

**12.04.2023**

12.04.2023

**Mit 500 Brezeln fing alles an****Festtag in der Bäckerei Mayer in Neckarelz –  
Rückblick auf eine lebendige  
Unternehmensgeschichte**

Als Thomas Mayer seinen 60. Geburtstag feierte, waren sie alle da: Vertreter aus Politik, Wirtschaft und Vereinen, Familie, Freunde und Weggefährten. Sie alle versammelten sich in der Backstube der Bäckerei Mayer in Neckarelz, um einem, der das Leben in der Großen Kreisstadt Mosbach mitprägt, ihre Aufwartung zu machen. Selbstverständlich auch aus dem Handwerk: Die Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald überbrachte ihre Glückwünsche vertreten durch Präsident Klaus Hofmann und Hauptgeschäftsführer Jens Brandt und reihte sich damit unter namhafte Gratulanten wie Oberbürgermeister Julian Stipp und Landrat Achim Brötel ein.

Er sei ein „Mensch der klaren Worte“ sagte Kammerpräsident Klaus Hofmann in seinem kurzen Grußwort und verwies darauf, mit welchem Einsatz und Engagement sich Thomas Mayer seit Jahr und Tag für die Belange des Handwerks, aber auch in der Gemeinde einsetze. Dafür gebühre ihm Dank und Anerkennung - nicht nur an seinem Ehrentag. Die Leidenschaft, mit der der Bäckermeister sein Handwerk betreibt, zeigt sich in der Erfolgsgeschichte des Familienunternehmens, in dem noch heute zwei Generationen mitwirken. „Meine Mutter ist 83 Jahre alt, aber sie macht immer noch jeden Abend die Kasse“, erzählt Firmenchef Thomas Mayer. Auch seine beiden Schwestern, Andrea und Monika, sind fest im Unternehmen integriert und für Verkauf und Büro verantwortlich. So führt sich fort, was 1965 in Döffingen, heute Grafenau, mit der Gründung der Bäckerei Mayer durch Dieter und Erika Mayer seinen Anfang nahm und seit dem Umzug 1970 nach Mosbach-Neckarelz den Erfolgsweg ging.

Die Geschichten, die Thomas Mayer erzählen kann, sind wie ein Blick ins Familienalbum, das einem das Lächeln ins Gesicht zaubert. Es war im Juli 1970, an einem gewöhnlichen Arbeitstag mitten in der Woche, als die Bäckerei Mayer in Mosbach neu eröffnete. 500 Brezeln hatte der Seniorchef gebacken, in freudiger Erwartung, dass sie reißenden Absatz fänden. Doch sie blieben alle liegen. „Laugengebäck gab es damals in Baden nämlich nur samstags“, klärt Thomas Mayer auf. Dass da ein unwissender Schwabe einfach mal Gewohnheiten auf den Kopf stellte, kam erstmal nicht so gut an. „Im Nachhinein kann man aber sagen, dass wir wohl maßgebend zur Brezel- und Laugenkultur in der Region beigetragen haben“, lacht der Bäckerei-Chef.

Heute hat die Brezel Erfolg, genauso wie viele andere Produkte, die im Laufe der Jahre ins Sortiment kamen. „Man hatte damals zwei, drei Brötchen- und genauso viele Brotsorten“, sagt Thomas Mayer. „Heute gibt es 40

Unser Zeichen:

Ansprechpartner:  
Karin Geiger  
Telefon 0621 18002-105

Sebastian Haberling  
Telefon 0621 18002-171

Marina Litterscheidt  
Telefon 0621 18002-104

Rolf Wagenblaß  
Telefon 0621 18002-106

Telefax 0621 18002-152  
[presse@hwk-mannheim.de](mailto:presse@hwk-mannheim.de)

Handwerkskammer Mannheim  
Rhein-Neckar-Odenwald  
B1, 1-2  
68159 Mannheim

[info@hwk-mannheim.de](mailto:info@hwk-mannheim.de)  
[www.hwk-mannheim.de](http://www.hwk-mannheim.de)

# Presseinformation

verschiedene Brötchen und 30 unterschiedliche Brote.“ Die Zeiten haben sich geändert. Aber sie kehren vielleicht auch wieder an die Ursprünge zurück.

„Wenn man Neueröffnungen im Bäckereigeschäft beobachtet, sieht man häufig, dass diese sich auf nur wenige Backwaren konzentrieren. Die Produktverschlankung ist durchaus ein Thema“, so der Bäckermeister. Man müsse sich der Zeit immer wieder neu anpassen, um Erfolg zu haben. Die Bäckerei Mayer scheint hierfür ihr Rezept zu haben. 1970, als man nach Neckarelz kam, war man eine unter 14 Bäckereien in der Stadt. Heute gibt es nur noch zwei. Die von Thomas Mayer ist eine davon.

Er hat die Veränderungen im Laufe der Jahre miterlebt – mal aus der Ferne, mal im Betrieb selbst. 1979 begann er mit 16 Jahren die Ausbildung im elterlichen Unternehmen. Nach der Gesellenprüfung sammelte er Erfahrung in anderen Bäckereien, kehrte je nach Bedarf aber immer wieder in den Familienbetrieb zurück. Seit 1989 ist er fest in der Bäckerei in der Großen Kreisstadt im Neckar-Odenwald-Kreis und hat viele Entwicklungen mitgeprägt. Neue Filialen wurden eröffnet – mittlerweile gibt es sechs –, die Produktion wurde 1995 erweitert, 2005 ein Wintergarten angebaut, die Belegschaft wuchs auf zwischenzeitlich 60 Mitarbeiter. Derzeit sind es 45. Bemerkenswert: Ein Drittel davon wurde im Betrieb ausgebildet. Als Thomas Mayer die Bäckerei 2001 übernahm, gab es also viel zu tun. Als Bäckermeister und geprüfter Betriebswirt nach der Handwerksordnung hatte er das Rüstzeug zum erfolgreichen Führen eines Unternehmens. Den Fleiß und Einsatzwillen musste er selbst mitbringen.

Und bei Thomas Mayer hört dieses Engagement an der Tür zu seiner Backstube nicht auf. Seit Jahren ist er im Ehrenamt tätig, bekleidet verschiedenste Ämter wie bei den Handwerksjunioren Neckar-Odenwald und Baden-Württemberg, ist stellvertretender Obermeister der Bäcker-Innung Neckar-Odenwald, Mitglied im Gewerbeverein Neckarelz, beim Landesausschuss Fachkräftesicherung von Handwerk BW und Vorsitzender des Berufsbildungsausschusses. „Ich halte es für meine Pflicht, Dinge mitzugestalten“, sagt Thomas Mayer. „Vom Nichtstun wird nichts besser. Man muss aktiv sein, um etwas zu erreichen.“

So wird es auch jenseits der Sechzig weiter zur Routine des Jubilars gehören, mit dabei zu sein, wenn morgens um vier Uhr die Autos vom Hof fahren, um die Filialen mit duftenden Köstlichkeiten aus der Backstube zu versorgen, bevor nach Sonnenaufgang noch viele weitere Aufgaben in verschiedenen Bereichen warten. An Energie fehlt es Thomas Mayer jedenfalls nicht.

5.090 Zeichen (inkl. Leerzeichen) – 752 Wörter

# **Presseinformation**

Region: Mosbach – Neckar-Odenwald-Kreis

Bildunterschrift: Anlass zum Feiern bot in der Bäckerei Mayer in Neckarelz der Geburtstag des Chefs. Im Bild (von links): Oberbürgermeister Julian Stipp, Jubilar Thomas Mayer, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald, Jens Brandt, Senior-Chefin Erika Mayer (im Vordergrund), Handwerkskammerpräsident Klaus Hofmann, Andrea Mayer und Monika Mayer.

Foto: Handwerkskammer

## **Kontakt für Presse-Rückfragen zum Thema**

Marina Litterscheidt

Tel. 0621-18002-104

Fax 0621-18002-152

[marina.litterscheidt@hwk-mannheim.de](mailto:marina.litterscheidt@hwk-mannheim.de)