

Nürnberger Zeitung vom 20.10.2010

„Nürnberger Geschenkset“

## Für faire, fröhliche Weihnachten



Sie haben gemeinsam schon ein Weihnachtspäckchen gepackt: Helga Reinholtz, die Leiterin des Lorenzer Ladens, Herbert Imhof, Chef der Bäckerei Imhof, und Inge Rehm, die das „Fenster zur Welt“ leitet. *Foto: Harald Sippel*

**Die einen haben schon alles, den anderen fehlt es an allem. Wenn der vorweihnachtliche Konsumrausch beginnt, prallen die Welten besonders aufeinander. Wie jemandem eine Freude machen, der sich jeden Wunsch selbst erfüllen kann? Vielleicht mit einem Geschenk, das auch anderen gut tut. Ein solches gibt es ab sofort zu kaufen.**

Was packt man ein, wenn man ein „Nürnberger Geschenkset“ zusammenstellen will? Was muss rein, wenn man sich zur Aufgabe gemacht hat, regionale Bio-Produkte mit fair gehandelten zusammenbringen? Inge Rehm, die das „Fenster zur Welt“ der katholischen Stadtkirche leitet, Helga Rein-

holtz, die Leiterin des Lorenzer Ladens und Herbert Imhof, Chef der Bäckerei Imhof, waren sich schnell einig: In die adventlich rote Schachtel kommen ein Päckchen „Nürnberg Café“, eine Tafel Nürnberger Weihnachtsschokolade und ein Nürnberger Elisenlebkuchen aus der Bio-Bäckerei Imhof. „Das Rezept stammt noch von meinem Großvater“, sagt der Bäckermeister. „Ich war begeistert von der Idee mit dem Geschenkset“, sagt er. „Und war gleich dabei.“

„Fair, regional und bio gehören zusammen und sind wichtig für eine nachhaltige Lebensweise“, sagt Elke Pilkenroth, die Sprecherin der Katholischen Stadtkirche. Der Kaffee stammt aus Lateinamerika – aus fai-

rem Handel, die Schokolade ist aus fair gehandelten Produkten hergestellt, der Lebkuchen aus regionalen Bio-Produkten – alle Anforderungen sind also erfüllt. 1000 Päckchen sind gepackt, nun hoffen die Initiatoren auf viel Resonanz. Und haben auch schon die nächste Idee: eine Sommeredition ihres Geschenksets. Womit das Paket dann bestückt sein könnte, ist noch offen. Anregungen werden gerne entgegengenommen. *gs*

Das „Nürnberger Geschenkset“ kostet 11,90 Euro. Erhältlich ist es in der Bäckerei Imhof, Dürrenhofstraße 29, im „Fenster zur Welt“, Vordere Sternegasse 1 und im Lorenzer Laden, Lorenzer Platz 8.

Abendzeitung vom 12.11.2009

## Jubiläum beim Bio-Bäcker

**Herbert Imhof feiert mit einem „Tag der offenen Tür“ – ein Öko-Pionier**

**NÜRNBERG** Eine Nürnberger Traditions-Bäckerei feiert 90-jähriges Jubiläum: In der Dürrenhofstraße steht Bäckermeister Herbert Imhof in dritter Generation hinterm Backofen und produziert Brot, Brötchen, Gebäck. Das Besondere: Der 55-jährige gehört mit seiner Frau Helga zu den ältesten Nürnberger Bio-Bäckern.

Am Samstag, 28. 11. (10-15 Uhr), ist „Tag der offenen Tür“. „Da backen wir laufend frisch“, sagt Imhof, „es darf probiert und hinter die Kulissen unserer Backstube geblickt werden.“

Während Opa und Vater Imhof die alte Nürnberger Backtradition pflegten, verlegte sich der junge Herbert nach Lehrjahren beim berühmten Konditor Pfann auf Bio-Backwaren: „In den Siebzigern“, erinnert er sich, „haben wir uns fünf Steinmühlen gekauft, die

heute noch Getreide aus Öko-Anbau mahlen!“ Vor allem Produkte aus Dinkel sind gefragt: Brötchen, Brot, Fladen, Brezen, Quark-Schnecken. Dinkel-Backwaren schmecken besonders kräftig: „Hier wird das volle Korn verarbeitet, das sind wertvolle Ballast-Stoffe, und Dinkel ist nahezu unbeeinflusst von Umweltgiften“, so Imhof.

*Bäckerei Imhof, Dürrenhofstraße 29, 90478 Nürnberg, ☎ 0911/464595*



**Zum Reinbeißen lecker: Bäckermeister Herbert Imhof ist ein Pionier der Öko-Bewegung. Auch seine Krapfen sind „bio“.** Foto: bavariamedia

Nürnberger Zeitung vom 25.09.2009

## Zum 90. gibt es Jubiläums-Brot



So muss ein Brot aussehen: Bäcker Herbert Imhof setzt auf Tradition und Ökologie. Der Betrieb in St. Peter behauptet sich seit 90 Jahren und in letzter Zeit gegen die „Ketten-Konkurrenz“, die sich in den Stadtteilen breitmacht und den Markt mit Einheitsware bedient. Die Bäcker-

rei Imhof in der Dürrenhofstraße beliefert Schulen, Altenheime und Naturkostläden. Und man freut sich über Stammkunden, die „schon bei der Oma eingekauft haben“. Wie die Wende vom Weißmehl zum Vollkorn geschafft wurde: *Siehe Bericht auf Seite 6.* Foto: Mark Johnston

Nürnberger Zeitung vom 25.09.2009

**SÜD**

## Wo die ‚Stehaufmännchen‘ backen

Bäckerei Imhof feiert 90-jähriges Bestehen — Blindgänger landete im Zweiten Weltkrieg mitten im Laden

Von Nicole Hinz

Seit drei Generationen bäckt die Familie Imhof frische Brötchen. Die Bäckerei in St. Peter hat den Krisen der Geschichte getrotzt und behauptet sich seit 90 Jahren mit Erfolg.

Die Glocke läutet, wenn man den kleinen Verkaufsraum betritt. Es duftet nach frischen Brötchen und in der Auslage stapeln sich Leckereien: Nuss-schnecken, Schokocroissants, Quarktaschen und jede Menge Torten. Auf den ersten Blick ist der Bäckerei Imhof in der Dürrenhofstraße 29 ihr Alter nicht anzusehen: Schon seit 90 Jahren versorgt der Familienbetrieb die Nürnberger mit frischen Backwaren.

Heute leitet Herbert Imhof (56) das Geschäft, das im November 1919 von seinem Großvater Karl gegründet wurde. „Auch die Oma Elisabeth kam aus einer Bäckerfamilie. Die hatten eine kleine Bäckerei in der Bärenschanzstraße. Da haben sich schon die zwei Richtigen gefunden“, erzählt Herbert Imhof schmunzelnd. Im Jahr 1956 haben dann seine Eltern, Karl und Walli, den Laden übernommen.

Auch für ihn, Herbert, war es schon von Kindesbeinen an klar, dass er einmal Bäcker wer-

men hat: Der Großvater wurde in den zwanziger Jahren von Währungsreform und Inflation hart getroffen.

Später, gegen Ende des Zweiten Weltkriegs fiel eine Zehn-Zentner-Bombe der Alliierten in den Laden. „Die ist nicht explodiert, die war Gott sei Dank ein Blindgänger – aber das Haus war natürlich trotzdem beschädigt“, berichtet Herbert Imhof von den Erinnerungen seines Vaters.

Der musste damals als kleiner Bub nach der Schule helfen, Ziegelsteine zu klopfen, damit der Laden wieder aufgebaut werden konnte. „Und die Zeit nach dem Krieg war für die Familie natürlich auch hart, es gab ja nichts mehr. Aber wir Imhofs sind Stehaufmännchen, uns wirft so schnell nichts um“, ist Herbert Imhof überzeugt.

### Frühe Öko-Idee

Er selbst hat Anfang der achtziger Jahre neuen Schwung in die Bäckerei gebracht – mit einer Idee, von der der Vater zunächst nicht sehr begeistert war: Öko-Backwaren. „Damals haben wir angefangen, uns mit Ökologie zu befassen“, erklärt Herbert Imhof.

Für den Vater sei das schwierig gewesen, schließlich habe er ja in den Jahren des Wirtschaftswunders vermittelt bekommen, dass Weißmehl Wohlstand bedeute.

Die Rückkehr zu Vollkorn habe er also etwas argwöhnisch betrachtet, ergänzt der Bäckermeister und Konditor. Schließlich habe ihn der Vater aber doch unterstützt und so wurde der Laden 1980 eine Ökobäckerei. Und das ist sie



Alles Öko: Fachverkäuferin Steffi Nitz präsentiert das riesige Brot-Sortiment der Bäckerei Imhof in St. Peter. Foto: Mark Johnston

### AUS DEM GESCHÄFTSLEBEN

den würde: „Da konnte ich noch nicht laufen, da habe ich schon gesagt: ‚Ich Bäcker!‘ Und ich würde es jederzeit wieder tun.“ Ob seine Kinder später einmal den Laden übernehmen werden? Die Tochter promoviere gerade, erklärt Imhof und der Sohn „diplomiere“. Aber es sei schon ausgemacht, dass beide zusammen den Betrieb weiterführen werden.

Viel Geschichte und noch mehr Geschichten stecken in der Bäckerei, die er 1986 mit seiner Frau Helga übernom-

bis heute geblieben: Alle Waren werden mit Produkten aus ökologischem Anbau in der Backstube hergestellt. Das Getreide wird in den hauseigenen Mühlen frisch geschrotet. Die Produkte enthalten keine künstlichen Zusatzstoffe.

Herbert Imhof bäckt außerdem mit viel Liebe. Die Kunden sagen: „Das schmeckt wie früher bei Oma!“ Das Öko-Konzept kommt gut an: Imhof beliefert Schulen, Kantinen, Altenheime und Naturkostläden. „Und wir haben sogar

noch Stammkunden – die sind weit über 80 Jahre – die haben noch bei meiner Oma eingekauft“, erzählt Imhof.

Grund genug zum Feiern: Am 28. November gibt es anlässlich des 90. Geburtstags der Bäckerei einen Tag der offenen Tür. Von 12 bis 15 Uhr kann man hinter die Kulissen der Backstube schauen. Ein Jubiläumsbrot gibt es auch. Und natürlich feine Nürnberger Elisenlebkuchen – gebacken nach dem Originalrezept des Großvaters.



### **90 Jahre Bäckerei Imhof – ein Jubiläum der Qualität!**

Seit 1919 backen die Imhofs in Nürnberg – nun in der dritten Generation. Und sie haben sich dabei kaum dem Zeitgeist gebeugt: Backmischungen werden nicht verwendet, dem Teig wird Ruhe gegönnt, bis zu 20 Stunden, und Genprodukte, Farbstoffe oder chemische Hilfsmittel gibt es nicht in der Backstube. Seit 1980 werden außer-

dem Rohstoffe aus ökologischem Anbau verwendet. Unterm Strich bedeutet dies alles: Qualität hat nicht nur einen Namen, sondern setzt sich auch am Markt durch. Deshalb: Happy Birthday, Bäckerei Imhof! Das 90-Jährige begeht Herbert Imhof mit einem **Tag der offenen Tür am Samstag, 28.11.2009, von 12 bis 15 Uhr** mit vielen Überraschungen. Es gibt dann Kinder-Plätzchenbacken, die «lebendige Backstube» (zuschauen bei verschiedenen Backprozessen), vielfältige kulinarische Versuchungen und – das Jubiläumsbrot »Frankenkruste«.

rb

**Bäckerei Imhof GmbH, Dürrenhofstr. 29, 90478 Nürnberg, Tel.: 0911/464595**

Nürnberger Nachrichten vom 10.10.2007

Vollkorn, nein danke? Viele Kinder sagen das, doch für Herbert Imhof (53) ist die körnige Kost reine Gewohnheitssache. Der Nürnberger Bäcker ist auf Vollkomprodukte spezialisiert und ein Sponsor der Ernährungsstudie.

*Herr Imhof, was finden Kinder an gesundem Vollkornbrot eigentlich so schrecklich?*

**Herbert Imhof:** Wenn sie immer nur Weiches aus Auszugsmehl gegessen haben, dann finden sie es zunächst natürlich anstrengend, mal auf etwas Kernigeres zu beißen. Das ist echte Arbeit für Kaumuskel und Kiefer. So ein Big Mac rutscht eben leichter, aber er hat viele andere Nachteile.

*An welche denken Sie?*

**Imhof:** Dem weißem Mehl fehlt, was das volle Korn mit dem wertvollen Keimling hat: Eiweiß, Vitamine, Keimöl, Mineral- und Ballaststoffe –

und der Vorteil, dass man nicht nach zehn Minuten schon wieder Hunger hat. Vollkorn macht viel länger satt und deshalb weniger dick.

*Sie haben selbst erwachsene Kinder... sind alle überzeugte Vollwertfans?*

**Imhof:** Weil sie damit aufgewachsen sind. Klar haben die mit Sieben beim täglichen Müsli irgendwann gestreikt. Wir haben schnell gemerkt: Man darf ein-

## Arbeit für die Kaumuskel

Auch wenn Kinder zicken: Biobäcker setzt auf Vollkorn



Biobäcker Herbert Imhof

fach nicht dogmatisch sein. Heute essen sie's längst wieder gerne.

*Bei den meisten Schulkindern landen Vollkornbäcker nur schwer. Was tun?*

**Imhof:** Ich habe oft Schulklassen in der Backstube. Da haben die zum ersten Mal volles Korn in der Hand, sehen meine Mühle und das Endprodukt. Da staunen die Bauklötze. Außerdem unterstütze ich die Aktion „Bio-Brot-

box“ für Erstklässler mit 10 000 Dinkelbrötchen. Man muss einfach immer wieder aufklären über Darmfröghheit, Übergewicht, Karies, Arthrose und all die anderen Folgen von ungesunder Ernährung.

*Was hatten Sie als Kind auf dem Pausenbrot?*

**Imhof:** Wir waren fünf Geschwister, da gab es nur Bauernbrot mit Butter und Salz, manchmal Schnittlauch oder eine Tomate dazu. Nicht ein einziges Mal haben wir Geld mitbekommen, wie das Eltern heute oft machen.

*Sie haben die Familienbäckerei vom Vater übernommen. Was hielt der in den 80ern vom Bio-Trip des Sohnes?*

**Imhof:** Für den war das zunächst ein Rückschritt. Die Nachkriegsgeneration träumte ja vom Weißmehl der Amerikaner. Heute sieht's anders aus: Mit jedem Lebensmittelskandal steigt unser Umsatz. Interview: c.s.

Nürnberger Zeitung vom 10.09.2005

90 Minuten mit dem Bäcker Hartmut Imhof

## Das „Nussgeheimnis“ ist beliebt

Neunzig Minuten in der Stadt. In dieser Serie beobachtet die NZ Menschen an interessanten Orten und Arbeitsplätzen in Nürnberg. Was bewegt sich alles in der Zeit, die ein Spielfilm oder ein Fußballspiel dauern? Wir schildern unsere Eindrücke. Heute: 90 Minuten mit einem Bäckermeister.

Während die ganze Stadt sich noch in Dunkelheit und Schlaf hüllt, geht es in der Bäckerei von Hartmut Imhof heiß her. Bereits um drei Uhr verbreitet der Mittelpunkt der Backstube – zwei Backöfen – Wärme und einen wohlthuenden Geruch.

Brote, Apfeltaschen und Plunder kommen aus den heißen Rachen der Öfen – das erste Arbeitsergebnis an diesem Morgen. Dafür ist der Bäckermeister seit zwei Uhr früh auf den Beinen. Doch da ist kein Funken Müdigkeit in seinen Augen: „Das frühe Aufstehen ist ein Heimspiel für mich. Es war mir schon immer fremd, lange zu schlafen.“ Imhof braucht fürs Schlafen wenig Zeit – zum Ausführen einzelner Arbeitsschritte ebenso.

### Die Bürste sorgt für den letzten Schliff

Energisch fährt der 51-Jährige mit einer Bürste drei Mal über die süßen Teilchen, die auf vier Blechen ausgebreitet auf dem Arbeitstisch liegen. Mit „Aprikotur“ aus gekochter Aprikosenmarmelade und Zuckerglasur gibt er Nusschnecken, Quarktaschen und Plundern den letzten Schliff. „Sonst schaut das Gebäck unansehnlich aus.“

Nun sind Haselnuss-Birnen-Schnitten an der Reihe. Jetzt verlässt sich Imhof nicht nur auf sein geübtes Augenmaß, sondern überlässt das Abmessen der Waage. Auf die Präzision legt er großen Wert: „Es muss aufs Gramm stimmen, schließlich hat der Kunde den Anspruch, dass seine Schnitte genauso schmeckt wie am Tag davor.“

Von der Waage kommen die Zutaten in die große Metallschüssel in der Rührmaschine. Handarbeit wird bei Imhof groß geschrieben, etwa ein Zentner an Teig, Quarkmasse und sonstigen Zutaten gehen in 90 Minuten durch seine Hände. Da ist eine kleine Unterstützung durch Rühr-, Teigteil-



Der Bäcker Hartmut Imhof muss nur selten in einem Rezeptbuch nachschauen. 90 Prozent seiner Rezepturen kennt er auswendig. Seine Spezialität sind vollwertige Backwaren, die überwiegend mit der Hand gefertigt werden.

Foto: Sippel

und Knetmaschine dem Bäckermeister willkommen. Sie vermischen Butter, Eier, Vollrohrzucker, Haselnüsse, etwas Backpulver und Schokoladenraspeln – alles Produkte von hoher Qualität. Das ist Imhofs Bäckerphilosophie: „Billiges Zeug kann ich nicht brauchen. Nur wenn man Hochwertiges rein tut, kommt etwas Hochwertiges auch raus.“ Für Imhof muss es nicht nur hochwertig sein, sondern am liebsten auch vollwertig, wie 95 Prozent seiner Ware.

Während die Maschine noch arbeitet, bestreicht Imhof den Vollkornmürbeteig mit der Preiselbeermarmelade, „für die herbere Note“. Dann platziert er darauf eine cremige Masse, streicht sie mit einem Spachtel glatt und belegt sie mit geschnittenen Birnen. Der Meister hat sein Kunstwerk vollendet. Einer seiner vier Angestellten wird nun dafür sorgen, dass die Schnitten für eine Stunde in den Ofen kommen.

Jetzt wird es frischkäsig bei Imhof. Er widmet sich seinen Käseschnitten mit Mandarinen und Mohn, und dem Käsekuchen. Zwischendurch mischt er noch zwei Eimer Teig für Grünkernbrot mit Kräutern aus der Provence. Dieses komme bei den Kunden gut an, da die mediterrane Küche im Trend sei. „Der Geschmack der Leute ändert sich. Man muss sich anpassen.“ Imhof

macht sich an „Renates Nussgeheimnis“. Diesen Kuchen hat er Renate, einer Freundin, probiert und ihn sofort in sein Sortiment aufgenommen. Sein Gespür hat ihn nicht getrogen: „Der Kuchen geht weg wie verrückt.“

Den nächsten Kuchen hat Imhof vor drei Jahren selbst kreiert und nach seiner Frau benannt. „Helgas Kirschnitten“ schmecken ihr tatsächlich ganz gut. „Sonst wäre es ja ein Scheidungsgrund, wenn es nicht so wäre“, scherzt er. Auch bei den Kunden sind diese Schnitten beliebt. Der Bäcker glaubt, dass die individuellen Namen seiner Backwaren dazu beitragen: „Die Leute merken, es ist etwas kleines, persönliches, und fühlen sich dadurch angesprochen.“

Kein einziges Mal schaut Imhof in sein Rezeptbuch, denn bis zu 90 Prozent seiner Rezepte kennt er auswendig. Das ist praktisch, das spart ihm Zeit – und diese wird bereits knapp. Denn um fünf Uhr früh läuft der Countdown: Noch eineinhalb Stunden, dann muss sein ganzes Sortiment für die Kunden bereit sein. Schnell presst er aus der Spritztüte dunklen Teig auf das Blech. Diese runden Dinge, das sind „Amerikaner“. Und weil es Hartmut Imhof vollwertig mag, sind sogar diese bei ihm „bio“.

Ella Schindler

## 85 Jahre Bäckerei Imhof in Nürnberg

In diesem Jahr feiert die Bäckerei Imhof GmbH ihren 85. Geburtstag.

Am **01. September 1919** hatte der Firmengründer Karl Imhof das Anwesen in der Dürrenhofstraße 29 erworben und mit 3 Gesellen und 5 Auszubildenden die Bäckerei aufgebaut.

Karl Imhof sen. war u.a. von 1944 bis 1962 Vorstand der BÄKO Nürnberg eG.

Sohn Karl Imhof jün. hatte im Dezember 1954 vor dem Prüfungsausschuss der HWK für Mittelfranken mit Erfolg seine Meisterprüfung im Bäckerhandwerk abgelegt und dann den Betrieb von seinem Vater übernommen und weitergeführt.

Karl Imhof war von 1964 bis 1997 Vorstand der Bäcker-Innung Nürnberg und von 1974 bis 1997 über 20 Jahre lang Kassier der Innung.

Für die Verdienste um das Bäckerhandwerk in Nürnberg und für das Handwerk im Allgemeinen wurde Karl Imhof im Dezember 1996 mit dem **Bundesverdienstkreuz** des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland ausgezeichnet.

Seit 1986 wird die Bäckerei Imhof GmbH von Bäckermeister Herbert Imhof in der **3. Generation** geführt.

1977 hatte Herbert Imhof als 23jähriger die Meisterprüfung in der Bayerischen Bäckerschule in Lochham nicht nur als Jahr-

gangsbester sondern auch als **Prüfungsbester seit Bestehen der Schule** abgelegt. Für diese Leistung wurde er vom Bayerischen Kultusminister Hans Mayer mit einer **Ehrenurkunde** für hervorragende Prüfungsleistung ausgezeichnet.

Bis heute wurden in der Bäckerei und Konditorei Imhof unter der Leitung von Herbert Imhof 12 Bäcker und 20 Fachverkäuferinnen im Bäckerhandwerk mit großen Erfolgen ausgebildet.



Neben Herbert Imhof ist auch noch sein Bruder Karl-Heinz Imhof als Backstubenleiter in der Produktion tätig.



*H. Imhof*  
Herbert Imhof, Bäckermeister

*K. Imhof*  
Karl-Heinz Imhof, Bäckermeister

Seit über 20 Jahren ist die **Bäckerei Imhof GmbH Marktführer** auf dem Gebiet von **Biobackwaren und Biobackerzeugnissen**.

Die Bäckerei hat im Stadtgebiet Nürnberg und über die Stadtgrenzen hinaus **einen ausgezeichneten Ruf**.

### Seit 1919 – Tradition verpflichtet.

Im Jubiläumsjahr sind im Betrieb im Hauptgeschäft in der Dürrenhofstraße sowie in den **2 Filialen 16 Mitarbeiter, davon 2 Auszubildende**, beschäftigt.

Viele Mitarbeiter können bis heute sogar auf eine **20, 30 und 40jährige Betriebszugehörigkeit** zurückblicken.

Sie haben dadurch nicht nur wesentlich zum Aufbau des Betriebes beigetragen sondern einen erheblichen **Imagebeitrag** für das gesamte Bäckerhandwerk geleistet.

*Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Imhof-GmbH für Biobackwaren und Biobackerzeugnisse*

