



## JUBILÄUMSREDE VON ANNA LEHMANN

### EINLEITUNG

Im Namen vom gesamten Team möchte ich Sie herzlich begrüßen zu unserer 40 Jahre Jubiläumsfeier. Es freut mich besonders, dass Sie alle hier nach Lanterswil gefunden haben, um mit uns dieses Fest zu feiern.

«So geht's auf»

Das steht auf unserer Einladung, auf unseren Autos, auf der Webseite. Das ist unser neuer Claim. Er lässt Raum für Ideen und Bedeutungen.

Wörtlich meinen wir, dass unsere Produkte die wir täglich herstellen aufgehen. Im übertragenen Sinn, soll es auch auf anderen Ebenen aufgehen. In den Beziehungen, mit Lieferanten oder Kunden. Aufgehen mit der Wirtschaftlichkeit, mit den Mitarbeitenden im Team oder Aufgehen im Umgang mit den Rohstoffen uvm.

Wenn wir es auch aus verschiedenen Blickwinkeln ansehen, letztendlich geht es immer um Engagement und Sorgfalt, um Offenheit und Weitblick.

So war das gestern, so war das vor vierzig Jahren, als Andreas und Mares diese Firma gründeten, so ist es heute und ich möchte, dass dies auch noch in Zukunft so sein wird. Anhand von drei Zahlen welche im Zusammenhang mit der heutigen Feier stehen, möchte ich Ihnen ein paar Gedanken weitergeben. Die Zahl 2, die Zahl 9503 und die Zahl 52.

### DER ALLTAG EINER BÄCKEREI

Die erste Zahl 2 steht für zwei Tage. Unsere Feier hat am Samstagnachmittag um vier angefangen und am Sonntagmorgen früh um vier Uhr. Das mag sie überrascht haben. Das war unsere Absicht, denn der Alltag einer Bäckerei lässt sich auch nicht zwischen 8 und 17 Uhr organisieren. Damit unsere Produkte pünktlich und frisch ankommen, beginnen die ersten Arbeiten der Nachtschicht bereits um 11 Uhr Abends, die nächsten folgen um 12, um 1, um 3, um 4 um 6, um 8 und sogar um 1 Uhr am Mittag. Liebe Gäste wir wollten Ihnen Einblick verschaffen, z.B. dann, wenn am frühen Morgen die Dämmerung aufbricht und die Sonne blendet. Dann wenn man angesteckt wird, von dem was täglich von neuem entsteht.

Das ist nicht selbstverständlich.



#### WARUM DA DRAUSSEN?

9503 die zweite Zahl steht für Lanterswil. Lanterswil liegt in der Mitte vom Thurgau. Diese Geschichte begann als meine Eltern die Dorfbäckerei 1976 von der Familie Blöchlinger übernommen haben. Das stattliche Haus mit dem schönen Garten und den blauen Fensterläden hat sie im ersten Augenblick überzeugt. Die sympathischen Vorgänger und meine Eltern sind rasch übereingekommen und es wurde nicht lange abgewogen. Im gleichen Jahr konnten Mares und Andreas mit dem eigenen Geschäft anfangen. Die Fläche der damaligen Backstube betrug gerade mal 35 Quadratmeter. Das reichte aus für Holztisch, Holzofen, Bretter, Bleche, eine Knetmaschine und Handwerkzeug. Und viel wichtiger, es war genug um ganz von vorne anzufangen. Bald jedoch sind neue Ideen entstanden. Der erste Anbau wurde Anfang der 80er durchgeführt und dann folgten rund alle 10 Jahre weitere grössere Bauprojekte. Heute stehen uns über 400 Quadratmeter Produktionsfläche zur Verfügung. Wir sind gut eingerichtet und in der Mitte steht noch immer der Holztisch aus den 80er Jahren. Um den Tisch herum spielt sich der Alltag ab, in Handarbeit, von Grund auf und mit Biozutaten.

Meine Eltern haben sich damals bewusst für diesen Weg entschieden. Das ist nicht selbstverständlich, in einer Zeit, als Vertreter verschiedener Zulieferer den Bäckerfamilien das Leben einfacher machen wollten. Und es war schwierig, die die Biorohstoffe in guter Qualität und verlässlich zu erhalten. Die Biobewegung war noch ganz am Anfang und es fehlte die Struktur.

Meine Eltern haben es trotzdem so entschieden, aus Freude am Handwerk, mit Weitsicht und aus unerschöpflichem Interesse am Ursprünglichen und am Neuen. Und heute ist das unser Fundament für das wachsende Unternehmen, darauf kann aufgebaut werden.

«So geht's auf»

*[Persönlicher Dank an die Eltern mit Applaus aus dem Publikum]*

#### UNSERE PARTNER

Eine Bäckerei lebt nicht von sich selber. Da draussen sind wir als Lieferbetrieb auf gute Partner angewiesen. Wir sind mittendrin in der Wertschöpfungskette, zwischen Lieferanten und Produzenten und auf der anderen Seite den Kunden und Konsumenten. Unsere Geschäftspartner auf beiden Seiten sind Profis, sie spüren den Zeitgeist, sind ehrgeizig und



erkennen wahrnehmbare Qualität. Gegenseitig stecken wir uns an, mit Leidenschaft, mit Mut und Ideen. Gemeinsam bestehen wir.

«So geht's auf»

An dieser Stelle möchte ich den rund 60 regelmässigen Lieferkunden und den rund 20 regelmässigen Lieferanten herzlich danken, für Ihr Vertrauen in uns und für die verlässliche freundschaftliche Zusammenarbeit. Das ist nicht selbstverständlich.

#### WER STEHT DAHINTER

Die dritte und letzte Zahl ist die 52. Haben Sie sich auch schon gefragt, wer dahinter steht. Das ist eine wichtige Frage. Wer arbeitet im Handwerk, körperlich, in der Nacht, bei grosser Hitze oder bei Minustemperaturen im Tiefkühler und wer setzt sich im Verkauf mit kritischen Fragen der Kunden auseinander.

Ich bin stolz und froh, dass ich über 50 Menschen zu unserem Team zählen darf. Sie sind fleissig, sie arbeiten sauber, und zeichnen sich aus durch ihre Verlässlichkeit. Im Durchschnitt sind sie bereits seit etwa 10 Jahren hier im Betrieb tätig. Sie sind also trainiert für Veränderungen, für Traditionelles und für neues Unbekanntes.

An dieser Stelle möchte ich besonders auch meinem Bruder Joachim herzlich danken, für seine Gelassenheit und Übersicht. Und für seinen grossen Einsatz, gerade dann, wenn es richtig eng wird können wir immer auf ihn zählen. Ich gratuliere dir zu dem, was du in der letzten Zeit alles geschafft hast.

Ein riesiges Dankeschön gilt ganz besonders dem ganzen Team und jedem einzelnen. Unser Team setzt sich täglich für den Betrieb ein, als wäre es eine Familie.

*[alle kommen nach vorne und das Publikum dankt mit Applaus]*

Ich Danke euch, für die Arbeit am Tag und in der Nacht. Dass ihr im Sommer die Öfen kräftig einheizt. Dass ihr bei Schnee sorgfältig und noch pünktlich zu unseren Kunden fährt. Dass ihr mit Ausdauer, Förnli für Förnli, Cake für Cake abfüllt. Dass ihr auch einmal 3 Stunden im Tiefkühler aushaltet. Dass ihr die Kunden mit Freude bedient, am Telefon und im Laden.

«So geht's auf»

Liebe Gäste, das ist nicht selbstverständlich.