn verschiedene Brotsorten, saisonale Überraschungen kommen noch obenauf. Jedes Brot ist handgemacht und besitzt einen besonderen Charakter.

Der ureigene Geschmack basiert auf besten Zutaten und der ebenso sorg- wie geruhsamen Zubereitung. Denn Engel-Teige haben bis zu 48 Stunden

lang Zeit zu ruhen und zu reifen. Dadurch entfalten die Brotlaibe ihren Geschmack, sind zudem länger haltbar und bekömmlicher. Manches hat sich in 100 Jahren Betriebsgeschichte geändert und wurde auch beschleunigt. Die Teig-Ruhezeiten nicht!

Das Jubiläumsbrot knüpft genau daran an und verbindet das Beste aus Tradition und Moderne. Das runde Mischbrot mit krosser Kruste besteht aus dem Urkorn Emmer und aus Dinkel, einem aktuellen In-Getreide. Es wurde von Felix Engel entwickelt, der mit seiner Schwester Anne und seinem Schwager Jannis den Betrieb in die Zukunft führen wird, und trägt zugleich das ursprüngliche Engel-Logo. Für Bäckermeister Felix ist das viel mehr als nur eine Spielerei: „Für uns ist es ein Zeichen der Wertschätzung der ersten Engel-Generation. Sie hat schließlich einst das Fundament für das Unternehmen gelegt, in und von dem wir alle leben.“

NUR MEHL UND WASSER? Von wegen!



WARUM SAUERTEIG DIE SEELE DES BROTES IST

Als Familienbetrieb ist Engel sehr frei in seinen Entscheidungen und unabhängig vom Einfluss fremder Investoren. Nur einem müsse man sich unterwerfen, so heißt es scherzhaft im Backhaus: dem Sauerteig! Denn der ist die Basis und die Seele der roggenhaltigen Brote wie dem *Doppelback* oder der *Feuerkruste*. Der Sauerteig sorgt für ein einzigartiges Aroma und die lockere Textur. Ohne Sauerteig wären vor allem Roggenbrote schwerverdauliche, feste Teigstücke.

Bei Engel setzen wir auf die traditionelle „Drei-Stufen-Führung“ des Sauerteigs. Das heißt: Der Sauerteig – seit langem aus Wasser und Roggen-

mehl gezogen und gepöppelt – wird in drei Stufen vermehrt und dabei veredelt. Denn erst mit der Zeit und bei speziellen Temperaturen entwickeln sich die Triebkräfte und die mehr als 300 Aromastoffe, die Geschmack und Porung verbessern. Der zeit- und arbeitsintensive Drei-Stufen-Sauerteig gilt als der König der Sauerteige.

Doch die Mühe ist jeden Tag aufs Neue sichtbar und vor allem zu schmecken. Die Drei-Stufen-Führung des Sauerteigs, der dem Brotteig in Teilen zugefügt wird, beschert den Broten Trieb und köstlichen Geschmack.

”

Brot hab' ich nie satt – weder bei Tisch noch in der Backstube. Bei uns gibt's zu jeder Mahlzeit Brot, selbst zu Pasta. Zugleich mag ich Brot, weil es wie wenige andere Produkte für das ursprüngliche Bäckerhandwerk steht. Wir bieten schon immer **Viel-falt** im Brotsortiment. Ich habe große Lust, mit unserem Team auch künftig Neues, Tolles zu kreieren. Gemeinsam mit unseren Bäckern habe ich eine Weile an unserem Jubiläumsbrot getüftelt, unzählige Backversuche brauchte es. Aber ich finde: Es ist etwas Cooles dabei herausgekommen. Ein leckerer Allrounder, der zu jeder Mahlzeit schmeckt. “

Felix Engel
Bäckermeister
& Nachfolger







HANDWERK OHNE HÄNDE IST UNDENKBAR

BEI UNS WIRKEN MENSCHEN, NICHT MASCHINEN

Manche Besucherinnen und Besucher überrascht das: Bei uns im Backhaus erblickt man noch immer viele Menschen, nicht nur Maschinen. In jeder Schicht sind rund dreißig Bäcker, Bäckerinnen, Konditoren und Konditorinnen am Werk. Sie backen und bereiten täglich etwa 100 verschiedene Backwaren zu – vom Amerikaner bis zur Feuerkruste, vom Berliner mit Guss über die belegten Snacks bis zu unseren Schnitt- und Körnerbrötchen.

Die Bäckerei Engel ist im vergangenen Jahrhundert gewachsen – in so mancher Hinsicht. Knetete Gründer Heinrich Engel täglich wenige Dutzend Brote und Brötchen, so verlassen mittlerweile Morgen für Morgen viele Tausend Brötchen und Brote das Backhaus. Trotzdem ist jedes davon weiterhin von Menschen gemacht. Auch in der Konditorei werden die Sahne- und Cremeschnitten per Hand

mit Hingabe eingestrichen und verziert. Denn Bäcker- und Konditorenhandwerk ohne Hände: Das ist für uns nicht vorstellbar – schon aus Respekt vor dem Beruf, den traditionellen Rezepten und Techniken und den schonend zu verarbeitenden Rohstoffen.

Wir arbeiten mit natürlichen Rohstoffen. Das bedeutet: Unser Getreide kann – je nach Sorte und Erntejahr – leicht variieren. Das merkt man dem Teig an. Und genau darum ist Fingerspitzengefühl gefragt, im wahrsten Sinne des Wortes. Unsere Bäckerinnen und Bäcker müssen darum immer wieder prüfen: Wie fühlt sich der Teig heute an? Hat das Mehl die gleiche Qualität wie gestern? Solche täglichen Fragen und Entscheidungen machen unseren Beruf herausfordernd, aber auch so reizvoll.



”

Vor gut 30 Jahren musste ich mich entscheiden: Tischlerin oder Konditorin. Zum Glück habe ich letzteres gewählt. In der Konditorei zu arbeiten, bereitet mir bis heute große **Freude**. Die Hand- und Teamarbeit bestimmt unseren Alltag. Gestern haben wir 45 Frankfurter Kränze vorbereitet, morgen ist Rollentag, dann gehen 80 Zitronenrollen raus – alle von Hand gefüllt, gerollt, bestrichen und verziert. Klar, das ist viel Arbeit. Aber man sieht und schmeckt, dass die sich lohnt. Nie würde ich meine Schürze gegen einen Bürostuhl eintauschen.

“



Diana Kahl
Konditorin

WIR KÖNNEN ES EINFACH NICHT LASSEN, ES SELBST ZU MACHEN

In den Engel-Filialen und Cafés ist jedes Produkt ein Einzelstück: Kein Brot, kein Plunderteilchen, kein Sahnestück gleicht exakt dem nächsten – auch wenn sie gleichwertig sind. Die kleinen Unterschiede haben einen Grund: unsere Waren sind durch mehrere Hände gegangen. Per Hand werden Teiglinge gewirkt und geformt, Kuchen gefüllt und überzogen, Frischobst aufgelegt und Sahne gespritzt.

Im Backhaus herrschen zwei Grundsätze: Maschinen kommen nur dort zum Einsatz, wo die Hand es nicht besser kann und die Arbeit körperlich zu anstrengend ist – etwa beim Zerteilen des Brötchenteiges. Der Technik-Einsatz soll den Bäckern das Leben erleichtern, darf aber nie zu Lasten der Qualität gehen.





20 Nationen
450 Mitarbeiterinnen
& Mitarbeiter
... zig Berufe



WIR SIND ENGEL

Vielfalt ist bei Engel viel mehr als nur eine hübsche Absichtserklärung, sondern längst gelebte Realität. Im Backhaus, in unseren Filialen und in der Verwaltung arbeiten heute Frauen und Männer zwischen 16 und 70 Jahren, aus rund 25 verschiedenen Ländern, mit ganz unterschiedlichen Berufsbiografien. Solche diversen Erfahrungen beleben und bereichern unser Unternehmen und den Arbeitsalltag – in vielerlei Hinsicht.

Hinzu kommt: Auch die Tätigkeiten und Berufsfelder sind sehr vielfältig. Denn eine Handwerksbäckerei beschäftigt – natürlich – nicht nur Bäcker und Konditoren. Um täglich frische, leckere Backwaren verkaufen zu können, ist das Geschick vieler weiterer Gewerke gefragt. Sie alle arbeiten Hand in Hand: von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Verwaltung bis hin zum Haustechniker, der auch einspringt, wenn nachts der Ofen ausfällt. Von den Reinigungskräften, die für eine gepflegte

Backstube sorgen, über die Versandkräfte, die die Waren in der Morgendämmerung ausliefern, bis hin zu den Verkäuferinnen und Verkäufern, die unsere Kundschaft mit frischem Gebäck und einem Lächeln in den Tag schicken.

UNSER VERKAUFSPERSONAL IST GESICHT UND SEELE VON ENGEL

Das erleben und wertschätzen wir sehr. Viele unserer Kundinnen und Kunden kommen nicht nur wegen der Frische und Qualität, sondern auch wegen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in die Filialen. Man kennt und schätzt sich gegenseitig, häufig über Jahre hinweg. So ist teils die Tüte schon gepackt, kaum dass ein Kunde oder eine Kundin die Filiale betritt. Wer sie verlässt, nimmt gutes Gebäck und freundliche Worte mit in den Tag. Beides ist schließlich lebenswichtig.



”

Ich kenne die Namen vieler Kunden und weiß genau, was sie brauchen: ein halbes Doppelback, fünf Brötchen, Streuselkuchen. Dazu ein persönliches Wort. Gestern benötigte eine Frau auch eine Umarmung. Wenn man 13 Jahre in einer Filiale arbeitet, baut man verrückt enge Beziehungen zu Menschen auf, die bei uns eigentlich nur Brot kaufen wollen. Ich mache das jedes Jahr lieber. Neulich sagte mir eine Kundin: „Respekt, dass Sie hier auch sonntags stehen!“

Diese Anerkennung macht mich glücklich.“

“



Renate Bienik
Filialleitung







DIE NÄCHSTE GENERATION



Ausbildung zum Engel – rogg!

WARUM ES SICH LOHNT, DEN BERUFSWEG BEI UNS ZU STARTEN

Engel bildet aus – aus Überzeugung. Denn junge Talente sind die Zukunft unseres Unternehmens. Wir bieten verschiedene Berufsausbildungen an: Bäcker, Konditor, Fachverkäufer, Fachkraft für Systemgastronomie und Lagerlogistik, Büromanagement. Egal welches Geschlecht und welche Nationalität – bei uns ist jeder herzlich willkommen, denn Menschen mit diesem Know-how werden gebraucht. Genau darum investieren wir bei Engel seit jeher viel Zeit, Wissen und Fürsorge in die Ausbildung und Förderung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Wer sich für eine Ausbildung bei uns entscheidet, ist von Anbeginn Teil des Teams. Auszubildende haben so alle Möglichkeiten, Erfahrungen zu sammeln und zu lernen. Geschulte Ausbildungsbetreuer stehen mit Rat und Tat zur Seite, auch und vor allem bei Schwierigkeiten und Zweifeln. Honoriert wird die Ausbildung mit übertariflicher Bezahlung sowie Unterstützung beim Führerschein.

Nach der Ausbildung kann der gemeinsame Weg gern fortgesetzt werden. Wir bieten durch interne Schulungen, externe Weiterbildungsmöglichkeiten und Fachschulen den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Möglichkeit zum lebenslangen Lernen – und zu weiteren Karriereschritten.

„Schichtwechsel“ in der Führung

Auch in der Geschäftsführung von Engel rückt die nächste Generation nach. Anne, Felix und Jannis Engel übernehmen derweil Geschäfte und Verantwortung für das Familienunternehmen. Die vierte Engel-Generation will – 100 Jahre nach Gründung – den Betrieb hier und dort modernisieren, um ihn

für die Zukunft abzusichern. Aber vieles, so betont es Jannis Engel, „bleibt wie es ist“. So wird, bei aller Größe, vor allem das Familiäre und Regionale fortbestehen – für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und für die Kundschaft.

”

Dies ist der zweite Generationenwechsel, den ich bei Engel miterlebe. Ich bin länger im Unternehmen, als die neuen Geschäftsführer auf der Welt sind: 35 Jahre. Als ich das neulich Anne erzählte, mussten wir beide lachen. Die Engel-Zeit bedeutet für mich, alles in allem: **Freude!**

Ich habe viel gelernt, erlebt, immer neue Aufgaben und Verantwortung im wachsenden Betrieb übernehmen dürfen. Trotzdem ist das Familiäre geblieben. Bis heute gibt's zum Geburtstag persönliche Glückwünsche. Man wird bei Engel als Mensch gesehen, nicht nur als Mitarbeiterin.

“



Birgit Märkel
Bäckereifachverkäuferin
& Bezirksleitung





WIR FEIERN 100 JAHRE RESPEKT, VIELFALT UND FREUDE

FEIERN SIE MIT UND LASSEN SICH MONATLICH
IN UNSEREN FILIALEN ÜBERRASCHEN!

100 Jahre haben Engel verändert, ja, verundert-
facht – was die Zahl der Mitarbeiterinnen und
Mitarbeiter, das Sortiment, die Produktion betrifft.
Trotzdem ist Engel in vielem Familie geblieben.
Gelingen ist dies – wie im „echten“ Leben – auch
durch das Festhalten an alten, neuen Werten:
Respekt, Vielfalt, Freude. Denn ohne Respekt vor

Rohstoffen, ohne gegenseitige Wertschätzung,
ohne ein freudiges, vielfältiges Miteinander von
Geschäftsführung, Mitarbeiterinnen und Mitarbei-
tern und Kundschaft geht es nicht. Genau dies wol-
len wir in unserem Jubiläumsjahr feiern. Respekt,
Vielfalt, Freude machen uns aus und fit für die
Zukunft: für hoffentlich weitere 100 Jahre.

