

Ludwig und Herta Rothermel, geborene Klaus, erinnern sich.

Herta: „Wir heirateten im Jahre 1959. Ludwig arbeitete von da an in unserer Bäckerei mit meinem Vater Hermann zusammen. Unsere Großväter machten sich 1885 bzw. 1887 selbständig. Der „dicke Bäcker“, Anton Rothermel, am Leiberg und mein Opa in der Hauptstraße 162.“



Ludwig und Herta Rothermel

Ludwig: „Ich war mit fünf Jahren der zweitälteste von drei Buben, als meine Mutter 1938 starb. Früh übernahm ich häusliche Pflichten und Arbeiten in unserer Landwirtschaft.“

Herta: „Obwohl du liebend gern Metzger geworden wärst, lerntest du dann doch das Handwerk deines Vaters. Oft erzählst du, wie dich dein Lehrherr in der Bäckerei und Konditorei ‚Möglich‘ in der Durlacher Allee in Karlsruhe behandelte. Sogar dein Deckbett musstest du von daheim mitbringen.“

Ludwig: „Die Lehre brach ich nach einigen Monaten ab, weil der Konditor eine nur zweijährige Lehrzeit ablehnte. In der kurzen Zeit habe ich viel von ihm gelernt. Für ihn war ich eine billige Arbeitskraft. Viele berufsfremde Tätigkeiten musste ich erledigen. Bei meinem Vater schloss ich die Lehre ab und legte nach eineinhalb Jahren die Gesellenprüfung ab.“

Eine Episode ist mir aus der Karlsruher Zeit in Erinnerung geblieben. Dort ließen sich die feinen Leute die Brötchen morgens nach Hause bringen. Das war meine Aufgabe. In der Weihnachtszeit lieferten wir Berliner, Christstollen und anderes Festtagsgebäck an den Bundesgerichtshof. Mit zwei Körben beladen radelte ich los. Auf glatter Straße kam ich ins Rutschen und stürzte. Die Brötchen kullerten in den Schneematsch, die Berliner zerplatzten und die Christstollen sahen gar nicht mehr festlich aus. Ich sammelte die Bescherung ein. Mir war zum Heulen. Die Mission war gescheitert. Auf dem Rückweg formulierte ich verzweifelt Entschuldigungen. Es half alles nichts. Der Meister stauchte mich ordentlich zusammen.“

Herta: „Dein Vater erkrankte und du musstest daheim

das Geschäft führen. Von zwei Uhr nachts bis um vier Uhr nachmittags standest du in der Backstube. Anschließend musstest du in der Landwirtschaft mitarbeiten. Auf die Dauer passte dir das gar nicht. Während deine Kameraden sich am Abend vergnügten, musstest du in den Stall und die Kühe füttern.“

Ludwig: „Deshalb nahm ich eine Stelle in der Ettlinger Bäckerei Kretz an. Dort lernte ich die breite Palette der Konditoreierzeugnisse kennen. Schnell erkannte ich, dass meine Kenntnisse für einen modernen Handwerksbetrieb nicht ausreichten. Der Sohn des Konditors besuchte die internationale Konditorschule in Stuttgart. Was er erzählte, begeisterte mich.“

Herta: „Deine vier Monate im Schwäbischen waren eine harte Zeit. Ich weiß nicht, wie du den Lehrgang finanziert hast. 40 Mark kostete allein das Zimmer im Monat und 100 Mark reichten knapp zum Leben; dazu die Kursgebühren.“

Ludwig: „Es hat sich gelohnt. Die Zeit war schwer, aber sie prägte mich. Wir hatten einen 10-Stunden-Tag. Am Vormittag wurde Theorie gelehrt und am Nachmittag die Rezepte praktisch ausprobiert. Wertvoll waren die Kontakte mit den anderen Crash-Kurs-Teilnehmern. Da war der Sohn eines Bäckers aus Dortmund. Der hatte die Taschen voller Geld. Er berichtete mir von ihrem Ofen, der auf mehreren Etagen gleichzeitig backte.“



Anton und Martin Rothermel vor der Bäckerei im Leiberg.

Der Gedanke an den effektiv und wirtschaftlich arbeitenden Etagenofen ließ mich nicht mehr los, bis ich einen hatte.“

Herta: „Bis dahin war es noch weit. Für die paar hundert Brötchen brauchten wir keinen Hochleistungs-ofen. Die Gelegenheit ergab sich nach der Ansiedlung der ICI. Weißt du noch auf welcher abenteuerlichen Art und Weise wir Lieferanten der Nylon wurden?“

Ludwig: „Die Szene steht mit noch lebhaft vor Augen. An einem Freitagnachmittag betrat der Einkäufer des Chemiewerks unsere Backstube in der Hauptstraße, um sich zu vergewissern, dass wir die im Angebot zugesagte Lieferleistung erbringen können. Er schaute rundum auf die rußgeschwärzten Wände und erklärte ohne Umschweife, dass ich mir keine Hoffnung auf den Zuschlag zu machen brauche. Ich bat ihn, die Entscheidung auszusetzen und am Montag wiederzukommen. Kaum war sein Auto weggefahren, stürzte ich mich in die Arbeit. Ich räumte alles Unnötige aus der Backstube und weißelte die Wände. Zweimal, dreimal überstrich ich sie, bis sie weiß waren. Zwei Tage und Nächte machte ich kein Auge zu. Der Kraftakt beeindruckte den Einkäufer so tief, dass wir den Auftrag erhielten.“

Herta: „Jetzt bot sich die Gelegenheit, einen Etagenofen anzuschaffen. Nachdem uns mein Vater das Geschäft 1962 übergeben hatte, installierten wir im Jahre 1967 einen supermodernen Ofen. Nahezu 3 000 Brötchen lieferten wir täglich an die Kantine der Firma ICI. Eine Zeit der rasanten Aufwärtsentwicklung und Expansion lag vor uns.“

Ludwig: „Neue Entwicklungen griffen wir gerne auf. Neben die Bäckerei meines Schwiegervaters bauten wir den ersten Selbstbedienungsladen im Bereich der Handwerkskammer Karlsruhe. 1978 eröffneten wir in der Kirchstraße einen EDEKA-Almeda Supermarkt mit 550 Quadratmetern Verkaufsfläche. 1987 errichteten wir im Industriegebiet West in der Thomas-Howie-Straße eine Bäckerei. Auch diese war elf Jahre später zu klein, denn inzwischen waren in Dutzenden Filialen im Umkreis von 50 Kilometern Rothermel-Backwaren zu kaufen. Wir investierten 1998 achtzehn Millionen DM in eine Bäckerei und Konditorei im Gewann ‚Schenkloch‘, Industriegebiet Ost, die allen modernen Anforderungen genügt.“



Martin Rothermel

Herta: „Unsere Kinder Klaus und Karin traten in die GmbH ein; wir waren ins Rentenalter gekommen.“

Ludwig: „Im Jahre 2009 verkauften wir das Unternehmen an die REWE-Gruppe. Es beliefert heute zusammen mit der Glocken Bäckerei 62 Verkaufsstellen im Rhein-Main-Gebiet, dem Kraichgau und der Pfalz. Wenn ich zurückblicke, sehe ich zwei Grundsätze als Geheimnis unseres Erfolges: Besser sein als die Konkurrenz und mit großen Stückzahlen Produkte wirtschaftlich herstellen.“

Hertha: Wann machte eigentlich die Bäckerei deines Vaters am Leiberg zu?

Ludwig: Wir verpachteten sie 1962 an Hans Link, der sie im Jahre 1972 endgültig schloss.



Großbäckerei im Industriegebiet Ost

Bäckerei Rothermel (1887 bis 2009), gegründet von Anton Rothermel (*7.10.1863, +24.12.1927) „der dicke Bäcker“, verheiratet mit Theresia Rothermel, geborene Essenpreis (*07.10.1866, + 16.09.1931)
Emilie, (14.03.1893 – 06.07.1949)
Ludwig, (29.04.1903 – 16.04.1996)
Sohn Martin Rothermel (06.01.1896, - 02.02.1982),
verheiratet in

1. Ehe mit Agnes Hoffmann, (21.01.1903-18.03.1938), 4

Kinder: Agathe, Bernhard, Ludwig, Herbert

Agathe verheiratet mit Alfons Beigel 3 Kinder:
Jürgen, Joachim, Martin;

Bernhard, verheiratet mit Johanna Essig, 2 Kinder:
Harald, Petra

Ludwig, verheiratet mit Hertha Klaus, 2 Kinder:
Karin, Klaus

Herbert, verheiratet mit Gertrud Fellhauer 1 Kind:
Klaus

2. Ehe mit Elisabeth Häußler (17.08.1920 - 15.05.1947),

3 Kinder: Walter, Edeltrud, Winfried

Walter, verheiratet mit Irmgard Schrag 2 Kinder:
Axel, Jochen

Edeltrud, verheiratet mit Kurt Fellhauer, 3 Kinder:
Heike, Ute, Roland

Winfried, verheiratet mit Inge Pollak, 2 Kinder:
Christian, Natalie

3. Ehe mit Anna Barth keine Kinder

Zum Jahresende 2015 wird die REWE-GRUPPE die Großbäckerei und Konditorei in Östringen schließen.
(Bac)