



Hand drauf: Rudolf Hahn (l.) hat den Bäckerei-Betrieb von Charlotte und Alfons Ebner gekauft.

Foto: Straßer

# Die Bäckerei Ebner ist verkauft

**WECHSEL** Der Gäuboden-Bäcker Hahn übernimmt den Regensburger Traditionsbetrieb. Alle 300 Mitarbeiter will er genauso behalten wie das Sortiment.

VON CHRISTINE STRASSER, MZ

**REGENSBURG.** Ein wenig sehen sie aus wie ein gebackener Schnurrbart. Außen goldbrauner Weizensauerteig und innen eine feine Nussfüllung. Die Nussbeugerl gehören zu den Spezialitäten der Regensburger Traditionsbäckerei Ebner. Bäckermeister Rudolf Hahn hat sich schon vor 20 Jahren jedes Mal, wenn er aus dem Gäuboden nach Regensburg kam, ein Nussbeugerl gekauft. Nun ist das Nussbeugerl so etwas wie das Zuckerl zu einem Vertragsabschluss. Denn der 53-Jährige übernimmt den Betrieb von Alfons und Charlotte Ebner.

## „Nur der Chef wird ausgetauscht“

Die Kunden sollen davon im Idealfall gar nichts bemerken. Hahn will nicht nur sämtliche 26 Ebner-Filialen, sondern auch die Backstube im Regensburger Süden weiterführen. Rezepte, Rohstoffe und Sortiment sollen identisch bleiben. Das geht nur, weil Gäuboden-Bäcker Hahn alle rund 300 Ebner-Mitarbeiter übernehmen möchte, wie er versichert. „Wo Ebner draufsteht, bleibt auch Ebner drin“, freut sich Charlotte Ebner. Nur der Chef

werde ausgetauscht, erklärt sie. Den Ebners war es wichtig, dass ihr Betrieb nicht an einen Konzern, sondern einen gewachsenen Handwerksbetrieb geht. Mit den Hahns verbindet sie eine 30-jährige Freundschaft, sagen sie. Sie werden auch nicht von einem Tag auf den anderen aus dem Betrieb verschwinden, der über Jahrzehnte ihr Leben ausgemacht hat.

Die Bäckerei Ebner gibt es seit mehr als 120 Jahren. Bäckermeister Alfons Ebner, der das Geschäft in dritter Generation führte, ist jetzt 78 Jahre alt. Schon als Kind hat er beim Ausfahren der Ware geholfen, bevor er 1953 seine Lehre begann. Damals war die Bäckerei in Mangolding ein kleiner Betrieb mit einem Lehrling und einem Gesellen. 1961 heiratete Ebner, gründete eine Familie und übernahm 1973 mit der Unterstützung seiner Frau die Bäckerei als alleiniger Inhaber. Was bis heute geblieben ist, ist das traditionell aus Roggenmehl hergestellte Brot mit dem typischen Natursauergeschmack. Das wurde bis nach Regensburg hinein bekannt.

Der Durchbruch kam mit einer Filiale in der Maximilianstraße. Die war zwar nur 14 Quadratmeter groß, lief aber sozusagen wie geschnittenes Brot. „Ab da kamen Angebote für weitere Filialen“, sagt Ebner. Heute sind es allein 13 im Stadtgebiet. Das Filialnetz reicht von Kelheim bis nach Regensburg. Eine besondere Erfolgsidee waren die Drive-in Cafés in Neutraubling und Pentling. Und neue Planungen laufen bereits Hand in Hand mit Rudolf

Hahn. In Obertraubling soll bald die 27. Ebner-Filiale eröffnet werden.

Hahns Betrieb sitzt im niederbayerischen Geiselhöring. Auch seine Familie kann auf eine lange Bäckertradition zurückblicken. Seit rund 100 Jahren betreiben die Hahns das Handwerk. Mit den Söhnen Benedikt und Maximilian steht zudem bereits die fünfte Generation bereit. Bisher erstreckte sich das Netz aus 49 Filialen schwerpunktmäßig auf Niederbayern. Mit drei Geschäften ist er aber auch

reits in Regensburg präsent. Rund 400 Menschen arbeiten für den Gäuboden Bäcker Hahn. Die Ebner-Übernahme ist für Hahn ein großer Schritt, der den 53-Jährigen und sein Unternehmen örtlich in ganz neue Richtungen führt.

## Die Backstube muss bleiben

Alfons Ebner traf in einem ähnlichen Alter das Hahn jetzt hat – 53 Jahre – seine wichtigste unternehmerische Entscheidung. 1991 verlegte er die Backstube von Mangolding nach Regensburg. Es war in der Faschingszeit, erinnert er sich, als der Umzug mit Sack und Pack stattfand. Das Ebner-Sortiment wird im Mehrschichtbetrieb in Regensburg gebacken. Das soll so bleiben, denn die Biolinie könnte auch andernorts nicht einfach mitgebacken werden. „Wir haben elf Vollkornbrote. Die backt sonst niemand“, erläutert Alfons Ebner. Auch auf sein Panettone ist er stolz. Dessen Herstellungsprozess ist schwierig und langwierig. Er erstreckt sich über zwei Tage. Solche Produkte zu entwickeln, gerade das hat Ebner in seinem langen Berufsleben Spaß gemacht. „Als Handwerker kann man kreativ sein“, sagt er.

Nun sei es jedoch an der Zeit, den eigenen Betrieb aus den Händen zu geben. Dass Alfons Ebner das augenscheinlich so beruhigt tut, mag daran liegen, dass sein Nachfolger Rudolf Hahn in vielem mit ihm übereinstimmt. Einig sind sich die Bäckermeister zum Beispiel darin: „Am fleißigsten ist bei uns der Sauerteig.“ Der arbeite nämlich Tag und Nacht.

BEI UNS IM NETZ



## MZ-Spezial!

Seriös, zuverlässig, glaubwürdig: Diesen Eigenschaften sehen wir uns verpflichtet. In Zeiten von Fake News und alternativer Fakten wollen wir zeigen, dass unsere Leser der Tageszeitung vertrauen können. Wir verlassen uns nicht auf Hörensagen, sondern prüfen kritisch nach. Das gilt für alles, was wir tun. Dort, wo wir der Meinung sind, unseren Anspruch gut verdeutlichen zu können, finden Sie unser Logo. Alle Beiträge können Sie auch bei uns im Netz nachlesen:

► [www.mittelbayerische.de/glaubwuerdigkeit](http://www.mittelbayerische.de/glaubwuerdigkeit)