

## Das heimische Handwerk stellt sich vor:



Bäckerei • Konditorei  
**Hollederer**  
Bäckspezialitäten aus Meisterhand

Was taten die Pommelsbrunner vor 60 Jahren, als zum Kriegsende die Amerikaner in ihr Dorf einrückten? Sie taten das in diesem Moment wohl Vernünftigste und mit Sinn für das Notwendige und Praktische: Sie standen an um Brot bei der Bäckerei Hollederer! Als eine alliierte Einheit von Heuchling herunter (statt von Westen her wie erwartet) in das Dorf vorstieß, traf sie überrascht auf eine lange Warteschlange vor dem Haus in der heutigen Heuchlinger Strasse Nr.26 (ob sich die fremden Soldaten mit in die Schlange einreihen, ist nicht überliefert!).



Vielen noch in guter Erinnerung: Anna Hollederer, die Großmutter des heutigen Geschäftsinhabers an der Ladentür

Dieses Gebäude wurde Anfang der 30er Jahre des vergangenen Jahrhunderts durch die Eltern des heutigen Seniorchefs Rudi Hollederer ersteigert. Es lag schon länger als kleines landwirtschaftliches Anwesen im Besitz der Familie Hollederer – vor der Ersteigerung von Bruder Willi - und beherbergte früher auch einen kleinen Krämerladen.

Der neue Besitzer, zu Lebzeiten als „Holler Hart“ bekannt, nutzte den im Obstgarten stehenden Backofen zum

Brotbacken – obwohl gelernter Metzger - für den Eigenbedarf und zum Verkauf. Auf Einspruch der Nachbarn hin wurde 1936 im Inneren des Hauses ein für damalige Verhältnisse großer Holzbackofen errichtet, denn er konnte 28 „Sechspfänder“-Brote aufnehmen. Zusätzlich wurden freitags immer Semmeln gebacken. Die Brote wurden mittels Pferdegespann auch nach Hersbruck transportiert und dort verkauft.

1957 trat der Sohn Rudolf eine Bäckerlehre in Nürnberg an. Kaum abgeschlossen, musste er auf ein Gesellenjahr in einem anderen Betrieb verzichten und wegen Krankheit der Mutter 1960 zuhause einsteigen. Im Jahr darauf wurde die Backstube und der Laden ausgebaut und ein neuer, ölgefeuerter Backofen angeschafft, und schon 1965 übernahm Rudolf Hollederer den väterlichen Betrieb in der zweiten Generation. Die Meisterprüfung musste nebenbei erworben werden; wie so oft in kleinen handwerklichen Betrieben.

Bereits fünfzehn Jahre später trat Sohn Gerd in die Fußstapfen seiner Vorväter und begann eine Bäckerlehre in Nürnberg. Er konnte dadurch zusätzlich als begabter Fußballer beim 1.FC Nürn-



berg in der A-Jugend als 18-Jähriger auf Landesliga-Niveau spielen, doch mit seinem Wechsel nach Herzogenaurach in die Bayernliga musste er die Unvereinbarkeit von professionellem Fußball und Bäckerberuf spüren. Er verzichtete schweren Herzens auf eine weitere sportliche Karriere. Die



Familienfoto im Jahr 1944: Anna Hollederer mit Sohn Rudi auf dem Arm (hinten links), daneben die beiden Töchter und Geschäftsgründer Erhard; im Vordergrund die Großeltern väterlicherseits, und vorne rechts die Großmutter mütterlicherseits



Geschäftsinhaber Gerd Hollederer präsentiert die vielfältige Auswahl an

Freude am Backen und das Eingebundensein in einer Bäckerfamilie von Kindesbeinen an erleichterte ihm die schwierige Entscheidung. So kehrte er 1984 nach der Ausbildung in den elterlichen Betrieb zurück, erweiterte den Konditorei-Anteil des Sortiments, und legte 1990 seine Meisterprüfung ab. Das Jahr zuvor wurde der Laden zum heutigen Erscheinungsbild ausgebaut. 1996 erfolgte dann die offizielle Übernahme der Bäckerei von Vater Rudi.

Als junger Selbstständiger hat Gerd Hollederer schon früh erkannt, dass man als kleiner dörflicher Handwerksbetrieb Ideen und Initiativen entwickeln muss, um sich die Zukunft

zu sichern. So war ihm wichtig, bereits 1993 eine Fortbildung als Betriebswirt im Abendstudium zu absolvieren. Er begann ab 1995 Lebkuchen-Geschenktruhen zu entwickeln, wobei er das Lebkuchenrezept seines Großvaters übernahm und weiter verfeinerte.

Zu diesem wie auch zu allen anderen Backerzeugnissen werden heute nur natürliche Zutaten ohne Zusatzstoffe wie Konservierungen und Emulgatoren verwendet. Es wird Wert gelegt auf Hausrezepte und echten Sauer Teig bei der Brotherstellung. Auch wird man als Bäckermeister zum „global player“, indem man seine Premium-Elisen-

Lebkuchen nach Australien und Nordamerika verschickt, im Internet vertreten ist, und den Einkaufspreis von Haselnüssen (als wichtige Zutat) aus der Türkei im Auge behalten muss. 1998 nutzte man die Gelegenheit im PEZ in Hohenstadt neben dem Aufgang zum Markgrafensaal in Zusammenarbeit mit der Metzgerei Hartmann eine Filiale zu eröffnen.

So erhielt die Bäckerei Hollederer regelmäßig Goldmedaillen für ihre Haus- und Bauernbrote. Im Angebot sind natürlich auch alle typischen Brot- und Brötchensorten (als Spezialität wird der altfränkische Brotkuchen hervorgehoben) und verschiedene Konditorei-Erzeugnisse, einschließlich Festtagstorten.

Man definiert sich als Familienbetrieb und pflegt eine familiäre Arbeitsatmosphäre. Beispielsweise frühstückt man gemeinsam mit dem Personal. Geschäftsinhaber Gerd und Vater Rudi arbeiten als Bäckermeister, die Mutter und eine Schwester im Verkauf. Dazu kommen noch mehrere Fachverkäuferinnen, ein weiterer angestellter Bäckermeister und ein Bäckerlehrling, der erst kürzlich bei Prüfungen Kammerseiger wurde, was natürlich für eine exzellente Ausbildung spricht. Ebenso schnitt eine Auszubildende im Verkauf mit einem Staatspreis mit Bestnote ab.

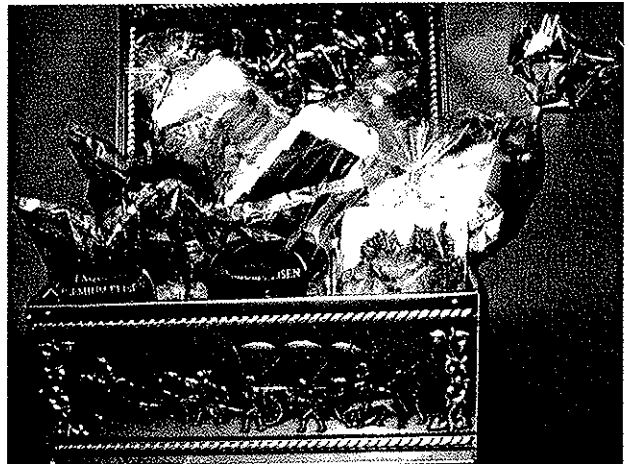
Als Pommelsbrunner Unternehmer wünscht sich Gerd Hollederer eine weitere Verbesserung des Fremdenverkehrs in unserer Region und Gemeinde. Seine äußerst nachdenkenswerteste Anregung wäre beispielsweise eine Ausschilderung von Mountainbike-Strecken in unserem dafür idealen Gebiet, ähnlich wie es schon lange bei Wanderwegen und normalen Radwegen der Fall ist.

Abschließend wünschen wir der Bäckerei Hollederer für die weitere Zukunft alles Gute – mögen nicht nur die Pommelsbrunner allein an der Ladentheke um Brot und Semmeln anstehen, sondern auch die Amerikaner via Internet um Lebkuchen und Weihnachtsgebäck!

Klaus Haas



die Hochzeitstorte - eine der vielen Spezialitäten des Hauses



die Geschenktruhe mit weihnachtlichen Leckereien für Pommelsbrunn und Übersee...