

75 Jahre

75 Jahre –  
Backen aus Leidenschaft.

*Leidenschaft*



 **Schwerdtner**

...mein freundlicher Bäcker



# Familie

Bei uns liegt Backen in der Familie.



Sohn Danny,  
Tochter Janine und  
Wicky Löffler

Walter und Else Schwerdtner

Eve Marie und  
Siegfried Löffler



1937

Walter und Else Schwerdtner legen den Grundstein für unser Familienunternehmen in Lauban

1953

Vom schlesischen Lauban nach Löbau in der Oberlausitz – nach der Aussiedlung geht unsere Geschichte am neuen Standort weiter

1975

Tochter Eve Marie Löffler geb. Schwerdtner und ihr Mann Siegfried Löffler übernehmen den Betrieb

1990

Mit der deutsch-deutschen Wiedervereinigung halten auch die Regeln der Marktwirtschaft Einzug und bringen große Veränderungen mit sich

1994

Die alten Räume werden bald zu klein für unsere wachsenden Aufgaben – ein Neubau mit 2.500 Quadratmetern Produktionsfläche wird eingeweiht



# Erfolgsrezept

## Ein altes Erfolgsrezept – frisch gebacken.

75 Jahre Schwerdtner – das bedeutet 75 Jahre echte Handwerkstradition – und das schmeckt man auch.

In vielen Jahrzehnten wechselvoller Geschichte hat sich zwar nicht nur in Deutschland, sondern auch bei uns eine Menge verändert. Doch bei allem Fortschritt, aller modernen Technik, haben wir uns eines über Generationen bewahrt: die Liebe zum Bäckerhandwerk. Denn wir sind überzeugt – das frischgebackene Brötchen zum Sonntagsfrühstück ist auch heute noch durch nichts auf der Welt zu ersetzen.

Es ist wohl diese Verbindung aus Tradition und Fortschritt, die uns am meisten von anderen unterscheidet und all die Jahre so erfolgreich gemacht hat. Denn auch, wenn wir inzwischen über 300 Mitarbeiter in 40 Filialen in Sachsen einen Arbeits- oder Ausbildungsplatz bieten – im Herzen sind wir immer noch das kleine Familienunternehmen geblieben, das sich untrennbar mit seiner Heimatregion verbunden fühlt. Wir danken unseren Kunden für ihre langjährige Treue und unseren Geschäftspartnern für die gute Zusammenarbeit.

Ihr Wicky Löffler



Wicky Löffler, Geschäftsführer

### 1994 – heute

Das Wachstum geht weiter, immer neue Standorte in der Region kommen hinzu

### 2002

Auszeichnung durch den „Förderpreis des Handwerks“ und den „Großen Preis des Mittelstandes“

### 2004

Generationswechsel – Wicky Löffler übernimmt die Geschäftsführung des Unternehmens nun in der 3. Generation

### 2005 – 2010

Danny Löffler absolviert seinen Bäckermeister. Janine Löffler legt ihre Konditormeisterprüfung ab und eröffnet dann ihre erste eigene Bäckerei in Dresden – damit steht die 4. Generation in den Startlöchern

### Heute

Unser Familienunternehmen umfasst 40 Filialen in ganz Sachsen



# Nächste Generation

## Die nächste Generation startet durch.

Die Dreikönigskirche in Dresden – hier eröffnet Janine Löffler 2010 ihre erste eigene Bäckerei, die „Feinbäckerei Schwerdtner“. Als Konditormeisterin führt sie unsere Familientradition hier selbstständig fort und bietet ihren Kunden Spezialitäten wie Dresdner Christstollen und Dreikönigsbrot an.

In ihrer eigenen Backstube kann sie ihre Kreativität voll entfalten – und überrascht uns genau wie ihre Kunden immer wieder mit neuen, spannenden Rezeptideen.

Aber auch außerhalb Dresdens können Sie in den Genuss ihrer ganz besonderen Backkünste kommen: Denn jedes Jahr backt sie den beliebten Original Dresdner Stollen für unser gesamtes Filialnetz.



Die Feinbäckerei an der  
Dreikönigskirche

Janine Löffler geht mit  
ihrem Betrieb neue Wege



Dresdner Stollen®



# Liebe

## Liebe auf den ersten Biss.

Qualität für alle, die noch wissen, wie ein echtes Brötchen schmecken muss: Wir bieten Ihnen Tradition zum Reinbeißen.

Auf Grundlage überlieferter Originalrezepte des Firmengründers Walter Schwerdtner sowie hauseigener Neuentwicklungen backen wir für Sie eine Brot- und Brötchenvielfalt, die keine Wünsche offen lässt. Alles nach dem Schwerdtner-Reinheitsgebot: Wir verarbeiten ausschließlich Getreide aus der Region, frisch aus der Rätze Mühle.

Wir verzichten auf chemische Zusätze und Konservierungsmittel. Wir backen nur mit Zwischenprodukten aus eigener Herstellung, wie unserem aromatischen Natursauerteig.



**„Qualität braucht seine Zeit“**

Martina Schwarz,  
Bäckermeisterin,  
Leiterin der Brötchenproduktion

„Das Geheimnis unserer knackig-frischen Brötchen: die sogenannte Langzeitführung. Ein spezielles Herstellungsverfahren, für das man viel Zeit und Erfahrung braucht. Während eines mehrstündigen „Aromaschlafes“ bei einer speziellen Temperaturführung werden unsere Teiglinge schön leicht und locker und entwickeln dabei in aller Ruhe ihr besonderes Aroma. Für unsere Kunden bedeutet das vor allem eines: frische Brötchen zu jeder Tageszeit!“



# süße Leben

## Das süße Leben.

Was wäre ein Geburtstag ohne Kuchen? Was eine Hochzeit ohne Torte? Für die süßen Momente im Leben bekommen Sie bei uns alles, was das Herz begehrt.

Unsere Konditormeister sind wahre Künstler auf ihrem Gebiet: Ob Eisbomben, Kuchen oder Torten, eine Kreation schmeckt besser als die andere – und sieht dazu noch unverschämt gut aus. Echte Genießer schätzen unsere Liebe zum Detail. Und wer seinem Kalorienzähler mal eine Auszeit gönnt, fühlt sich bei dieser Vielfalt wie im Schlaraffenland. Morgen können Sie ja wieder beim Vollkornbrot zugreifen.

„Kreativität und Handwerk“

Christian Schönfelder,  
Konditormeister,  
Leiter der Konditorei



„Diese einmalige Verbindung aus künstlerischer Freiheit und praktischem Nutzen – das ist wohl der Grund dafür, dass ich meinen Beruf so liebe. Ich darf gute Laune gestalten und Menschen mit meinen Ideen glücklich machen. Seit über zwei Jahrzehnten kann ich meine Kreativität bei Schwerdtner voll entfalten. Und auch nach all dieser Zeit fühle ich mich oft selbst immer noch wie ein kleiner Junge im Bonbonladen.“



**Tradition und Kompetenz seit 1911**

**DEBAG**  
DEUTSCHE BACKOFENBAU GMBH



DEBAG Deutsche Backofenbau GmbH  
Dresdener Str. 88, D-02625 Bautzen  
info@debag.com, www.debag.com



# Spezialisten

## Spezialisten für guten Geschmack.

Dafür sind wir in der ganzen Region bekannt: Spezialitäten mit dem gewissen Etwas.

Unser Baumkuchen wird besonders aufwendig gebacken, mit erlesenen Zutaten nach traditionellem Familienrezept. Der handgemachte Original Dresdner Stollen, mit dem wir unsere Filialen jedes Jahr beliefern, stammt aus der Feinbäckerei von Janine Löffler. Und auch im Alltäglichen bieten wir noch das Besondere: Unser Brötchen „Das Schwerdtner“ wurde von einer unabhängigen Prüfungskommission der Fachzeitschrift BACK JOURNAL mit der Bestnote ausgezeichnet und sollte auf keinem Frühstückstisch fehlen.

Im Sommer bieten wir unseren Café-Gästen außerdem hausgemachte Eissorten zum Abkühlen und Genießen.





**JACOBI DECOR**  
Decorartikel aller Art für Konditorei- und Backwaren

*Wenn Sie  
das Besondere  
suchen !!!*

**Telefon : 02241-397030**      **E-Mail : info@jacobi-decor.de**  
**Fax : 02241-3970399**      **Internet : www.jacobi-decor.de**

**hanke** ❄️ **Alles für die Eisdielen**

- Rohstoffe, Zubehör zur Eisproduktion
- Konditoreirohstoffe
- Eismaschinen
- Eisdienenausstattung
- italienisches Speiseeis

**Beratung ❄️ Lieferung ❄️ Service**





# Bäcker

## Kein Brot ohne Bäcker. Kein Bäcker ohne Brot.

Als traditionsbewusstes Familienunternehmen fühlen wir uns hier zu Hause – und auch dazu verpflichtet, uns für unsere Region zu engagieren. Deshalb nehmen wir unsere Verantwortung als Ausbildungsbetrieb besonders ernst und legen großen Wert auf eine fachlich fundierte, praxisorientierte und vielseitige Ausbildung. Zurzeit lernen bei uns 31 Auszubildende – 7 Bäcker, 9 Konditoren und 15 Verkäuferinnen – alles, was sie für ihren späteren Beruf brauchen. In den 75 Jahren haben wir bereits 226 Bäcker, Konditoren und Bäckereifachverkäufer in unserem Betrieb ausgebildet; außerdem 8 Bäckermeister, 4 Konditormeister, 2 Betriebswirte und einen Lebensmitteltechnologen. Mit Erfolg: Viele junge Facharbeiter konnten wir in unseren Betrieb übernehmen, von denen einige mittlerweile in führenden Positionen Verantwortung tragen. Auch nach bestandener Ausbildung lernen unsere Mitarbeiter in regelmäßigen Schulungen und Weiterbildungen immer wieder Neues dazu.

Denn nur mit den besten Mitarbeitern erreichen wir auch die beste Produktqualität. Einmal im Jahr veranstalten wir unser traditionelles Sommerfest für alle Mitarbeiter und ihre Familien. Außerdem starten wir jeden Januar mit einer Jahresfeier, um das neue Jahr gemeinsam einzuläuten.



# MEHNER

STEUERBERATUNG

Dipl.-Finanzwirt (FH) Jörg Mehner  
Steuerberater

Büro Löbau  
Goethestraße 12 • 02708 Löbau

Telefon: (03585) 47 52-0  
Telefax: (03585) 47 52-99

E-Mail: [kanzlei@mehner-stb.de](mailto:kanzlei@mehner-stb.de)



# Ffilialen

## Was darf's denn sein?

In 40 Filialen in der Region heißt Sie der verführerische Duft von Frischgebackenem herzlich willkommen. Und wir natürlich auch.

Neben dem breiten Angebot an Back- und Konditoreiwaren bieten wir Ihnen an vielen Standorten auch gemütliche Cafés, in denen Sie ein täglich wechselnder Mittagstisch, frischer Kaffee und Kuchen, hausgemachte Eisspezialitäten und vieles mehr erwarten.

Damit Sie sich bei uns rundum wohlfühlen, immer gut beraten sind und echten Service genießen können, dafür sorgen unser Betriebsleiter Herr Heidler sowie die 4 Bezirksleiter Frau Anders, Frau Killig, Frau Hanisch, Herr Wöllner (ab 2. von links nach rechts) und unser Personalcoach Herr Ragger.



### Die Bezirksleiter

#### Herr Heidler, Betriebsleiter

Seit 19 Jahren im Betrieb.  
Start als Verkäufer – seit  
Anfang 2010 Betriebsleiter.



Wir gratulieren der Bäckerei Schwerdtner zum 75-jährigen Jubiläum und bedanken uns für die langjährige Zusammenarbeit.



Landstrasse 49 · 42781 Haan IndutriePark Ost  
Fon: 0049 (0) 2129 93663 · Fax: 0049 (0) 2129 9366 50  
info@wabaema.de · www.wabaema.com

Christian · Keimann · Straße 4 · 02763 Zittau  
Tel. 03583/70 40 87 oder 03583/70 42 05  
Fax 70 42 07 · rarueger@t-online.de

gegr.  
1914

 **Backofenbau Rüger GmbH**

**Backofenbau · Bäckerkälte · Bäckereitechnik · Metallbau**

**MIWE**

Service- und Verkaufsbüro Zittau  
Michael Wenz GmbH · 97450 Arnstein



# Gutes

## Gutes kommt nicht von ungefähr, sondern von ganz genau.

Für Qualität scheuen wir weder Kosten noch Mühen. Und wer unsere Backwaren kennt, weiß: Der Aufwand lohnt sich.

Das fängt schon bei der Wahl der richtigen Rohstoffe und Zutaten an. Mit unseren Partnern und Zulieferern aus der näheren Region pflegen wir oft schon seit Jahrzehnten ein enges Vertrauensverhältnis. So beziehen wir etwa unser Mehl traditionell direkt aus der Lausitzer Rätze Mühle und unsere hausgemachten Eisspezialitäten basieren auf hochwertigen Rohstoffen der Traditionsfirma Hanke, auch mit der BÄKO Ost eG aus Groitsch verbindet uns eine lange zuverlässige Partnerschaft. Außerdem sind wir nach ISO 9001 zertifiziert und wurden mehrfach von der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) ausgezeichnet. 2011 bekamen wir von der DLG den Preis der Besten für langjährige hervorragende Produktqualität verliehen.

Doch dem wichtigsten Prüfverfahren zur Qualitätssicherung unterziehen wir uns jeden Tag an der Ladentheke: Ihrem persönlichen Geschmack.



**Jana Pfennig**  
Lebensmitteltechnikerin  
Leiterin des Qualitätsmanagements und Einkauf

**Bettina Christoph**  
Zuständig für Bestellungen und  
das Kassensystem

Qualitätsmehle  
aus der Lausitz



**Rätze - Mühle GmbH & Co. KG** • Zur Mühle 4 • OT Spittwitz  
02633 Göda • Tel.: 035930/50815 • Fax.: 035930/50870  
Email: [info@raetze-muehle.de](mailto:info@raetze-muehle.de) • [www.raetze-muehle.de](http://www.raetze-muehle.de)





# Rezept

## Streuselkuchenrezept:

### Teig:

- 130 g Mehl
- 3 Eier
- 130 g Butter
- 1 TL Backpulver
- 130 g Zucker

Butter mit Zucker zu einer weichen, cremigen Masse schlagen, Eier langsam nach und nach unterrühren, Backpulver unter das Mehl sieben, Mehl und Backpulvergemisch unter die Masse heben.

### Tipp!

Wenn Butter auf Zimmertemperatur erwärmt ist, ist sie ideal zum verarbeiten.

Masse in eine gefettete 26 ø Form füllen und gleichmäßig verstreichen. Je nach Geschmack mit Zimtzucker bestreuen.

### Streusel:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 g Mehl
- Vanille
- Zitrone
- Salz

Butter, Zucker und Gewürze zu einer glatten Masse vermischen, Mehl unterkneten. Die Streusel grob verteilen.

Den Kuchen in den vorgeheizten Ofen bei 180°C schieben und circa 35–40 min. backen.

### Tipp!

Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob der Kuchen durchgebacken ist, drücken Sie leicht mit der Hand auf die Oberfläche des Kuchens: Geht der Kuchen an der Druckstelle wieder hoch, ist der Kuchen fertig. Bleibt die Druckstelle zu sehen braucht er noch etwas Backzeit.



### „Bäcker mit Leib und Seele“

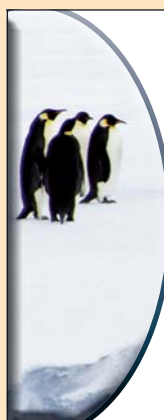
Steffen Groll,  
Bäckermeister, Backstubenleiter

„Schon seit ich denken kann, hatte ich den Traum Bäcker zu werden. Nach meiner Ausbildung fing ich bei der Bäckerei Schwerdtner an. Im Laufe der Jahre habe ich alle Abteilungen durchlaufen, bis mir 2010 die Bäckerei ermöglichte, meinen Meisterabschluss zu machen. Seit 01.01.11 bin ich nun als Backstubenleiter tätig.“

## INGENIEURBÜRO Frank Mühle

Bauleitung • Planung • Beratung  
Brandschutz • Holzschutzuntersuchungen

Jakobstraße 34 • 2826 Görlitz • Tel: (03581) 315311  
Fax: (03581) 3153 05 • Funktel: (0171) 4377532  
ib-muehle@t-online.de • www.ib-muehle.de



**KEGLER**  
Kälte-Klimatechnik  
& Service GmbH & Co. KG

Neukirchner Straße 17  
09116 Chemnitz  
Tel 0180-501 35 32  
Fax 0371 - 464 0178  
service@kegler-kaelte.de

# Kontakt

Bäckerei und Konditorei Schwerdtner GmbH

Breitscheidstraße 36  
02708 Löbau

Tel.: 03585 2181020  
kontakt@baeckerei-schwerdtner.de

[www.baeckerei-schwerdtner.de](http://www.baeckerei-schwerdtner.de)



## Autohaus Scholz GmbH

*... Leidenschaft ist unser Antrieb ...*



### Wecke den Italiener in Dir!



02708 Löbau  
Am Rosenhain 1  
Telefon 03585-476010

02625 Bautzen  
Malschwitzer Straße 3  
Telefon 03591-2760110

02828 Görlitz  
Gewerbering 3  
Telefon 03581-306060

[www.ah-scholz.de](http://www.ah-scholz.de)