

Zwei Elsässer in Bayern

Der eine baut Streuge-
räte für die Land- und
Bauwirtschaft, der an-
dere bäckt französische
Spezialitäten. Zusam-
men haben Didier Gut-
zwiller und Anton Jung
in den vergangenen
Jahren auf 120 Arbeits-
plätze in der Region ge-
schaffen. Beide Unter-
nehmer stammen aus
dem Elsaß und schätzen
die Verbundenheit zum
Bundesland Bayern.

Neumarkt-St. Veit – Nur
knapp fünf Kilometer trennt
die beiden erfolgreichen Ge-
schäftsleute aus dem Elsaß.
Didier Gutzwiller produziert
in Eggkofen, Toni Jung je-
seits des Hügels, in Schön-
berg. „Damit sind wir uns nä-
her als zu Hause im Elsaß“,
erklärt Jung. Er stammt aus
dem nördlichen Elsaß, Gut-
zwiller aus dem Süden,
knapp 170 Kilometer trennen
die beiden Geschäftsleute,
die irgendwann auszogen,
um in Bayern wirtschaftlichen
Erfolg zu haben.

Bei Toni Jung war das
schon 1993 der Fall. Er war
auf Brautschau und lernte in
Schönberg Bärl Fichtl kennen
und lieben, erklärt der
Bäckermeister. Ein Beruf mit
unorthodoxen Arbeitszeiten
– das war auch bei seiner
Frau so, die aus einer altein-
gesessenen Bäckerei stammt.
Ihr Vater Heinz Fichtl hatte
die Bäckerei Fichtl am 1.
April 1957 in einem ehemali-
gen Pfarrhaus an der Kirche
in Schönberg gegründet.
Nachdem Toni Jung 1994
eingehiratet hatte, wuchs
und gedieh das Geschäft. Zu-
sammen mit seinem Schwie-
gervater wurde vor zehn Jah-
ren zum ersten Mal umge-
baut, 1997 folgte die nächste
Erweiterung. Mit der Grün-
dung der Filialen Neumarkt-

St. Veit 1997 und Lohkir-
chen 1999 blickte Jung be-
reits über die Gemeindegren-
zen hinaus. Mittlerweile un-
terhält er sechs Filialen,
nachdem Velden, Massing
und zuletzt 2013 auch Möß-
ling hinzugekommen sind.
Das alles bedingte auch den
Ausbau der Produktionsstät-
te in Schönberg. Schon 2011
erweiterte er die Backstube
in Schönberg auf rund 1300
Quadratmeter.

Das Geheimnis seines Er-
folges: „Ganz klar die franzö-
sischen Backwaren, die sonst
niemand anbietet“, erwidert
Toni Jung. Banou Baguette
oder Pain Paillasse lauten die
klangvollen Namen der Pro-
dukte, die in alle Himmels-
richtungen geliefert werden.
„Allerdings beträgt das Lie-
fergeschäft nur 15 Prozent,
85 Prozent des Umsatzes
läuft immer noch über die

Theke“, sagt Jung, der daran
auch nicht allzu viel ändern
will. Das Geschäft läuft gut.
So gut, das das einstige Fami-
lienunternehmen mit ehe-
mals vier Mitarbeitern inzwi-
schen 51 Personen beschäfti-
gen kann. Viel Personal, das
jede Menge Büroarbeit verur-
sacht: „Nur noch 40 Prozent
meiner Arbeitszeit stehe ich
in der Bäckerei. Der Rest ist
Büro.“ Dazu kommen Ge-
spräche mit Vertretern. Etwa
für die neueste Kreation, gefül-
lte Baiser-Plätzchen, an
denen Jung tüfelt. Das tut er
gerne. Und so wundert es
auch nicht, das Jung auch
der ersten Bäcker in der Re-
gion war, der in eine sünd-
hafte teure Lebensmittelfar-
bdrucker investierte, um spe-
zielle Torten zu kreieren.
„Man darf nie aufhören krea-
tiv zu sein, sonst bleibt man
auf der Strecke“, weiß der

Unternehmer.

Kreativität und Innovati-
on: Das trifft auch auf das
Unternehmens seines Freun-
des Didier Gutzwiller zu.
Das elsässische Familienun-
ternehmen hatte 2004 die
Firma Reißl in Neumarkt-St.
Veit übernommen, das seit
1968 Kalk- und Mineraldüng-
erstreuer sowie Maschinen
zur Bodenstabilisierung pro-
duziert hatte. Seitdem geht es
stetig bergauf: 13 Arbeiter
und vier Lehrlingen waren es
bei der Übernahme. Aktuell
zählt die Firma 40 Festange-
stellte, mit Leiharbeitern sind
es sogar 70.

Wachstum, das sich auch
auf den Umsatz nieder-
schlägt: „Von 2,8 Millionen
Euro in 2004 stieg dieser auf
11,8 Millionen in 2012 – un-
ser Rekordjahr“, schwärmt
Didier Gutzwiller über die
positive Entwicklung, die

proportional die Entwick-
lung im Exportgeschäft wider-
spiegelt: „2004 lag dieses
bei 20 Prozent, mittlerweile
sind wir bei 70 bis 80 Pro-
zent angelangt.“

Thailand, Australien, La-
teinamerika: Vor allem Bo-
denstabilisatoren zum Stra-
ßenbau würden rege nachge-
fragt, erklärt Gutzwiller. Und
die Entwicklungsabteilung
steht nicht still: Erst im No-
vember 2013 wurde in Zu-
sammenarbeit mit der Firma
Rauch ein vollautomatischer
Düngerstreuer auf der Fach-
messe Agri Technica vorge-
stellt.

Möglich wurde diese ra-
sante Entwicklung erst durch
die Vergrößerung der Pro-
duktion, die 2009 nach
Eggkofen verlagert wurde.
Über sechs Millionen Euro
investierte die Firma Gut-
zwiller in die 7700 Quadrat-

meter große Produktionsstät-
te am Ortseingang Eggkofi-
fens.

Stillhalten gibt es bei
Streumaster nicht, am we-
nigstens bei Didier Gutzwil-
ler selbst, der meistens erst
um 22 Uhr sein Büro verlässt.
Zeit für Stippvisiten in
Eggkofen bleibt wenig. Alle
sechs Wochen schaut er nach
dem Rechten. Zu sehr wür-
den ihn die weiteren Nieder-
lassungen der Gutzwiller
Gruppe im Elsaß und in
Nordfrankreich beanspru-
chen, erklärt er. Froh ist er
deshalb, dass ihm seit Sep-
tember 2013 Dr. Matthias
Zschuppe viel Arbeit ab-
nimmt. Als Geschäftsführer
leitet dieser seitdem die Ge-
schicke in Eggkofen, er soll
die Vertriebsschiene weiter
ausbauen. Die Kapazitäten
sind jedenfalls vorhanden.
Bei Bedarf können die Pro-
duktionshallen stückweise
erweitert werden. Auch per-
sonell hat das Unternehmen
noch Reserven. Derzeit wer-
de im Einschichtbetrieb pro-
duziert. „Im Bedarf kann die
Produktion auf zwei Schich-
ten ausgebaut werden“, zeigt
sich Zschuppe zuversichtlich
für die Zukunft.

Ein-Schicht-Betrieb oder
zwei Schichten: Bei Toni
Jung sind es in erster Linie
Nachtschichten, die zählen,
damit die Ware am frühen
Morgen im Laden zum Ver-
kauf aufliegen kann. Die In-
vestition in Bayern haben
beide bislang nicht bereut.
„Es herrscht eine große Ver-
bundenheit zwischen dem
Elsaß und Bayern“, betonen
beide. Jung unterstreicht die-
se Verbundenheit mit der
Partnerschaft Schönbergs mit
Rittershofen. Didier Gutzwil-
ler drückt sein Lebensgefühl
anders aus: „Bayern und El-
säßer sind sich sehr ähnlich.
Wir arbeiten wie die Deut-
schen und essen wie die
Franzosen!“

je

