



Ein erfolgreiches Team: (v.l.) Brigitte Köhler, Walter Köhler, Renate Lang, Monika Meisel, Anette Heilig, Manfred Köhler.

DAS *Glück* IST EINE SCHEIBE BROT

Im neuen Bistro-Café in Bruchsal schreibt Walter Köhler Backkultur ganz groß

Brot ist „King“. Für Walter Köhler von der gleichnamigen Landbäckerei in Graben-Neudorf. Und für alle Fans knackiger Backwaren, die sich ab April eine Scheibe oder auch mehr davon im neuen Bistro-Café „Papa Pains-Täglich ein Stück Brotkultur“ abschneiden können. Dazu der Duft von frisch Gebackenem in der Nase und eine live Back-Show zum Staunen – was braucht man mehr zum Glücklich sein. Mit dem „Frontalangriff“ auf alle Sinne will der gelernte Bäckermeister und Betriebswirt Köhler eine gastronomische Nische in Bruchsal besetzen. Will aus Brot eine Tugend machen und das gestiegene Bewusstsein für gesunde Ernährung bedienen. Frisch gebacken mit malziger Kruste und saftiger Krume. Lecker belegt von süß bis herzhaft, kalt oder überbacken, für jede Tageszeit und jeden Geschmack. „Wir bieten absolut hochwertige und natürliche Produkte, die individuell und liebevoll hergestellt sind“, betont der Unternehmer.

Doch nicht genug damit. Auch ein großes Sortiment verschiedenster Teesorten soll die „Kultur des Genießen“ ergänzen, ebenso diverse Cocktails und Jazzmusik. Und das fast rund um die Uhr, an sieben Tagen in der Woche.

Mit dem neuen Bistro schreibt Walter zusammen mit seinem Bruder Manfred eine Familiengeschichte weiter, die bereits seit 1800 Bestand hat. Während sich der gelernte Konditormeister Manfred um die Technik kümmert, ist Walter Köhler für die Finanzen zuständig sowie für die Planung und Einrichtung neuer Läden. „Das macht mir sehr viel Spaß“, beschreibt er die Arbeitsteilung im Betrieb. Und er macht es mit großem Erfolg.

So besitzen die Köhlers 40 Filialen inzwischen. Von Mutterstadt bis Ettlingen wird eine anspruchsvolle Kundschaft mit Brot, Brötchen und Feingebäck versorgt. 160 Mitarbeiter sind dafür zuständig, von denen ein Teil als Verkäufer das Backwerk an den Mann oder die Frau bringen. Insgesamt sieben Angestellte besitzen einen Meistertitel, der für höchste Handwerkskunst bürgt, die dann als „Schlawiner“, „tolle Knolle“ oder „Schlemmerbrille“, wie einige Kreationen Köhlers heißen, in den Handel kommt. Damit auch der Service stimmt, werden die Mitarbeiter von Brigitte Köhler, Ehefrau von Walter Köhler, extra geschult. Der bisher jüngste erfolgreiche „Streich“ war die Eröffnung eines kleine Café-

Bistros in Ettlingen Ende 2009. Nun folgt der nächste mit dem Bistro in Bruchsal. Für Köhler ein logischer Schritt in Sachen Konsolidierung und Optimierung.

Papa Pains
Täglich ein Stück Brotkultur



In sechster Generation: Frische und hochwertige Backware

Schließlich sieht er die Zukunft seines Familienunternehmens darin, hochwertige Backwaren mit ansprechender Gastronomie anzubieten. Davon könnte sich gewiss so mancher andere Bäcker eine Scheibe abschneiden. ■