

# Peter Görtz, Pfälzer, Bäcker, Unternehmer

1963 gründete sein Vater die Bäckerei in Ludwigshafen. Heute sind daraus 198 Filialen geworden. Peter Görtz, der gemeinsam mit seinem Bruder Frank das Unternehmen leitet, erzählt im Interview, warum er es bedauert, wenn Bäckereien schließen müssen, was Cafés mit Erfolg zu tun haben und welches Brot am besten zu Pfälzer Leberwurst passt.



**Herr Görtz, die Brötchenfrage zuerst: Was essen sie lieber, die Ober- oder Unterseite des Brötchens?**

(lacht) Ich mag beide Seiten und esse das Brötchen immer ganz.

**Wie muss ein Brötchen beschaffen sein, dass es wie geschnitten Brot geht?**

Es braucht eine schöne Rösche, also eine knusprige Kruste, aber auch eine saftige Krume. Als Fachmann spüre ich, ob die Teige lang geführt wurden. Dies alles macht ein Brötchen gut und bekömmlich.

**Sie sind Marktführer in der Region.**

**Was ist Ihr Erfolgsrezept?**

Marktführer haben Sie gesagt. Ob das so ist, müssen unsere Kunden entscheiden. Wir sind ein Familienbetrieb. Mein Bruder, meine Schwägerin, meine Frau und ich machen seit 35 Jahren fleißig unsere Arbeit in der Region, das macht uns aus.

**Welche Rolle spielen Ihre Cafés?**

Sie werden immer wichtiger. Früher kaufte man beim Bäcker Brot und ging ins Café zum Kaffeetrinken. Der Trend der letzten 20 Jahre hat uns ermöglicht, Café und Bäckerei in einem Gebäude zusammenzulegen. So konnten wir die Kundenfrequenz erhöhen, was unserer Entwicklung zugute kam.

**Warum haben Backwaren in Deutschland einen so hohen Stellenwert?**

Wenn man sieht, dass mehr als 70 Prozent Industrieware ist, die verpackt im Handel liegt und nur knapp 30 Prozent als Frischware über die Theke geht, muss man eher fragen, ob Backwaren tatsächlich einen hohen Stellenwert haben.

**Ist es nicht so, dass immer mehr Bäckereien eröffnen, die auf Qualität setzen und beispielsweise dem Teig lang Zeit geben?**

Das ist ein gegenläufiger Trend. Wir haben viele Bäckereien verloren. Nach dem Krieg existierten 50.000 Bäckereien, heute sind es um die 9.000. Es gibt aber auch junge Leute, die mit neuen Ideen eine Nische im Bäckereimarkt besetzen, was für die Bäckerwelt gut ist.

**Profitieren Sie davon, dass bei immer mehr Bäckern der Ofen ausgeht?**

Ein Ja oder Nein wäre falsch. Wir trauern um jeden Kollegen, der schließen muss,

weil wir oft befreundet sind und familiäre Geschichten und Schicksale damit verbunden sind. Die Bäckereiwelt verändert sich aber auch prinzipiell. Die handwerkliche Arbeit ist teuer geworden, und eine gewisse Automatisierung fast unumgänglich. Ich vergleiche das gern mit dem Straßenbau. Würde man eine Straße ohne Bagger bauen wollen, würde jeder sagen, dass sei irre und Menschenquälerei. In der Bäckerei ist es ähnlich. Die Betriebe entwickeln sich weiter, gute Bäckereien wachsen, andere verschwinden oft, weil ein Nachfolger fehlt. Abgesehen von den wenigen exotischen neuen Betrieben im Einzugsgebiet fällt mir keine einzige Neugründung in meiner Generation ein.

**Hat Ihr Unternehmen Nachwuchsprobleme?**

Generell liegt es nicht im Trend, einen Handwerksberuf zu lernen. Vor 40 Jahren war man als Maurer ein angesehener Mann. Heute muss man Maurer aus Bulgarien holen. Die Bäckereien haben es nicht leichter. Unser Vorteil: Wir sind ein moderner Betrieb und werden in der Region stark wahrgenommen. Unser Nachteil: In der Bäckerei wird sieben Tage die Woche und nachts gearbeitet.

**Fanden Sie es nicht schrecklich, als Bäckerlehrling aufstehen zu müssen, wenn andere von der Party heimkamen?**

Es war die Megakatastrophe und es gab schwere Stunden, in denen ich sauer war, weil die anderen feiern gingen. Ich habe es trotzdem auch gerne gemacht.

**Wann klingelt bei Ihnen heute der Wecker?**

Ich habe seit zehn Jahren das Glück, dass ich zwischen sechs und halb sieben anfangen darf.

**Stehen Sie selbst noch in der Backstube?**

Selten, denn wir haben tolle Leute, die das besser können als ich. Außerdem bin ich vor einiger Zeit in den Verkauf gewechselt, die Produktion leitet mein Bruder.

**Sie liefern Ihre Backwaren in einem Umkreis von 60 Kilometern. Warum kann ich kein Görtz-Brot in Zweibrücken oder Kusel kaufen?**

Die eigentliche Begrenzung ist der Zeitfaktor. Unsere Produkte sollen so frisch wie möglich in die Filiale kommen, deswegen vermeiden wir weite Fahrten. Unser Betrieb liegt zum Glück in einer dichtbesiedelten Region, so können wir die Mengen, die wir herstellen, auch hier vertreiben.

**Woher stammt das Korn?**

Aus dem Umfeld von Ludwigshafen, Schifferstadt und Meckenheim. Aber auch von Neustadt und Landau, und Roggen von Kirchheimbolanden.

**Das Lieblingsbrot Ihrer Kunden?**

Das ist die Urkruste, ein Roggen-Mischbrot und ein klassisches Brot der Region.

**Ihr Lieblingsbrot?**

Ich bin ein Weißbrot-Esser und mag unser Flüte. Ein Baguette mit Käse oder Schinken und ein Glas Wein dazu passen zu meinem Lebensgefühl.

**Wie kommen Sie an Ihre Sonntagsbrötchen?**

Indem ich morgens von sechs bis halb neun Uhr im Betrieb bin und dann die Brötchen mit nach Hause bringe.

**Welches Brot passt am besten zu Pfälzer Leberwurst?**

Eine gute Wahl wäre die Urkruste, ein Klassiker für deftige Wurst.

**Als bekennender Fan von Ludwigshafen, was lieben Sie an Ihrer Heimatstadt?**

Hier leben gute Menschen, und es gibt starke Netzwerke. Man bekommt alles auf engem Raum. Um die Stadt herum gibt es den Rhein und die Naherholungsgebiete, den grünen Süden und die Weinstraße in Reichweite. Und ich mag die Nähe zu Mannheim. Ich fahre gern samstags mit der Vespa nach Mannheim zum Eisessen.

**Was zeigen Sie jemandem, der die Pfalz zum ersten Mal besucht?**

Als Ludwigshafener zuerst den Rhein, denn der Fluss ist etwas ganz Wunderbares. Dann würde ich Richtung Deidesheim oder Weisenheim am Berg fahren.