

# 125 Jahre Bäckerei Hübner

Ja, wo fing denn eigentlich so alles an? Knapp 30-jährig verließ Bäckermeister Karl August Hübner die zu klein gewordene Backstube in Zaschendorf. Er wollte sich einfach selbstständig machen und wählte dazu auf der anderen Seite des Triebenberges liegende Eschdorf. Seine dann am 20. Februar 1887 eröffnete Bäckerei verstand er recht schnell erfolgreich zu führen.

Altersbedingt übergab Karl August in den „goldenen“ 20er Jahren seinem Sohn Kurt den weithin beliebten Backwarenladen. Selbst im nun zu Dresden gehörenden Blasewitz wartete man auf seine mit dem Pferdewagen fast täglich angelieferten Brote und Semmeln. Auch in den schweren Zeiten von Inflation, Rezession, Krieg und Nachkrieg gelang es, die Bäckerei über Wasser zu halten. So waren dann gesundheitliche Gründe ausschlaggebend, dass ihm 1952 Sohn Erich folgte.

Im Frühjahr 1949 musste der Betrieb allerdings kurzzeitig unterbrochen werden, da Zugluft am zwei Jahre zuvor in den Trümmern Dresdens geborgenen Backofen ein offenes Feuer entfacht hatte. Zwar brannte dabei das

Ostern und Oktober ihre Bäckerei mit kleinem Café zu finden sein wird. Überhaupt sind die Hübners da anzutreffen, wo etwas los ist. So zur Weihnachtszeit im romantischen Dresdner Schlossambiente und auf der Hauptstraße. Natürlich gehören auch das HOCHLANDFEST und der Schönfelder Weihnachtsmarkt dazu.

Mit seinen 60 Jahren denkt Siegmund Hübner zwar noch nicht ans Aufhören, doch überlässt er nun Sohn Olrik und Tochter Mandy die Führung. Mit Sicherheit werden beide den ausgezeichneten Ruf des Familienunternehmens auch in der 5. Generation zu verteidigen wissen. Dazu steht dem 36-jährigen Familienvater und Bäckermeister seine Ehefrau und diplomierete Betriebswirtin Christin als Verkaufsleiterin und bei der Buchführung zur Seite. Seine vier Jahre jüngere Schwester und Geschäftspartnerin hält als Diplombetriebswirtin und Ehefrau des Pirnaer Bäckermeisters Robert Scholz stets überzeugend die Logistik in ihren Händen.

So werden nun vom alten und neuen Meister, drei Bäckern und einem Bäckerlehrling mit allem Können und Kniffen Brot, Brötchen, Kuchen, Fein-



Seitengebäude fast vollständig ab, doch konnten wenigstens die darin lagernden kostbaren Mehlbestände durch schnelles Handeln vieler Eschdorfer gerettet werden. Zu dieser Zeit nahmen die Hübners ihre in den 30er Jahren begonnene Belieferung von Wünschendorf wieder auf, die bis 1970 andauerte.

Anfang der 70er Jahre dachte Erich Hübner so langsam ans Aufhören. Dass nunmehr Sohn Siegmund in seine Fußstapfen treten sollte, war für beide klar. Doch ganz so einfach lief das nicht ab, denn der Junior musste erst einmal für 18 Monate zur „Fahne“.

Anschließend wurde die Geschäftsübergabe verfasst:

*„Unserer geehrten Kundschaft aus Eschdorf, Rossendorf und Umgebung zur Kenntnis, daß wir unsere Bäckerei ab 1. November 1975 unserem Sohn Siegmund Hübner übergeben. Wir möchten uns hiermit für das jahrelang entgegengebrachte Vertrauen und die Unterstützung bedanken und bitten, beides auch auf unseren Nachfolger zu übertragen. Bäckermeister Erich Hübner und Frau.*

*Auch unser Bestreben wird es sein, den Wünschen der Kunden entgegenzukommen und sie auf das Beste zu erfüllen. Wir hoffen, daß Sie ihr Vertrauen zum elterlichen Geschäft auch uns entgegenbringen werden. Das Geschäft wird am Mittwoch, den 5.11.1975 geöffnet. Bäckermeister Siegmund Hübner und Frau.“*

Bis zur Wende kannte man auch das Wort Absatzprobleme nicht. Da sich aber bald auch hier das Kaufverhalten änderte, mussten sich die Hübners etwas einfallen lassen. So suchten sie nach neuen Möglichkeiten und eröffneten noch 1990 in Dresden-Johannstadt ihre erste Filiale. Als dann 1996 die Schönfelder Bäckerei Müller ihren Betrieb einstellte, wurde das Gebäude übernommen, ausgebaut und noch im gleichen Jahr als Filiale mit einem Café wiedereröffnet. Und nachdem bereits 1994 aus einem in Weißig aufgestellten Hänger Backwaren angeboten wurden, gelang es dann 1997, in dem hier neu erbauten Büro- und Geschäftshaus eine weitere Außenstelle zu eröffnen.

Im Jahr darauf startete Bäckersfrau Traudel erstmals zu einer Dörfer- und Porschorf über frisch Gebackenes freuten. Schließlich ging es dann 2006 elbawärts nach Rathen, wo auch in diesem Jahr zwischen



gebäcke, Kekse, Anisplätzchen wie früher (die Leute sind ganz begeistert), Weihnachtsplätzchen aus dem Backofen im wahrsten Sinne heiß begehrt entlassen. Zudem findet Olli's leckeres Eis aus eigener Herstellung in Schönfeld und Rathen wie auch in Weißig dankbare Abnehmer. „Besonders 2011 war eine sehr gute Saison, allein schon durch das lang anhaltende schöne Herbstwetter“, meint sichtlich zufriedener Olrik. Er und Mandy wollen ganz einfach am Traditionellen festhalten, aber auch neue Gedanken einfließen lassen. Traudel Hübner wiederum sichert mit ihren Kochkünsten nicht nur das Mittagessen, sondern auch als verständnisvolle Oma die Betreuung ihrer Enkel Emma-Marie (7) und Alfred (4). Wenn sie Brötchen backen wollen, bekommen sie dann Milchbrötchenteig. Auch ansonsten sind in der Backstube Kinderstimmen zu hören, wenn beispielsweise die „Eschdorfer Knirpse“ zum Plätzchenbacken kommen. Opa Siegmund wiederum trägt zum Gelingen der lokalen Stammtischrunde im Gasthof Schullwitz und des Bäckerstammtisches mit den Pirnaer Bäckern in verschiedenen Gaststätten bei.

Nunmehr zeichnen sich die Konturen des 125-jährigen Geschäftsjubiläums ab. Mit einem kleinen Markttreiben im und am Eiscafé Schönfeld (aus dem man bei schönem Wetter genau auf den Fernsehturm schaut) wird dann am 4. März 2012 so einiges los sein.

„Die 2010 erfolgte Renovierung des Eiscafé haben die Leute sehr gut angenommen. Auch Wanderer und Radfahrer machen gern einen Abstecher vom unweit vorbeiführenden alten Bahndamm“, weiß Olrik in die Unterhaltung mit einzubringen. „Neben manchen Jubiläums-Überraschungen wie Brot-Lotto oder Kutschfahrten mit dem Kaiser aus Zaschendorf werden Bratwurst, Quarkbällchen und Glühwein als Gaumenfreuden bestens für das leibliche Wohl sorgen“, ergänzt Mandy. Mit diesem kleinen Fest will sich Siegmund Hübner bei seiner Kundschaft für die vielen Jahre Treue und Unterstützung bedanken. Ja und wenn trotz aller Einsparungen Traudel und Siegmund noch etwas Zeit bleibt, wollen sie unbedingt mit ihrem Wohnmobil den einen oder anderen Flecken auf unserem Globus für sich entdecken.

Übrigens, wer noch mehr über die Hübners wissen möchte, kann das im Internet unter [www.baeckerei-huebner.de](http://www.baeckerei-huebner.de) und für Anfragen und Bestellungen [info@baeckerei-huebner.de](mailto:info@baeckerei-huebner.de) wählen. Text u. Fotos Ch. Kunath