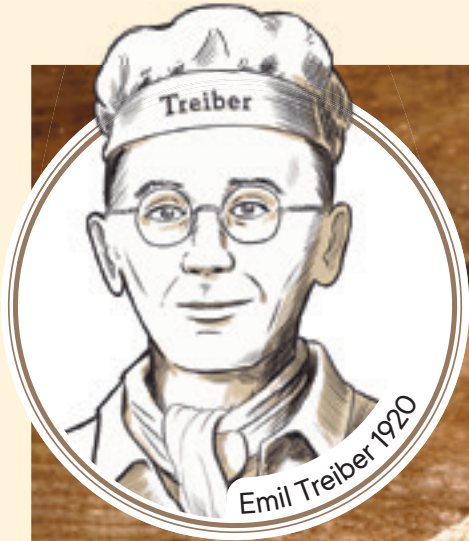


**100  
JAHRE**

# BACKFREUDE

**Treiber**  
SEIT 1920



Lassen Sie sich's schmecken! Unser Jubiläumsbrot: Anno 1920

## WIR MACHEN BROT ZUM GENUSS

*– und das schon seit 100 Jahren.*



### I ♥ TREIBER: LIEBLINGSPLÄTZE

Unsere Stammkunden verraten hier, warum ihnen bei Treiber das Herz höher schlägt ...



### AM TISCH MIT FAMILIE TREIBER

Gelebte Familientradition und echte Liebe zu Backwaren vereint die vier Generationen ...



### SEIT JAHRTAUSENDEN BELIEBT: DINKEL

Mit dem gesunden „Schwabenkorn“ wird bei uns bereits seit 100 Jahren gebacken ...





Editorial

## WER HÄTTE DAS GEDACHT?...

Als mein Uropa Emil Treiber 1920 seine Bäckerei in Echterdingen eröffnete, hätte er sich in seinen kühnsten Träumen nicht vorstellen können, was er damit in Gang setzte. Im Jahr 2020 feiert unsere Familienbäckerei ihren 100. Geburtstag. Der „Treiber“ befindet sich noch immer in der Bäckergasse in Leinfelden-Echterdingen, doch im Laufe der Zeit sind über 30 weitere Fachgeschäfte in der Region dazu gekommen.



Katharina Treiber-Fischer hat das „Ruder“ in der Backmanufaktur übernommen. Nunmehr in der 4. Generation leitet sie das Familienunternehmen. Ihre Eltern Wolfgang Treiber und Evelyn Treiber ziehen sich in die zweite Reihe zurück.

Heute kann ich etwas fortführen, das bereits seit Generationen in meiner Familie weitergegeben wurde: Die Liebe zu Backwaren, beste Handwerkskunst und die Freude am Umgang mit Menschen. Inzwischen ist aus dem kleinen Bäckerlädchen eine große Backmanufaktur geworden – doch noch immer ist dort „alles hausgemacht“. Die Leitung unseres Familienunternehmens ist jeden Tag voller spannender Herausforderungen, Begegnungen und schönen Geschichten. Am wertvollsten sind dabei für mich die Menschen: unsere Mitarbeiter mit ihren Ideen, unsere nette Kundschaft mit ihren vielfältigen Wünschen und natürlich meine Familie. Ich bin eine, die gerne anpackt, Spaß an Innovation hat und auf Transparenz und Nachhaltigkeit setzt. Dabei pflegen wir stets unsere gute Tradition: das Backen mit feinsten regionalen Zutaten und handwerklichem Können. Zu unserem Jubiläum wollen wir Ihnen davon noch etwas mehr erzählen und Sie mit Geschichten über Genussmomente, Visionen, Backhandwerk und Bienen überraschen...

Ofenfrische Grüße

A handwritten signature in blue ink that reads 'K. Treiber-Fischer'.

Katharina Treiber-Fischer



Interview:

# AM TISCH MIT FAMILIE TREIBER

TEXT: CORNELIA SCHWARZ

FOTOS: MARKUS MAMOSER



Vier Generationen Treiber: v.l.n.r. Quentin, Wolfgang, Evelyn, Doris, Ferdinand, Gerhard, Robert, Moritz, Katharina

Wenn sich vier Generationen einer Bäckersfamilie an einem Tisch treffen, ist eines klar: es duftet phantastisch nach frisch Gebackenem und guter Geschmack kommt ebenfalls nicht zu kurz. Zwischen Brezeln und Croissants gibt es an diesem Vormittag zudem eine ganze Menge zu erzählen. Die Geschichte der Treiber ist nicht nur eine Familienchronik, sondern gleichzeitig gelebte Bäckertradition auf den Fildern. Gerhard Treiber und seine Frau Doris übernahmen die Bäckerei einst von Uropa Emil und übergaben sie an ihren Sohn Wolfgang, der sie mit seiner Frau Evelyn ins neue Jahrtausend führte und die Backstubenschlüssel schließlich an Tochter Katharina weiterreichte. Im gemeinsamen Gespräch werden zahlreiche Erinnerungen an Herausforderungen, aber auch besondere Momente wieder wach, die eine leidenschaftliche Familientradition spürbar machen.

**Gerhard und Doris – lassen Sie uns einen Blick auf die Jahre werfen, in denen die Backuhr noch Ihr Leben bestimmte. Welche Themen waren damals aktuell?**

**DORIS:** Nach der Übernahme der kleinen Bäckerei in der Bernhäuser Straße im Jahr 1954 stand vor allem die Veränderung des Sortiments auf unserer Prioritätenliste. Wir hatten neben unseren Backwaren auch Lebensmittel und Feinkostprodukte im Laden und versorgten damit zahlreiche Menschen in Echterdingen und Umgebung.

**GERHARD:** Die Backstube war sehr klein und nur über Stufen zu erreichen. An das tägliche Auf und Ab dieser sieben Stufen erinnere ich mich, wie wenn ich sie gestern das letzte Mal gegangen wäre. Natürlich war auch das Thema der Fortführung unseres Geschäfts aktuell. Als Wolfgang dann eines Tages von der Schule kam und uns sagte er werde Bäcker, bekam ich fast einen Herzinfarkt. Diese täglichen Mühen wollten wir ihm eigentlich ersparen, aber insgeheim haben wir uns natürlich riesig gefreut.

**Gibt es persönliche Erlebnisse in Verbindung mit der Bäckerei, an die Sie sich erinnern?**

**WOLFGANG:** Nach der Umstellung von Gas- auf Strombacköfen 1981 waren die Ergebnisse niederschmetternd. Die Brotlaibe waren teilweise verbrannt und die Brötchen viel zu dunkel. Unser hoher Anspruch an die Qualität unserer Erzeugnisse war in dieser Phase sehr strapaziert. Es gab damals Nächte, da konnte ich mich nicht mehr auf den Beinen halten. Die Qualität hinkte unseren Ansprüchen hinterher, die Aufteilung der Kompetenzen zwischen meinem Vater und mir war im Alltag nicht immer einfach und die Bankverbindlichkeiten drückten. Das war eine ziemlich schwierige Zeit.

**GERHARD:** In diese Zeit fiel auch meine erste Hüftoperation. Auf der einen Seite freute ich mich sehr über die Entwicklung des Betriebes unter Wolfgang und Evelyn, auf der anderen Seite waren die Entbehrungen für die Familie damals sehr groß.

**EVELYN:** Als Katharina auf die Welt kam, hatte ich genau acht Wochen Mutterschutz. Danach stand ich wieder im Laden, denn der Betrieb

»*Wir waren die ersten Bäcker hier, die ein italienisches Weißbrot gebacken haben.*«

musste ja weitergehen. Morgens weckte ich die Kleine immer sehr früh, um sie meiner Oma zur Betreuung zu bringen. Das war meine anstrengendste Zeit. Allerdings rückte dadurch die ganze Familie noch enger zusammen und unterstützte mich bei allem. Als Katharina dann im Kindergarten war, hat Wolfgang sie nachmittags immer abgeholt.

**KATHARINA:** Mein Vater kam damals immer mit einem Lieferwagen zum Kindergarten. Meine Freunde und ich spielten dann immer mit den leeren Brotkörben hinten im Auto. Dabei musste er immer das gleiche Lied spielen, „Life is Life“ von Opus. Das war der absolute Höhepunkt des Tages und ich erinnere mich sehr gerne daran zurück.

**DORIS:** In meinen Gedanken sind vor allem unsere Mittagessen mit der ganzen Belegschaft. Wir saßen um den großen Tisch und es war ein schönes Miteinander. Teilweise haben einzelne Mitarbeiter auch bei uns im Haus gewohnt.

**Schauen wir gemeinsam in die Regale von damals und von heute. Welche Veränderungen hat das Sortiment durchlebt?**

**EVELYN:** Vor einigen Jahren war das Thema Kaffee in den Bäckereien nicht wirklich präsent. Heute hingegen hat dieser Bereich einen enorm wichtigen Stellenwert. Inzwischen haben wir eigene Treiber-Kaffee-Sorten im Angebot. Ende der 80er-Jahre kam das Bioland-Brot hinzu. Zu Spitzenzeiten hatten wir über dreißig verschiedene Brotsorten im Sortiment. Wichtig waren uns schon damals die Aktionswochen mit einer ausgewählten Spezialität.

**WOLFGANG:** Wir waren die ersten Bäcker hier, die ein italienisches Weißbrot gebacken haben, auch



# » Wir sind aus etwas Kleinem in etwas Großes gewachsen.«

Baguettes und Croissants zogen während dieser Jahre in unser Sortiment mit ein. Was heute völlig normal ist, war früher nicht selbstverständlich, ja mitunter sogar eine Besonderheit. Wir haben uns immer hinterfragt und versucht, uns neu aufzustellen. Unser Anspruch war und ist es, unseren Kunden das Beste anzubieten. Gleichzeitig war es uns auch immer schon enorm wichtig, ein Stammsortiment zu haben.

**GERHARD:** In meinem Lehrbetrieb, einer bekannten Stuttgarter Konditorei, gab es sehr viele leckere und süße Spezialitäten. Man hatte damals allerdings sehr viel weniger Auswahl als heute.

**DORIS:** Unserer Kundschaft war vor allem das „Echterdinger Bauernbrot“ wichtig. Weitere Brotsorten waren damals nicht so gefragt. Dieser Anspruch an die Vielzahl der verschiedenen Brotsorten hat sich extrem verändert.

**KATHARINA:** Heute stellen wir täglich über einhundert verschiedene Artikel in der Backmanufaktur her. Opa hat sich damals um die Etablierung von Konditorei-Produkten gekümmert und Mama und Papa haben die Innovationen und unser Wachstum verantwortet. Über vier Generationen hinweg haben sich aber auch viele Spezialitäten erhalten: Plunder, Schneckennudeln und Mandelhörnchen gehörten in jeder Phase der Bäckerei einfach dazu. Einige unserer Klassiker sind heute nicht mehr weg zu denken, wie beispielsweise die Dinkelseele. Der Snackbereich ist heute nicht mehr wegzudenken. Regionale Zutaten waren uns immer schon wichtig und bekommen ebenfalls immer mehr Gewicht. Diese Themen wechseln ständig, doch jede Generation hat ihre eigenen Herausforderungen.

**Lassen wir die Firmengeschichte gemeinsam Revue passieren.**

**WOLFGANG:** Für mich war der Umzug in unseren damaligen Neubau im Echterdinger Gewerbegebiet ein enorm wichtiger Schritt. Ab diesem Zeitpunkt im Jahr 1981 waren wir keine kleine Bäckerei mehr. Die Zeichen standen auf

Wachstum. Es war die Zeit der Übergabe der Bäckerei an mich. Vor sieben Jahren wiederholte sich nun diese Geschichte. Als Katharina uns von ihren Plänen erzählte sich voll im Betrieb einbringen zu wollen, haben wir uns erneut für einen Neubau entschlossen, um ihr und auch unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Zukunft zu sichern.

**KATHARINA:** Die Abstimmungen mit meinen Eltern, wie ich das Unternehmen einmal führen kann, dauerten eineinhalb Jahre an. Dabei war mein fachlicher Hintergrund immer wieder ein Thema. Kann das so funktionieren? Kann ich mit einer Kommunikations- und Marketingausbildung ein Unternehmen in dieser Größe erfolgreich am Markt führen? Ja, denn heute wird ein Unternehmen anders geleitet, als damals meine Großeltern und auch Eltern noch den Betrieb führten. Ich werde unterstützt durch ein Team aus top ausgebildeten Fachkräften.

**EVELYN:** Bei meinem Eintritt in die Firma im Jahr 1979 hatten wir fünf Fachgeschäfte. Es war zu dieser Zeit schon nicht einfach. Tagsüber standen wir in den Läden, nachts wurde dekoriert oder die Lohnabrechnungen erstellt. Ein großes Glück war und ist immer noch unser Austausch mit den Kollegen in den sogenannten „Erfarungsgruppen“. Es gab Zeiten da dachten wir wirklich, es geht ohne Computer (*schmunzelt*).

**GERHARD:** Wenn ich heute in die Backstube der Manufaktur blicke, dann hat sich dort sehr viel verändert. Alles ist sehr groß und modern geworden. Das ist teilweise sehr ungewohnt, aber auch faszinierend.



**Haben gut lachen:** Wolfgang Treiber, Seite an Seite mit seiner Mutter Doris

TEXT: CORNELIA SCHWARZ

FOTOS: MARKUS MAMOSER



**Wohl bekomms:** Wer in der Bäckerei kräftig zulangen kann, darf das auch bei Tisch tun

**Stellen wir mal einen kleinen Vergleich an. Wie viele Brezeln wurden und werden in Ihrer Zeit täglich gebacken?**

**GERHARD:** Das waren mehrere Bleche mit immer zwanzig Brezeln drauf. Einige hundert davon gingen damals warm und frisch aus der Backstube heraus. Über die ganzen Fildergebiete waren die Treiber-Brezeln bekannt und beliebt.

**WOLFGANG:** Heute verlassen ungefähr 20.000 hausgemachte Brezeln unsere Backmanufaktur und die Spezialbacköfen in unseren Fachgeschäften. Warm, frisch und mit leckerer Lauge ist die Treiber-Brezel immer noch unsere wichtigste Spezialität im Sortiment. Das hat sich nicht verändert.

**Mit welchem Gefühl fahren Sie heute an einem Treiber-Fachgeschäft vorbei?**

**GERHARD:** Mich interessiert natürlich immer, ob auch ausreichend Kunden im Laden sind (*lacht*).

**DORIS:** Ich achte immer noch auf die Präsentation der Brötchen, Brote und süßen Stückchen. Für uns beide ist es immer wieder ein schönes und warmes Gefühl an den vielen Treiber-Läden hier in der Gegend vorbeizukommen.

**WOLFGANG:** Wir sind aus etwas Kleinem in etwas Großes hineingewachsen. Wir werden den Anspruch nicht verlieren, unser Unternehmen individuell und persönlich zu führen. Auch wenn es auf Grund der Größe eine enorme Herausforderung bedeutet.

**EVELYN:** Ich möchte gerne dran bleiben an den Themen. Dinge, die mir auffallen, schreibe ich mir auf und spreche dann mit den KollegInnen darüber. Dafür sind auch alle dankbar.

**KATHARINA:** Mich erfüllt es, alle Abteilungen und Fachgeschäfte zu besuchen. Ich denke dabei an den Zusammenhalt in unserem Team und die wichtige Unterstützung unserer Führungskräfte. Gemeinsam pflegen wir einen engen Kontakt zu allen Mitarbeitern.

**Und jetzt Hand aufs Herz – welchem Teil im Treiber-Sortiment können Sie einfach nicht widerstehen?**

**GERHARD:** Das Dinkel-Vollkornbrot muss immer mit in die Tüte. Generell essen meine Frau und ich heute mehr Vollkornspezialitäten als früher. Das Sortiment der Bäckerei ist ja auch umfangreicher geworden. Früher hatten wir nicht so viele Vollkornbrote in den Auslagen. Natürlich gehört auch eine Brezel zu jedem Einkauf mit dazu.

**WOLFGANG:** Eine Dinkelseele und eine Brezel sind immer dabei!

**KATHARINA:** Da halte ich es genau wie mein Vater – und meistens kommt noch ein leckeres Stück Kuchen dazu.





# Rogg'n Roll im Brotregal:

Hier sehen Sie eine kleine Auswahl aus unserem großen Angebot, das außerdem saisonal ergänzt wird und kaum einen Wunsch unerfüllt lässt.



**ÄPLER BAGUETTE** ●●●●  
Rustikales, kerniges Baguette mit vielen verschiedenen Saaten



**BABETTE** ●●●●  
Unglaublich saftiges und knuspriges Baguette



**HAUSBROT** ●●●●  
Unser Klassiker mit Natursauerteig, saftiger Krume und kräftiger Kruste



**KORNKÖRBLE** ●●●●  
Körniges Weizenmischbrot mit Kürbis-, Sonnenblumen-, Melonenkernen und Leinsaat



**UNIBROT** ●●●●  
Entwickelt mit der Uni Hohenheim: Echtes Urkorn: Emmer, Dinkel und Birtreber



**FRÄNKISCHER BAUERNSTUTEN** ●●●●  
Herzhaftes Roggenmischbrot mit Natursauerteig und knackiger Kruste



**KARTOFFELBROT** ●●●●  
Saftiges Weizenmischbrot mit frischen Kartoffeln



**DELIKATESSBROT** ●●●●  
Nussiges Mehrkornbrot mit Sonnenblumen und viel Sesam



**TREIBER-LAIBLE** ●●●●  
Super saftiges Mischbrot mit Weizenruchmehl



**FRIESENKORN** ●●●●  
Kernige Mehrkornrolle: Schmeck' den Norden!



**ROGGENBÄCKER** ●●●●  
Roggen mit Gewürzen verfeinert



**BIOLAND DINKEL NATUR** ●●●●  
Bioland Dinkel fein geschrotet und mit gequollenen Dinkelkörnern verfeinert



**GENETZTES DINKEL** ●●●●  
100% Dinkel – von Hand geschöpft



**VOLLKORNKRUSTE** ●●●●  
Kräftiges Vollkornbrot mit Gerste-, Haferschrot und verschiedenen Saaten



**DINKELVOLLKORNBROT** ●●●●  
100% Dinkelvollkorn mit Dinkelnatursauerteig und nussigen Sonnenblumenkernen

# Husch, husch ins Körbchen:

Hier sehen Sie eine kleine Auswahl aus unserem großen Angebot, das außerdem saisonal ergänzt wird und kaum einen Wunsch unerfüllt lässt.



**LAUGENBREZEL** ●●●●  
Unverzichtbar! Und laufend frisch gebacken



**FILDERWECKEN** ●●●●  
Weizenbrötchen mit der Seele der Filder



**EMIL** ●●●●  
Nach Uropas Rezeptur



**DINKELSEELE** ●●●●  
Seit 100 Jahren unverändert



**KÜRBISKERNWECKEN** ●●●●  
Nussige Kürbiskerne durch und durch



**ROGGENSEMMELE** ●●●●  
Rustikal gebacken – mit Kümmel und Salz bestreut



**KÖRMIT** ●●●●  
Knackig gebacken mit kraftvollen Körnern



**KNACKS** ●●●●  
Mehrkornbrötchen mit Mohn und verschiedenen Saaten



**LAUGENBRÖTCHEN** ●●●●  
Ein Schwabenklassiker – für alle



**VOLLKORNDINKELE** ●●●●  
Saftiges Dinkelvollkornbrötchen mit kernigen Haferflocken



**WURZELSEPP** ●●●●  
Rustikal knackiges Mehrkornbrötchen



**KRUSTI** ●●●●  
Knackiges Weizenbrötchen mit feiner Krume



**DINKELKNAUZEN** ●●●●  
Stück für Stück haus- und handgemacht



**DINKEL-LAUGENSTANGE** ●●●●  
Verschiedene Varianten und zu 100% aus Dinkelgetreide



SEIT 1920



**ZWIRBL** ●●●●  
Der rustikale Dinkel-Dreh

● = 100% Dinkel ● = laktosefrei  
● = mind. 20 Std. Teigruhe ● = vegan



Täglich arbeiten hunderte Hände in der Backmanufaktur dafür, dass wir unsere Kunden mit dem besten Geschmack verwöhnen können.



Vorhang auf:

# DIE MENSCHEN HINTER DEM BROT



*»Es macht mich zufrieden, wenn ich mit frischen Rohstoffen arbeite und feine Lebensmittel herstelle.«*

**Konditorinnen in der Backmanufaktur:**  
Katrín Krauhausen hat alles im Blick: Die Nachtschichtleiterin und ihre Kolleginnen, Adriana Kurtaj, Susanne Wenzel

Unsere Konditorinnen versüßen unseren Kunden den Tag mit saftigen Himbeerschnitten, Apfelträumen aus Blätterteig oder knusprigen Schokocroissants. Die Konditorinnen arbeiten flink und in einer geübten Choreografie: Sie erwärmen Butter, schlagen Sahne, bereiten die Füllung für die Käsekuchen zu oder schöp-

fen Tortenguss auf Obstkuchen. Als Adriana Kurtaj vor fünf Jahren bei Treiber anfang, sprach sie kein Deutsch. Ihre Lehre zur Konditorin hat sie längst mit Bravour bestanden. Und wenn sie mal von der Nacht- in die Tagschicht wechseln möchte, weil sie gerne Torten zubereitet, sagt sie: „Einfach mit dem Chef schwätzen!“

*»Zu wissen, dass sich jeder Kunde über frische Brötchen freut – dafür stehen wir gern schon um 4:00 Uhr in den Startlöchern!«*



**Fühlen sich im Kreis Ihrer Kollegen rundum wohl:**  
Sven Müller und Farah Yusuf, in der Backmanufaktur und im Versand tätig

4:00 Uhr: Der erste Transporter verlässt in Steinenbronn die Backmanufaktur. Beladen mit frischem Brot, Brötchen, süßem Gebäck und Kuchen steuert der Fahrer das erste Fachgeschäft des Tages am Flughafen an. Danach geht es Schlag auf Schlag: bis 9 Uhr schickt Versandleiter Sven Müller alle seine Fahrer termingerecht los.

Jedes der 35 Fachgeschäfte soll schließlich pünktlich ihr gewünschtes Sortiment erhalten. Im Versand steht Farah Yusuf schon bereit und packt noch schnell offene frische Brotlaibe in die gelben Bäckereikörbe, denn die Fahrer warten schon!





»Heute steuern wir die körperlich anstrengenden Arbeiten digital, aber das Handwerk bleibt: Backwaren formen wir nach wie vor von Hand!«

**Unsere Backprofis:**  
Markus Fieß, Alexander Reisenhofer, Ramazan Tasgin: Bäcker in der Backmanufaktur

Nachtarbeit im Team: Schon am frühen Morgen duftet es in unseren Fachgeschäften nach offenfrischem Kornkörble, Kürbiskernwecken und knusprigem Dinkel-seelen. Für diesen Genuss machen unsere Bäcker in der Backmanufaktur in Steinenbronn die Nacht zum Tag. Hier begrüßen sich die Kollegen zum Arbeitsbeginn um 23 Uhr mit einem herzlichen „Guten Morgen!“.

Die gelernten Bäcker lieben ihr Handwerk und würden sich immer wieder für den Beruf entscheiden. Ramazan Tasgin schätzt die Abwechslung, für Alexander Reisenhofer passt die Nachtschicht perfekt zum Familienleben und den erfahrenen Bäcker Markus Fieß bringt auch nach 32 Jahren bei Treiber nichts aus der Ruhe, wenn er Teige geschickt zu Broten oder Baguettes formt.

»Unsere Arbeit ist elementar – schließlich sorgt das Clean Team in der Backmanufaktur jeden Tag für Hygiene und Sauberkeit.«

**Teil des Clean – Teams:**  
Mohammad Hakim Omari



„Ohne Sauberkeit keine Produktion!“ Florian Schlink lässt daran nicht rütteln. Der Betriebsleiter der Produktion greift auch schon mal selbst zum Schrubber, um neuen Mitarbeitern den hohen Hygieneanspruch zu demonstrieren. Kollege Mohammad Hakim Omari beherrscht die hohe Kunst der Sauberkeit. Der erfahrene

Cleaner versorgt seit 13 Jahren die Bäcker und Konditoren mit blitzblanken Kuchenformen und Blechen sowie den Versand mit frischen Bäckerei-Körben. Wenn es am späten Vormittag in der Backmanufaktur etwas stiller wird, widmet er sich den Böden – bis kein Mehlstäubchen mehr zu sehen ist.

**Von links nach rechts:** Tom Kiraly (Leitung Verwaltung), Katharina Treiber-Fischer (Geschäftsführung), Florian Schlink (Leitung Produktion), Volker Suchy (Leitung Verkauf)



»Ich habe das Glück, dass mein Vater mir die Geschäftsführung mit großem Vertrauen übergeben hat. Der fließende Übergang von einer zur nächsten Generation ist für unser Familienunternehmen ein Geschenk.«

„Wir sind ein Führungsteam, das sich gut ergänzt“, sagt Geschäftsführerin Katharina Treiber-Fischer. „Jeder ist Experte auf seinem Gebiet und hört auf den anderen. Entscheidungen treffen wir immer gemeinsam.“ Die Vielfalt ist unser Erfolgsrezept. Florian Schlink spricht von der Leidenschaft für seinen Beruf als „positive Verrücktheit“. Er sorgt als Leiter der Produktion nicht nur für reibungslose Prozesse, sondern auch für gute

Stimmung. Als Jüngster in der Runde sieht Tom Kiraly, Leiter der Verwaltung, vor allem die Chancen für die Mitarbeiter: „Jeder kann hier seine Stärken einbringen und wird gefördert.“ Und Volker Suchy, der den Bereich Verkauf verantwortet, weiß aus Erfahrung: „Nur wenn wir unsere Mitarbeiter als Menschen wertschätzen, strahlen sie das aus, wofür Treiber als Familienunternehmen steht.“

In den letzten 100 Jahren hat sich sehr viel verändert in unserer Welt. Auch in unserer Backmanufaktur. Doch eines ist gleich geblieben: Bei uns ist alles hausgemacht.





# Vorhang auf: DIE MENSCHEN VOR DEM BROT

»Wenn unsere Kunden in Eile sind, schalten wir einfach einen Gang höher. So macht uns das Arbeiten besonders viel Spaß!«



**Haben Treiber im Blut:**  
Iris Rockenbauch & Angeliki Paltoglou aus der Filiale in Vaihingen

Mitten im Vaihinger Industriegebiet liegt die tempo- reichste Treiber-Filiale. Unsere sympathischen Filialmanagerinnen Iris Rockenbauch und Angeliki Paltoglou sind ein eingespieltes Team: flink den Kun- den bedient (er muss schnell ins Büro), rasch noch ein aufmunterndes „Gute Besserung!“ für die Stamm-

kundin parat (sie ist erkältet), eine Brezel für das Kleinkind (putzmunter) eingepackt und seinem Papa (noch müde) einen dampfenden Cappuccino zuberei- tet. Seit zehn Jahren arbeiten die beiden Freundinnen Hand in Hand, stets nach dem Motto: lieber Vollgas als Leerlauf!

»Bei der Bäckerei Treiber haben wir unseren Platz ge- funden. Die Familie vertraut uns und das motiviert uns jeden Tag aufs Neue!«



**Never change a winning team:**  
Ehepaar Nicole und Harry Vitouladitis. Nicole ist Filialmanagerin im Fasanenhof und Harry erfahrener Filial-Springer



»Jeden Tag komme ich gerne her: weil meine Kunden einfach toll sind! Was will ich mehr?«

**Managt seit fünf Jahren die Filiale im Böblinger Herdweg:**  
Anja Zwergel

Wer unsere Filialmanagerin Anja Zwergel live und in Bestform erleben will, sollte unbedingt bei Treiber im Böblinger Herdweg vorbeischaun. Zum knuspri- gen Brot gibt's bei ihr einen flotten Spruch gratis

dazu. So fängt der Tag gleich fröhlich an! Die Kunden genießen das Entertainment und wir sind froh, dass wir die gelernte Forstwirtin aus ihrem geliebten Wald in unseren Familienbetrieb locken konnten.

»In Echterdingen ist die Familie sehr präsent und wir freuen uns alle, wenn die Urgroßeltern der jungs- ten Treiber-Generation vorbeikommen.«



**Jeden Tag mit Leidenschaft dabei:**  
Filialleiterin Cornelia Traub-Hellbach und Kollegin Natalie Pierrri von der Filiale im Echterdinger Carré

Im Echterdinger Carré sorgt Cornelia Traub-Hellbach mit wachem Auge und dem Herz am rechten Fleck dafür, dass sich die Kunden bei Treiber rundum wohl- fühlen. Hinter ihr steht ein starkes Team aus elf Kolle- ginnen. „Wir arbeiten seit der Eröffnung der Filiale vor acht Jahren zusammen“, sagt die Filialmanagerin.

Dass die Frauen auch privat befreundet sind und ein fröhliches Gespann abgeben, schätzen die Kunden. Kundenfreundlichkeit wird hier gelebt, zum Beispiel wenn Natalie Pierrri einer älteren Kundin das Früh- stück selbstverständlich an einen sonnigen Tisch trägt.





Seit Jahrtausenden unübertroffen

# DINKEL, DAS SUPERFOOD

Dinkel hat bei Treiber seit 100 Jahren Tradition. Ob als Seele, Knauzen, Laugenstange, Zwirbl, Plunder oder Jubiläumsbrot Anno 1920 – Dinkel ist und bleibt unser Superfood.

Dinkel wird auch gern als „**Schwabekorn**“ bezeichnet. Als im 19. Jahrhundert der ertragreiche Weizen den robusten Dinkel fast überall verdrängt hatte, blieben nur die Bauern und Müller auf der Schwäbischen Alb ihrem Dinkel treu. Ihnen verdanken wir das Überleben des heute noch so beliebten, urigen **Korns**.

Wir leben in einer **historischen Dinkel-Region**. Deshalb gibt es im Treiber-Jubiläumsjahr ein spezielles Dinkelbrot nach alter Rezeptur. Unser **Jubiläumsbrot** wird in der Treiberschen Backstube wie anno dazumal noch handgemacht. Dabei ist Dinkel ein eher trockenes Korn und für unsere Bäcker eine kernige Herausforderung. Um unser Dinkelvollkornbrot schön saftig zu backen, mischen unsere Bäcker **natürliche Feuchtigkeitsquellen** in den Teig. Dafür rösten und wässern sie in mehreren Schritten ganze Dinkelkörner und gönnen dem Teig eine lange Ruhezeit. Unsere Dinkelprodukte haben das leicht süßliche Aroma, das für Qualität steht. Es entfaltet sich nur durch **Backkunst und Handarbeit!**

Dinkel schmeckt nicht nur gut und ist bekömmlich, sondern glänzt mit seinem hohen Gehalt an Kieselsäure, Mineralstoffen und Vitaminen. Das gesunde Korn macht sogar ein bisschen glücklich: Die enthaltenen Aminosäuren regen die Hormonproduktion an, die für eine **heitere Stimmung** sorgt. :-)

In vielen unserer Backwaren ist hochwertiges Dinkelmehl enthalten ...



Unser Jubiläumsbrot **Anno 1920**: Aus schwäbischem Dinkel, mit steirischen Kürbiskernen





### Kaffeegenuss aus der Privatrösterei

Die Privatrösterei Vollmer bietet seit über 80 Jahren erlesene Spitzenkaffees an. Für unsere Fachgeschäfte haben wir gemeinsam mit den Kaffee-Experten die „Treiber-Auslese N°1“ für Café Crème und Espresso entwickelt. Sie besteht aus 100 Prozent Arabica-Bohnen und ist besonders bekömmlich.



## Unsere Partner: AUS DEN BESTEN QUELLEN

Wir lieben beste Backwaren und verwenden ausschließlich Zutaten, die uns wirklich überzeugen. Unsere Lieferanten haben wir deshalb über viele Jahre und mit Bedacht ausgewählt.

Lebensmittelproduktion ist Vertrauenssache. Deshalb arbeiten wir überwiegend mit Familienunternehmen aus der Region zusammen, die wir persönlich kennen. Auf kurzen Wegen können wir uns jederzeit von der Qualität und Frische der Produkte überzeugen. Gemeinsam zeigen wir uns verantwortlich für faire Arbeitsbedingungen, Tierwohl und Nachhaltigkeit. Die feine Zutat mit dem schönen

Beinamen „weißes Gold“ hat allerdings eine weite Anreise. Wir verwenden in unserer Backstube ein spezielles Natursalz aus Portugal, das besonders reich an Mineralien und Spurenelementen ist. Die Kleinbauern des Ortes *Rio Maior* gewinnen das Salz für uns nach jahrhundertealter Tradition noch in Handarbeit.

### Spitzenqualität von einer regionalen Mühle

Seit über 20 Jahren liefert die traditionsreiche Rettenmeier Mühle hochwertiges Mehl in unsere Backstube. Neben Weizen-, Roggen- und Vollkornschrot auch das bekömmliche Dinkelmehl.



### Frische Eier von glücklichen Hühnern

Auf dem Hagenauer Hof der Familie Ehmann wird Tierschutz großgeschrieben: Die Hühner haben geräumige Nester, Spreu zum Scharren und dürfen im Sommer im frischen Gras auf Entdeckungstour gehen.



### Salz aus der ältesten Saline Europas

Im portugiesischen *Rio Maior* liegt die älteste Saline Europas. Als wir vor zehn Jahren auf der Suche nach einem natürlichen Salz waren, stießen wir auf ein hochwertiges Naturprodukt, das nach wie vor von Hand abgeschöpft wird. Die dort ansässigen Kleinbauern sind seither unsere direkten Lieferanten.



### Frischwurst ist Vertrauenssache

Ein Laugenbrötchen belegt mit feiner Salami oder eine herzhafte Scheibe Fleischkäse im Filderwecken: Wir können uns stets auf die ausgezeichnete Qualität der Metzgerei Kübler verlassen.





Architektur zum Wohlfühlen:

# LIEBLINGSPLÄTZE

»Vor meinen Flügen  
tanke ich hier  
am liebsten auf!«



**Hoch die Tassen:** Michael Sanden ist meistens in Eile, wenn er bei Treiber am Flughafen einen kurzen Zwischenstopp einlegt. Bevor der sportliche Pilot ins Cockpit einer Boeing 737 steigt, braucht er seinen geliebten Kaffee. „Und der ist bei Treiber einfach am besten!“, sagt Michael Sanden, der seine Fluggäste

sicher an ihre Ziele in Deutschland und im Mittelmeerraum fliegt. Was den Piloten positiv überrascht hat und seinen guten Geschmack bestätigt: Für das feine Aroma haben wir eigens mit einer Privat-Rösterei die bekömmliche „Treiber-Auslese N°1“ aus 100 Prozent Arabica-Bohnen entwickelt.





»**Treiber ist für uns eine Familien-Bäckerei!**«

**Fans der ersten Stunde:** Die 7-jährige Clara und die 5-jährige Charlotte kennen Treiber bereits als „Juniorkundinnen“ bei ihren Eltern in der Babytrage. Heute bestellen sie souverän selbst: die Brezel in die Vespertüte und das Buttercroissant gleich in die Hand. Am Wochenende genießen ihre Eltern das

Frühstück außer Haus und sagen entspannt: „Lasst uns treibern!“. In der Familie Lenz lautet die entscheidende Frage „Süß oder salzig?“ Kian genießt klassisch-süß ein Schokocroissant, während sein Bruder Elian das bayrische Weißwurst-Frühstück bevorzugt.

**Fankurve!** Von links: Petra, Clara und Franz Gall; Franziska Kraufmann, Charlotte und Christian Milankovic; Farnaz Ziaazari und Josef Lenz; vorne: Elian und Kian Lenz

I  Treiber

»**So ein schönes Café hat uns in Degerloch gefehlt.**«



**Geschätztes Ritual:** Spätestens um 11 Uhr sagt Edgar Marra zu seiner Frau Brigitte: „Lass uns zu Treiber gehen!“ Die umtriebigen Ruheständler entdecken gern Neues. „Als das Café in unserem Stadtviertel eröffnete, sind wir sofort voll eingestiegen“, sagt das Ehepaar lachend. Seither machen sie sich von zuhause aus fast täglich auf den schönen Fußweg zu Treiber. Dort genießen sie in aller Gemütlichkeit am liebsten fruchtigen Obstkuchen oder das täglich frisch gekochte Mittagessen. „Ohne Treiber und den freundlichen Service wären wir auf jeden Fall ärmer dran!“

»**Ich komme besonders gerne wegen der freundlichen Bedienung.**«



**Feinschmeckerin:** Brigitte Nuding ist nicht leicht zu überzeugen und erkennt auf Anhieb gute Qualität. „Das Auge isst mit!“, sagt unsere Stammkundin in Steinenbronn. Ihr Tipp? „Heiße Schokolade mit einem Apfeltraum aus zartem Butter-Blätterteig!“. Sie schätzt auch das warme Mittagessen oder den Brunch am Wochenende mit Freunden. Unübertroffen findet sie jedoch den netten Austausch mit unserem Team im Verkauf: „Eure beste Visitenkarte sind die aufmerksamen Damen hinter der Theke!“



»**Hier fühlen wir uns wohl – von der Oma bis zum Enkel.**«

Nadja Grau mit Leya, Lio und Oma Claudia

**Mut zu Neuem:** Fachgeschäfte von der Stange? Das entspricht nicht unserer Philosophie als Familienunternehmen. Bei Treiber soll sich jeder willkommen fühlen und deshalb gleich bewusst kein Fachgeschäft dem anderen. Jedes Ladenkonzept ist neu und innovativ; die Einrichtung individuell und überraschend. Im Vorfeld fragen wir uns: Was macht das neue Fachgeschäft einzigartig? Wie fügt sie sich perfekt in ihre Umgebung ein?

Und vor allem: Was wünschen sich unsere Kunden und Mitarbeiter? Ein Grundton schwingt immer mit: Produkte, Service und Ambiente müssen zueinander passen. Wir bieten hochwertiges Backhandwerk und achten deshalb bei der Einrichtung ganz besonders auf ausgewählte und natürliche Materialien. Für Individualität und Qualität, die zu Treiber passen, gestalten wir auch mal unsere eigenen Tapeten.



# Lauter herzhaft Gelegenhkeiten:

Hier sehen Sie eine kleine Auswahl aus unserem großen Angebot, das außerdem saisonal ergänzt wird und kaum einen Wunsch unerfüllt lässt.



**FLADEN HÄHNCHENGYROS**  
Würzige Hähnchenbrust auf Krautsalat und hausgemachtem Aufstrich



**PIZZASCHNECKE** ●  
Mit hausgemachter Tomatensauce – ein heißer Genuss



**KÜRBISKERNWECKEN BELEGT**  
Mit Edelsaftschinken und mildem Edamer



**DREIERLEI MIT FLEISCHKÄSE**  
Die Spezialvariante auf Dijon-Senfsauce



**LAUGENCROISSANT MIT FRISCHKÄSE** ●  
Herzhaft frischer Genuss



**SPANISCHER ZWIRBL** ●  
Mit Serrano-Schinken, Rucola und Pesto



**KRUSTI TOMATEN** ●  
Ein Hauch Italien fürs Ländle



**SCHINKEN-KÄSE-CROISSANT**  
Edelsaftschinken in knusprigem, mit Gouda überbackenem Croissant



**LAUGENBRÖTCHEN MIT SALAMI**  
Unser schwäbischer Klassiker



**KÄSEBRÖTCHEN MIT EI** ●  
Verfeinert mit Dijon-Senfsauce und knackigen Salat



**LKW** ●  
Ein saftiger Klassiker: Leberkäs-Wecken



**WURZELSEPP MIT HUMUS** ●●●  
Verfeinert mit orientalischem Kreuzkümmel und knackiger Paprika

# Süße Schnecken aus heißen Öfen:

Hier sehen Sie eine kleine Auswahl aus unserem großen Angebot, das außerdem saisonal ergänzt wird und kaum einen Wunsch unerfüllt lässt.



**RIEBISLSCHNECKE**  
Fruchtig mit roten Johannisbeeren und saftigen Butterstreuseln



**LAUGENCROISSANT**  
Unser französisch-schwäbischer Klassiker



**DINA-SCHNECKE** ●  
Dinkel, Nüsse und frische Äpfel, mit Honig verfeinert



**KOPENHAGENER**  
Lockerer Plunder gefüllt mit edlem Marzipan



**BERLINER** ●  
Unser Klassiker: prall gefüllt mit Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre



**KIRSCHLIEBE**  
Frisch aus dem Ofen, cremige Vanillecreme trifft saftige Sauerkirschen



**APFELTRAUM**  
Zartsplittriger Butter-Blätterteig mit feiner Vanillecreme und frischen Apfelspalten



**STREUSELSCHNITTE**  
Flaumiger Hefeteig mit feiner Vanillecreme und Butterstreuseln



**QUARKPLUNDER**  
Buttriger, zartsplittriger Plunder mit cremiger Quarkfüllung



**MOHN-BRILLE**  
Saftige Mohnfüllung mit Butterstreuseln



**SCHOKOCROISSANT**  
Gefüllt mit hausgemachter Schokocreme



**BUTTERCROISSANT**  
Zartsplittrig und mit Butter verfeinert



**RUSSENBREZEL**  
Geflochtener Butter-Blätterteig und Schokomürbeteig, verfeinert mit Mandelsplittern



Treiber

SEIT 1920



**HEFEZÖPFLE**  
Handgeflochtener, lockerer Butter-Hefeteig – mit oder ohne Sultaninen

● = 100% Dinkel ● = laktosefrei  
● = vegetarisch ● = vegan

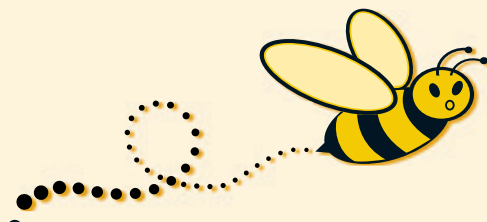




»Honig und Brot ergänzen sich optimal. Schließlich ist die Imkerei, genau wie das Backen, eine alte Handwerkskunst.«

Artgerecht und nachhaltig:

# AUCH BIENEN SCHWÄRMEN FÜR TREIBER



Unser Treiber-Honig ist handgeschleudert und schmeckt nach der Blütenvielfalt der Region. Mit unseren Bienenstöcken unterstützen wir aktiv den Erhalt unseres heimischen Ökosystems.

An den fünf Bienenstöcken neben der Backmanufaktur in Steinenbronn summt und brummt es geschäftig. Honigbienen schwärmen aus und sammeln den kostbaren Blütennektar auf den nahen Wiesen und Feldern für den Treiber-Honig. Zwei Millionen Blüten müssen die fleißigen Tierchen für 500 Gramm Honig anfliegen. Ohne Bienen wäre unser Speiseplan generell sehr karg, denn rund 80 Prozent unserer Nutz- und Wildpflanzen brauchen die Biene als Bestäuber. Frank Geggus von *Bee-life* vermietet Bienenstöcke an Unternehmen und pflegt sie fachkundig. Der begeisterte Hobby-Imker ist stets als Botschafter für die Bienen unterwegs und freut sich, wenn er junge Leute mit seiner Leidenschaft anstecken kann. Unseren Bäcker-Lehrlingen bringt er deshalb gerne bei, wie man das süße Gold gewinnt. In unserer Küche neben der Backstube wird der Naturhonig gemeinsam geschleudert, in Gläser abgefüllt und ist als regionale Spezialität in unseren Fachgeschäften erhältlich. Wenn Bienen von

Blüte zu Blüte fliegen, denkt man an unbeschwerte Sommertage und ofenfrische Honigbrötchen. Ein geradezu himmlischer Genuss. Nicht umsonst haben die alten Ägypter den Honig „Speise der Götter“ genannt. Naturhonig kann aber noch viel mehr: Er wird als eines der ältesten Hausmittel gegen Pollenallergie eingesetzt. Im Imkerhonig sind von Natur aus Pollen der regionalen Pflanzen und Bäume enthalten. Durch regelmäßigen Verzehr kann sich der Körper allmählich an die Pollen gewöhnen und der Heuschnupfen ist passé. „Nur sollte der Honig nicht in frisch gebrühten Tee gerührt werden“, empfiehlt Frank Geggus, „da die im Honig enthaltenen gesundheitsfördernden Enzyme bei Hitze zerfallen.“



Süße Gläschen mit wertvollem Inhalt: Von fleißigen Bienenchen rund um unsere Backmanufaktur in Steinenbronn gesammelt

## Beste Freunde!

In unserer Manufaktur werden nicht nur Brote, Brötchen und Snacks für Sie hausgemacht, sondern auch gleich die passenden süßen Begleiter: Fruchtaufstriche, Treiberle und Co.



*Ideal zu unseren Broten und Brötchen:* Vielfältige Fruchtaufstriche mit saisonalen Highlights.

*Perfekt zum Kaffeegenuss:* Unsere selbstgebackenen Treiberle und Kekse.





# AUS ÜBERZEUGUNG: ALLES HAUSGEMACHT.

Treiber

SEIT 1920

[WWW.BÄCKEREI-TREIBER.DE](http://WWW.BÄCKEREI-TREIBER.DE)

FOLLOW US  

IMPRESSUM

Herausgeber:  
Bäckerei und Konditorei Treiber GmbH  
Gottlieb-Daimler-Straße 2  
71444 Steinbronn

Tel. 07157-88911-0  
[www.baeckerei-treiber.de](http://www.baeckerei-treiber.de)  
[info@baeckerei-treiber.de](mailto:info@baeckerei-treiber.de)

Redaktion:  
Treiber-Team, Katharina Treiber-  
Fischer, OA Krimmel,  
Anja Osterwalder, Wolfgang Treiber

Konzept und Gestaltung:  
i\_d\_buero  
[www.i-dbuero.de](http://www.i-dbuero.de)

Art Direction:  
OA Krimmel, Anja Osterwalder  
Artwork: Caroline Glock,  
Sabine Schneider, Dennis Kulbe

Fotografie:  
Markus Mamoser  
Rüdiger Schulte, Hartmut  
Seehuber, Adobe Stock, Pexels

Texte:  
Tina Huh,  
OA Krimmel,  
Cornelia Schwarz

Illustration:  
Malte Knaack