

🕒 3 min.

„Geheimrezept“ für 175 Jahre Erfolg

Bäckerei Sangermann feiert Jubiläum. Aus kleinen Anfängen in Attendorn wurde ein Unternehmen mit sechs Filialen

Oberveischede Im Jahr 1848 als kleine Bäckerei in Attendorn gegründet, ist „Sangermanns Backes“ heute ein erfolgreiches Familienunternehmen in fünfter Generation. Georg Sangermann betreibt insgesamt sechs Filialen. Der Hauptsitz befindet sich heute in Oberveischede. In 175 Jahren Firmengeschichte hat sich vieles weiterentwickelt. Eines ist jedoch geblieben: die Leidenschaft fürs Bäckerhandwerk.

Unter dem Namen „Back-Anton“ gründete Bäckermeister Anton Sangermann 1848 in Attendorn zunächst in einer Scheune eine kleine Bäckerei. Später war er im Herzen von Attendorn in unmittelbarer Nähe zur Pfarrkirche St. Johannes Baptist mit einer Bäckerei und dazugehörigem Cafébetrieb ansässig. Während der eine Sohn, Johann, als Bäckermeister die Bäckerei in Attendorn fortführte, gründete 1895 der andere Sohn, Peter Sangermann – ebenfalls Bäckermeister –, eine Bäckerei mit Pension und Gaststätte im heutigen Hotel Sangermann in Oberveischede. Nach dem Ersten Weltkrieg und der Weltwirtschaftskrise von 1923 übernahm sein Neffe, Bäckermeister August Sangermann aus Attendorn, die Bäckerei und führte sie unbeschadet durch den Zweiten Weltkrieg.

1962 übergab August Sangermann die Bäckerei an seinen Sohn Ferdi, dessen spätere Frau Uschi ebenfalls wichtige Aufgaben im Betrieb übernahm. Während das Hotel von seinem Bruder Paul weitergeführt wurde, baute Ferdi die Bäckerei als eigenständigen Betrieb mit Lebensmittelladen und Café direkt neben dem Hotel neu. Hier befindet sich auch heute noch der Stammsitz von „Sangermanns Backes“.

1995 ging die Leitung auf den Sohn von Ferdi und Uschi, Georg Sangermann, und dessen Frau Birgit über. Der Bäckermeister erweiterte durch einen Anbau die Backstube. Heute sind neben dem Hauptgeschäft in Oberveischede Filialen von „Sangermanns Backes“ in Attendorn, Bilstein, Rhode sowie zwei in Olpe zu finden. Zudem beliefert Sangermann regelmäßig heimische Kliniken, Seniorenheime und andere öffentliche Einrichtungen. Wie berichtet, kommt im Dezember die derzeitige Bäckerei Rötze in Olpe als Filiale Nummer sieben zur „Familie“ dazu.

Wichtig ist, dass man verlässlich für die Kunden und die Mitarbeiter ist und kein Fähnchen im Wind.

Georg Sangermann, Bäckermeister

Erst Lehrerkarriere geplant

Für Bäckermeister Georg Sangermann war nicht von Anfang an klar, dass er den elterlichen Betrieb einmal übernehmen wird. Als eines von vier Kindern ist er zwar in der Backstube groß geworden, wollte aber ursprünglich Berufsschullehrer im Bäckerhandwerk werden. Nach seinem Abitur ging er zunächst zur Bundeswehr und absolvierte anschließend die Ausbildung zum Bäcker. Als er dann in der Ausbildung etwas mehr Einblick in den Berufsschulalltag bekam, legte er den Plan, Berufsschullehrer zu werden, ad acta und blieb mit Leidenschaft dem Bäckerhandwerk als späterer Bäckermeister treu.

Georg Sangermann leitet den Betrieb mit rund 80 Mitarbeitenden inklusive sechs Auszubildenden im Jubiläumsjahr 2023 bereits seit 28 Jahren. Gefragt nach dem „Geheimrezept“ für so langjähriges erfolgreiches Firmenbestehen, antwortet der vielfach engagierte Bäckermeister: „Wichtig ist, dass man verlässlich für die Kunden und die Mitarbeiter ist und kein Fähnchen im Wind. Einerseits gilt es, Tradition und alte Rezepte zu bewahren, aber auch diese in die moderne Zeit zu übertragen. Man braucht natürlich auch Durchhaltevermögen. Und ich finde es wichtig, die Mitarbeiter mitzunehmen, zu motivieren und wertzuschätzen.“ Seit 13 Jahren stellt Sangermann einen betriebsinternen Arbeitsplatz der Werthmann-Werkstätten bereit, der Menschen mit Behinderung zur Verfügung steht.

Georg Sangermann ist Bäcker mit Leib und Seele. So ist es ihm ein Anliegen, sich für sein Handwerk einzusetzen. Das macht er unter anderem als Obermeister der Bäcker-Innung Westfalen-Süd und als 2. Vorsitzender des Landesinnungsvorstandes. Auch im Aufsichtsrat der Bäcker- und Konditorengenossenschaft (BÄKO) ist er Mitglied. „Das ist natürlich manchmal viel, aber es macht mir auch viel Spaß. Ich möchte das Bäckerhandwerk