

FUTURE



**Karlheinz und Marga Wiesheu auf der Gala zur Feier des 40. Gründungstages der Wiesheu GmbH. Aus dem Unternehmen, das ihren Namen trägt, haben sie sich zurückgezogen. Mit der Branche sind sie aber weiter über die Wiesheu-Stiftung verbunden.**

# Pioniergeist und Gemeinsinn

Das **Back Journal** nimmt **Karlheinz und Marga Wiesheu** in die Ruhmeshalle des Bäckerhandwerks auf.

**V**or zehn Jahren haben wir das erste Mitglied in unsere Ruhmeshalle des Bäckerhandwerks aufgenommen. Seitdem sind einige illustre Namen dazu gekommen (siehe Seite 23), die Aufnahme von Karlheinz und Marga Wiesheu ist allerdings ein Novum. Zum ersten Mal zeichnen wir damit nicht die Leistung eines einzelnen Menschen, sondern eines Unternehmerpaares aus – eigentlich längst überfällig, sind erfolgreiche Unternehmensgründungen doch sehr oft Partnerarbeit. In die Hall of Fame des Back Journal werden Marga und Karlheinz Wiesheu natürlich nicht nur aufgenommen, weil sie ein Unternehmen gegründet haben, das zumindest im deutschsprachigen Raum Marktführer in Sachen Ladenbacken ist. Vor allem ist es zu einem guten Teil dem Pioniergeist der beiden zu danken, dass das Ladenbacken im deutschen Bäckerhandwerk etabliert wurde. Die Bäcker erkannten die Chance, die Wiesheus Öfen boten. Sie ermöglichten den Betrieb von Filialen ohne Abstriche bei der Frische machen zu müssen. Wenn das Bäckerhandwerk in Deutschland heute also – anders als in den meisten anderen europäischen Ländern – eine starke Basis aus mittelständischen Betrieben besitzt, hat das einiges mit dem Wirken von Marga und Karlheinz Wiesheu zu tun. Die beiden haben dabei nie reklamiert, der Erfinder des Ladenbackofens zu sein. Der wurde tatsächlich schon vor Wiesheu gebaut. Hört man Karlheinz Wiesheu zu, wie die Unternehmensgründung in der Garage seinerzeit vonstatten ging, kann es sogar gut sein, dass die Öfen der Konkurrenz am Anfang technisch besser waren. Nur hatten die Wiesheus schnell erkannt, dass man, um Erfolg zu haben, seinen Kunden genau zuhören muss. Gemeinsam trieb man die Entwicklung der Öfen und der Konzepte voran. So führten die Wiesheus schon 1981 die ersten Ladenbackseminare ein, durch die bis heute tausende Bäcker bei der Umsetzung ihres Ladenbackprojekts unterstützt wurden. Irgendwann war der Name der Unternehmer das Synonym für Ladenbacken. Die Branche hat Karlheinz und Marga Wiesheu viel zu verdanken. Umgekehrt ist es genauso und deshalb gründeten die beiden im Jahr 2010 die Wiesheu-Stiftung, die innovative Ansätze in Wissenschaft und Forschung mit dem Schwerpunkt Bäckerei und Metzgerei fördert.

**Bescheidene Anfänge.** Im schwäbischen Burgstetten fertigte Metzgermeister Karlheinz Wiesheu 1975 am Wochenende in der heimischen Garage seine ersten Leberkäsbacköfen, die er unter der Woche als sein eigener Außendienstler unter die Fleischer brachte. Zum Team der ersten Stunde gehörten neben seiner Frau Marga noch Dieter Ries. Aus der Garagenbastelei ist heute ein weltweit tätiges Unternehmen mit über 500 Mitarbeitern geworden. Auch



**Wiesheu vor den Diplomen und Meisterbriefen der Mitarbeiter. Als Angestellter hatte Wiesheu schlechte Chefs erlebt, im Umgang mit seinen Mitarbeitern wollte er einiges besser machen – ein Grundsatz, der das Unternehmen bis heute prägt.**

wenn Bäcker und LEH heute für Wiesheu die wichtigsten Kunden sind, verdiente der gelernte Metzgermeister sein erstes Geld doch aber mit seinen direkten Kollegen. Für ein Unternehmen unter amerikanischem Management begann Wiesheu als Verkäufer für Koch- und Räucheranlagen. Seinen gelernten Beruf hatte er schon mit 21 Jahren nach zwei schweren Arbeitsunfällen verlassen. Gespür für Marktlücken und Fleiß brachte Wiesheu damals schon mit: Als die Geschäfte schwer liefen, weil die Amerikaner keine Gebrauchtgeräte in Zahlung nehmen wollten, bot er diesen Service selbst an. Er kaufte den Metzgern die gebrauchten Öfen ab, unterzog sie am Wochenende in seiner Garage einer Runderneuerung – und verdiente damit bald mehr als mit der regulären Beschäftigung. Da Wiesheu die Unternehmenskultur bei seinem Arbeitgeber nicht gefiel, machte er sich 1973 selbstständig. Die Wiesheu GmbH startete als reines Vertriebsunternehmen für Metzgereiöfen. Da der erste Lieferant aber schlechte Qualität lieferte, begannen die Wiesheus 1975 mit der eigenen Fertigung. Im Wachstumsmarkt Metzger wuchs



**Karlheinz Wiesheu in der Produktion in Affalterbach. Er führte hier das Kaizen-Prinzip ein, nach dem bis heute in der Produktion gearbeitet wird. Trotzdem wird jeder Ofen vor der Auslieferung komplett geprüft.**

auch das Unternehmen schnell. Die erste, 1980 gebaute Halle, bezogen die Wiesheus noch mit dem mulmigen Gefühl „Jetzt sind wir bankrott“, bald war aber auch sie ausgelastet. 1980 war auch das Jahr, in dem Wiesheu die Bäcker entdeckte. Besser entdeckten sie das Unternehmen, nachdem man versuchsweise eine kleine Anzeige „Ladenbacköfen zu verkaufen“ in der Bäcker Zeitung geschaltet hatte. Die Resonanz war so gut, dass sich der Seiteneinsteiger auf die iba wagte. Und dann passierte etwas, was sicher den Erfolg vieler Pioniere begünstigt hat, Wiesheu: „Die etablierten Ofenbauer haben uns am Anfang sicher nicht ernst genommen. Als sie es taten, waren

wir von unserer Marktposition nicht mehr so einfach zu verdrängen.“ Die Wettbewerber sahen in Wiesheus Öfen oft nur Spielzeug, die Bäcker erkannten allerdings schnell das Potenzial der Idee.

**Rasante Entwicklung.** Beeindruckend an der unternehmerischen Leistung vom Ehepaar Wiesheu ist, dass es ihnen im Laufe des Unternehmenswachstums immer wieder gelang, den nächsten Managementschritt zu tun und Strukturen zu schaffen, die selbst tragend waren, Karlheinz Wiesheu: „Ich habe immer jemanden gefunden, der eine Aufgabe besser erledigen konnte, als ich.“ Er hat unter schlechten Chefs arbeiten müssen. Seine Frau und er wollten das im eigenen Unternehmen besser machen. Die Investitionen in die eigenen Mitarbeiter zahlten sich spätestens aus, als die familieninterne Übergabe scheiterte. Manche Wettbewerber teilten im Jahr 2008 vielleicht schon die Wiesheu-Marktanteile unter sich auf. Sie sollten sich täuschen, denn auch nach dem Rückzug der Gründer und unter dem Management der Mitarbeiter, die Karlheinz und Marga Wiesheu aufgebaut hatten, entwickelte sich der Ofenbauer prächtig. Allein 2012 realisierte das Unternehmen eine Umsatzsteigerung von 22 Prozent. Betrag der Auslandsanteil bei der Übergabe zehn Prozent, sind es heute 60. So gilt die Wiesheu GmbH heute als eine der besten und ertragstärksten Adressen unter den deutschen Backöfen-Bauern. Dass man als Unternehmer Visionen braucht, haben die Wiesheus oft bewiesen. Schon Anfang der 90er warben sie mit dem Slogan „Der kochende Bäcker“. Es gibt also noch einen weiteren, wichtigen Wachstumsmarkt neben dem Ladenbacken, auf den die Wiesheus die Bäcker begleitet haben.

Dirk Waclawek

### UNTERNEHMENS-HISTORIE

1973 gründeten Karlheinz und Marga Wiesheu die Wiesheu GmbH und etablierten als Pioniere das Ladenbacken mit innovativen und leistungsstarken Backöfen. Heute beschäftigt das Unternehmen insgesamt 500 Mitarbeiter. In Affalterbach, dem Firmensitz mit Verwaltung, werden auch die Produktserien Dibas und Euromat gefertigt, in Wolfen befindet sich die Produktion der Etagenbacköfen Ebo, der Minimat-Serie und die Gärschränkmontage. Jährlich fertigt Wiesheu an den beiden Standorten über 10.000 Ladenbacköfen. In Deutschland als ein führendes Unternehmen für Innovationen im Bereich Ladenbacken fest etabliert, kann Wiesheu auch international mit Qualität „Made in Germany“ überzeugen. Mit Servicepartnern in ganz Europa und unter anderem in Australien, Brasilien, China, Japan, Kanada, Mexiko, Singapur, den USA sowie den Vereinigten Arabischen Emiraten kommt das Unternehmen weltweit den Kundenbedürfnissen nach und bietet ein flächendeckendes Servicenetzwerk in den vertretenen Ländern. Der Umsatz 2012 belief sich auf 89 Millionen Euro.

### DIE WIESHEU-STIFTUNG

2010 gründeten Marga und Karlheinz Wiesheu die Wiesheu-Stiftung. Stiftungszweck ist die Förderung von Wissenschaft und Forschung im Bereich Lebensmittel mit dem Schwerpunkt Bäckerei durch Vergabe von Stipendien an Studenten. Die Stipendien sollen dazu beitragen, begabte junge Menschen für den Bereich der Lebensmittelverarbeitung zu interessieren. Sie sollen auch helfen, wenn die finanziellen Mittel für ein Studium nicht ausreichen. Dies gilt auch für Beihilfen zur Anfertigung von Meisterarbeiten, Diplomarbeiten und Dissertationen. Im Jahr 2012 förderte die Stiftung beispielsweise die drei besten Meisterkursabsolventen aus Weinheim. Dazu kommt die Verleihung eines Innovationspreises an junge Menschen im Bereich Bäckerei und Metzgerei. Außerdem unterstützt die Stiftung verschiedene Projekte, so die Mädchenschule Khadigram in Nordostindien. Den Vorstand der Stiftung führt Marga Wiesheu unterstützt vom Geschäftsführer des Großbäckerverbandes, Armin Juncker. Mehr unter [www.wiesheu-Stiftung.de](http://www.wiesheu-Stiftung.de).



**Bilder aus den Anfangsjahren, links ein Foto von einer der ersten Bäckermessen, an der Wiesheu teilgenommen hat. Der Einstieg in den Bäckermarkt erfolgte fast zufällig – eine versuchsweise geschaltete Anzeige in einer Bäcker Zeitung brachte so viel Resonanz, dass sich der Schwerpunkt schnell von den Metzgern zu den Bäckern verlagerte.**



## Laudatio: Gute Leute



Kommentar von  
Dirk Waclawek,  
Chefredakteur

Die Geschichte von Marga und Karlheinz Wiesheu hat schon etwas Unglaubliches: Es gibt bekanntlich einige traditionsreiche und erfahrene Backofenbauer in Deutschland. Vor knapp 40 Jahren kommt dann ein Metzgermeister vorbei, sagt „Das kann ich auch“ und beginnt, in seiner Garage Backöfen zusammen zu bauen. Auf der ersten Bäckermesse, die das Unternehmen besucht, sind die Wiesheus mit einem kleinen, improvisierten Stand vertreten. Und schließlich fangen sie auch noch an, Backhähnchen zu verteilen – auf einer IBA, einfach unmöglich. So einen Wettbewerber nimmt man natürlich nicht ernst, bis, ja bis

er schließlich für sich reklamieren kann, Marktführer zu sein.

Der Erfolg der beiden Unternehmer gründete anfangs nicht auf technischer Überlegenheit, sondern vor allem auf der Fähigkeit, auf die Kunden zu hören, mit ihnen zu arbeiten und ihnen schließlich exakt das zu liefern, was sie brauchen. Karlheinz Wiesheu sagt heute „Wir hatten gar keine Strategie...“. Wir glauben ihm ja viel, aber das nehmen wir ihm nicht so ganz ab. Selbst wenn es so war: Ohne den Pioniergeist von Karlheinz und Marga Wiesheu sähe die Branche heute nicht so aus, wie sie ist. Auch beim Einstieg in die Gastronomie hat Wiesheu die Bäcker begleitet. Und mit ihrer Stiftung unterstützen Marga und Karlheinz Wiesheu die Branche bei der Lösung des drängendsten Problems: Der Gewinnung von fähigem Nachwuchs.

## HALL OF FAME

Die Back Journal Hall of Fame

In die 2003 gegründete Ruhmeshalle der Backbranche nimmt das Back Journal Persönlichkeiten auf, die sich um das Bäckerhandwerk verdient gemacht haben. Ausgezeichnet für ihr Lebenswerk wurden bisher Prof. Dr. Edgar Michael Wenz, Dr. Hermann Eiselen, Christian Benath, Dr. Wilfried Seibel, Hans Bolten, Lionel Poilane und Prof. Dr. Friedrich Meuser.

Im Familienunternehmen Wiesheu hat die familieninterne Nachfolgelösung nicht funktioniert. Viele Wettbewerber schrieben den Ofenbauer damals schon ab. Dass es nicht so kam, hat viel mit der Fähigkeit der beiden zu tun, Menschen anständig zu behandeln und so die fähigen Mitarbeiter an sich zu binden. Deshalb funktioniert die Wiesheu GmbH auch nach dem Rückzug der Gründer weiter. Wir sehen hier eine alte Unternehmerweisheit bestätigt: „Die Wiesheus haben gute Leute – weil sie selbst gute Leute sind.“



Bilder der ersten Wiesheu-Öfen. 1973 gründeten Karlheinz und Marga Wiesheu ihr Unternehmen – zunächst als reine Vertriebsgesellschaft. 1975 beschloss man aber „Öfen bauen? Das können wir auch!“ und begann mit der Fertigung in der heimischen Garage.

Anzeige

## AUS LIEBE ZUM HANDWERK

DIE LEIDENSCHAFT FÜR BESTE ZUTATEN

Kampfmayer Food Innovation GmbH Trettaustraße 32-34 D-21107 Hamburg Tel. +49 40 751 00 - 646 [www.slow-milling.de](http://www.slow-milling.de)