UNTERNEHMERGESPRÄCH

Das neue Gebäude von Rischart (oben) steht auf der Theresienhöhe in München. Törtchen mit Himbeeren werden dort für die Filialen zubereitet.

Großbäcker mit Sinn für die Heimat

Rischart's Backhaus ist mit seiner mehr als 140 Jahre alten Geschichte ein Stück München. Warum ein neuer Standort die lokale Identität stärkt.

Von Markus Frühauf, München, und Felix Kaspar Rosic (Fotos)

Magnus Müller-Rischart steht in der Backstube. Er ist Erbe und seit 2009 Geschäftsführer der Großbäckerei Rischart in München.

Im Zentrum einer Millionenstadt seine Produktionsstätte zu errichten, ist ein Wagnis. Angesichts der hohen Immobilienpreise rechnet es sich für viele Unternehmen, erst recht für Mittelständler, vor die Stadt zu ziehen. Denn dort lässt sich zu günstigeren Grundstückpreisen das Werk errichten. Ein Mittelständler ist auch die Max Rischart's Backhaus KG mit einem jährlichen Umsatz in mittlerer zweistelliger Millionenhöhe.

Es handelt sich um ein Münchner Familienunternehmen, dessen Geschichte bis ins Jahr 1883 zurückreicht. Damals eröffnete Namensgeber Max Rischart die erste Bäckerei in der Isarvorstadt. Nun führt das Unternehmen Magnus Müller-Rischart in fünfter Generation. Er ist zu mutigen Entscheidungen bereit, wie der im Februar eröffnete Neubau auf der Theresienhöhe zeigt. Er liegt nahe an der Theresienwiese, wo vor zwei Monaten das 191. Münchner Oktoberfest beendet worden ist. Dort ist die Großbäckerei mit dem „Café Kaiserschmarrn"-Zelt vertreten.

Warum Rischart's Backhaus bewusst eine Produktionsstätte in Innenstadtlage gewählt hat? Dafür spricht die Geschichte. Das alte Backhaus war im trendigen Gärtnerplatzviertel beheimatet. Nun steht es in einem architektonisch interessanten Glasbau über der Theresienwiese. Von außen können die Backstuben betrachtet werden. Damit will Unternehmenschef Müller-Rischart ein Zeichen setzen: „Mit unserem Standort in der Stadt wollen wir sichtbar machen, dass wir ein Münchner Unternehmen sind und dort unsere Backwaren produzieren", sagt er im Gespräch mit der F.A.Z. Das Gebäude wird seinen Angaben zufolge auch für Führungen zum Beispiel für Schulklassen oder Kunden offen stehen. Neben den Führungen ist die Vermietung von Flächen für Veranstaltungen geplant. Denkbar seien neben Kochkursen oder Vorträgen auch Firmenfeiern.

Die zentrale Lage des Backhauses hat Rischart gewählt, weil die 21 Filialen schwerpunktmäßig in der Münchner Innenstadt liegen. „Von der Theresienhöhe können wir sie mit frischen Backwaren mehrmals am Tag beliefern, ohne dass sie in den Filialen aufgebacken werden müssen." Müller-Rischart nennt die kurzen Lieferwege als wichtigen Vorteil des Standorts in München.

Zudem wäre ein Standort außerhalb der Stadt für die Beschäftigten schlechter erreichbar gewesen. Auf der Theresienhöhe arbeiten 185 Personen in Produktion, Logistik, Verwaltung oder im Verkauf im Café. „Unser Standort im Zentrum ist an den öffentlichen Nahverkehr sehr gut angebunden", fügt er hinzu. Auf der grünen Wiese hätten wohl die meisten Mitarbeiter mit dem Auto anreisen müssen. Als weiteren Grund nennt er die 100 Werkswohnungen, die im Zentrum kein Problem gewesen sind. Für Fachkräfte und Auszubildende stellen die hohen Mieten in München eine oftmals schwer zu überwindende Hürde dar. Günstige Werkswohnungen sind ein Grund, sich dann doch für einen Arbeitgeber in der Stadt zu entscheiden. In Gewerbegebieten vor der Stadt wären die Werkswohnungen schwer umzusetzen gewesen, berichtet Müller-Rischart. „Dazu hätten wir eine behördliche Genehmigung benötigt, die in diesen Fällen aber sehr schwierig zu erhalten ist." In dem Neubau ist auch das Hotel Cocoon mit 84 Gästezimmern untergebracht.

Als Großbäckerei mit insgesamt 550 Mitarbeitenden in Vollzeit und 75 Auszubildenden fühlt sich Rischart am Standort München sehr wohl. Der Unternehmenschef sieht hier weiterhin Wachstumschancen: „Mit zwei Millionen Einwohnern im Ballungsraum ist der Markt ausreichend groß." Für ihn ist die Qualität der Backwaren entscheidend: „Unsere Produkte leben von der Frische." Damit könne sich Rischart in diesem Markt auszeichnen. „Wenn wir in andere Regionen expandierten, bekämen wir möglicherweise Qualitätsprobleme."

Ein Brot oder anderes Gebäck verliert durch das Austrocknen schnell an Geschmack. Das gilt auch für Kuchen. „Wir sind überzeugt, dass sich in unserem Markt Frische durchsetzen wird", betont Müller-Rischart. Aus diesem Grund produziert die Großbäckerei tagesfrisch und bereitet nichts am Vortag vor. Das bringe einen gewissen Aufwand mit sich, den der Kunde aber auch schmecke, ist er überzeugt. Mit dem Qualitätsansatz sieht er Rischart in München gut positioniert. „Hier gibt es eine hohe Kaufkraft mit einem entsprechenden Qualitätsanspruch der Kundschaft. Die Münchner legen Wert auf gute Backwaren", sagt er.

Müller-Rischart will mit seiner Großbäckerei gesund wachsen. Er legt hohen Wert auf die Qualität der Backwaren, die unter einem zu starken Wachstum leiden kann. Schon jetzt bedient Rischart in seinen Filialen am Tag 20.000 Kunden und im Jahr acht Millionen. Verkauft werden jährlich 2,4 Millionen Tassen Kaffee, 145.000 Croissants und 1,5 Millionen Kaisersemmeln. Hinsichtlich des Umsatzes sind die erfolgreichsten Produkte die Breze, der Butter-Ring und die Schnittlauchbreze. Das Café am Marienplatz gilt mit jährlich 1,2 Millionen Kunden als meistbesuchte Bäckereifiliale in Deutschland. Als zweitstärkste Filiale nennt Müller-Rischart den Standort am Münchner Hauptbahnhof. „Ich kann mir vorstellen, dass sie zu den stärksten Bäckereifilialen im Netz der Deutschen Bahn zählt", sagt er selbstbewusst.

Nun gilt das Augenmerk dem Weihnachtsgeschäft. Mit Beginn der Adventszeit wird das Sortiment um 25 Produkte vergrößert. „Unser Umsatz erhöht sich dadurch spürbar, allerdings nicht nur beim Weihnachtssortiment", sagt er. Dem Wachstum setzten allerdings Fachkräfte und verlässliche Lieferketten Grenzen. Ein weiterer Grund ist das Kapital, weil Wachstum Geld kostet, zum Beispiel die Eröffnung neuer Filialen. Dann müssten Kapitalgeber reingenommen werden. „Als Familienunternehmen ist uns die Eigenständigkeit sehr wichtig", betont er und fügt hinzu: „Wir sehen uns ein bisschen als local hero."

Rischart setzt auf eine „schleichende Expansion". Anfang November wurde eine neue Filiale am Rosenheimer Platz in München eröffnet. Der Unternehmenschef strebt ein gesundes, organisches Wachstum ohne Abstriche in der Qualität an. Bei der Herstellung und Auswahl der Zutaten legt er großen Wert auf Regionalität neben Qualität und Frische. Doch Bio-Backwaren stellt Rischart nicht mehr her. „Unsere letzten Versuche sind schon einige Jahre her und waren wenig erfolgversprechend", sagt er. Stärker spürt er den Trend zu vegetarischer oder veganer Ernährung: „Uns ist wichtig, in allen Produktkategorien, von Backwaren über Snacks bis zum Feingebäck, vegane Angebote im Sortiment zu haben." Zudem würden regelmäßig weitere vegane Produkte getestet und so das Sortiment erweitert. Zunehmend wichtig werden auch Snacks, zu denen Salate oder Chicken-Curry-Sandwiches zählen.

Besonders viel Herzblut steckt Müller-Rischart in das Oktoberfest-Zelt „Café Kaiserschmarrn". „Wir freuen uns, hier vertreten sein zu dürfen und die Marke Rischart auch auf der Wiesn so sichtbar zu zeigen." Die zwei Wochen Oktoberfest im „Café Kaiserschmarrn" sind für ihn die intensivste Zeit und der emotionale Höhepunkt des Rischart-Jahres. Besonders die Münchner schätzen das Rischart-Zelt als Alternative zu der Atmosphäre in den großen Bierzelten, die nicht jeder als angenehm empfindet.

Das Unternehmen

Die **Max Rischart's Backhaus KG** ist mit ihrer mehr als 140 Jahre langen Geschichte nicht mehr aus München wegzudenken. Am Marienplatz und Viktualienmarkt sind die Filialen seit Jahrzehnten ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Touristen. Mit 1,2 Millionen Kunden im Jahr ist das Café am Marienplatz die meistbesuchte Bäckerei in Deutschland. Täglich bedient Rischart's 20.000 Kunden. Die Großbäckerei erzielt im Jahr mit acht Millionen Kunden einen Umsatz in mittlerer zweistelliger Millionenhöhe.

Der Unternehmer

Die 1883 in der Münchner Isarvorstadt gegründete Großbäckerei Rischart's befindet sich seit fünf Generationen in Familienhand. Seit 2009 leitet der inzwischen 47 Jahre alte **Magnus Müller-Rischart** das Unternehmen. Er hat sich zum Ziel gesetzt, die Balance zwischen Tradition und Moderne zu halten. Für den Bäcker- und Konditormeister mit Betriebswirtschaftsstudium stand schon in seiner Kindheit fest, den Familienbetrieb weiterzuführen. Der Duft aus der Backstube und die phantasievoll gestalteten Geburtstagstorten weckten seine Begeisterung.

FIRMENINDEX

	Seite
Aldi	20
DeepL	19
Deutsche Bahn	19
Deutsche Flugsicherung	20
E. Otto Schmidt	22
Edeka	20
Euroclear	17
Heraeus Remloy	20
Hitachi	19
Klöckner & Co.	19
Lambertz	22
Lidl	20
Max Rischart's Backhaus	21
Norma	20
Rewe	20
Walch	20
Wilo	20
Worthington Steel	19

Die F.A.Z.-Wetterinformationen

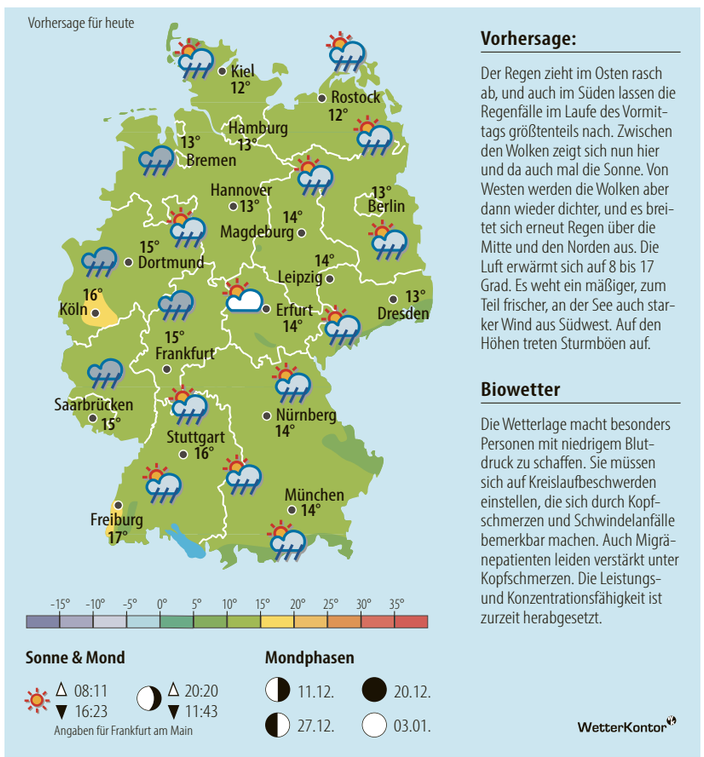
im Internet: www.faz.net/wetter

Anzeige

Städtewetter Deutschland

	08.12.	09.12.	10.12.
Aachen	14°	15°	13°
Arkona	10°	11°	12°
Berlin	13°	13°	13°
Bremen	13°	14°	14°
Brocken	6°	8°	7°
Cottbus	14°	14°	14°
Cuxhaven	12°	13°	13°
Dresden	13°	14°	14°
Düsseldorf	15°	15°	14°
Erfurt	14°	16°	14°
Essen	14°	15°	14°
Feldberg	7°	10°	7°
Feldberg/Ts.	11°	11°	10°
Frankfurt	15°	14°	13°
Freiburg	17°	15°	14°
Garmisch	13°	12°	11°
Greifswald	11°	12°	13°
Großer Arber	6°	8°	9°
Hamburg	13°	14°	14°
Hannover	13°	15°	14°
Helgoland	11°	11°	11°
Hof	11°	11°	10°
Kahler Asten	9°	10°	7°
Karlsruhe	16°	14°	13°
Kassel	14°	14°	13°
Köln	16°	16°	15°
Konstanz	12°	10°	9°
Leipzig	14°	14°	14°
Lübeck	12°	13°	13°
Magdeburg	14°	14°	14°
Mannheim	15°	15°	13°
München	14°	14°	13°
Norderney	11°	13°	12°
Nürnberg	14°	13°	12°
Oberstdorf	11°	11°	10°
Osnabrück	15°	16°	15°
Passau	12°	12°	9°
Rostock	12°	12°	13°
Saarbrücken	15°	15°	13°
Stuttgart	16°	16°	14°
Sylt	10°	10°	11°
Trier	15°	14°	13°
Zugspitze	-1°	2°	2°

Prognosen der Tageshöchsttemperaturen



Vorhersage:

Der Regen zieht im Osten rasch ab, und auch im Süden lassen die Regenfälle im Laufe des Vormittags größtenteils nach. Zwischen den Wolken zeigt sich nun hier und da auch mal die Sonne. Von Westen werden die Wolken aber dann wieder dichter, und es breitet sich erneut Regen über die Mitte und den Norden aus. Die Luft erwärmt sich auf 8 bis 17 Grad. Es weht ein mäßiger, zum Teil frischer, an der See auch starker Wind aus Südwest. Auf den Höhen treten Sturmböen auf.

Biowetter

Die Wetterlage macht besonders Personen mit niedrigem Blutdruck zu schaffen. Sie müssen sich auf Kreislaufbeschwerden einstellen, die sich durch Kopfschmerzen und Schwindelanfälle bemerkbar machen. Auch Migränepatienten leiden verstärkt unter Kopfschmerzen. Die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit ist zurzeit herabgesetzt.

Wetter in Deutschland heute

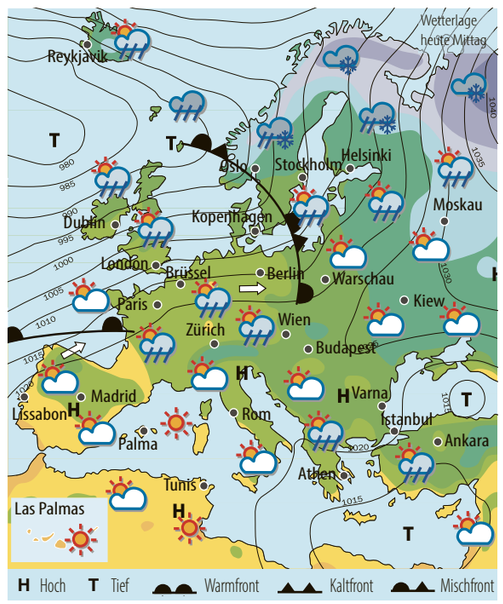
Bremen, Niedersachsen, Hamburg, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern
Ostwärts abziehender Regen, dann zeitweise Auflockerungen, und nur noch einzelne Schauer. Später von Westen erneut Regen. Temperaturen zwischen 10 und 14 Grad. Mäßiger, an der See frischer, an der Nordsee auch starker, in Böen zum Teil stürmischer Wind aus Südwest.

Berlin, Brandenburg, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Sachsen:
Anfangs ostwärts abziehende Regenfälle, dann immer mal wieder Auflockerungen und meist trocken, abends von Westen erneut dichte Wolken und Regen. Mit Temperaturen von 9 bis 14 Grad sehr mild. Schwacher bis mäßiger, an der Ostsee frischer Wind aus Südwest.

Nordrhein-Westfalen, Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland
Überwiegend stark bewölkt, zunächst nur vereinzelt etwas Regen, von Westen aber wieder mehr Regen. Sehr mild mit Temperaturen zwischen 8 und 16 Grad. Mäßiger Südwestwind, im Bergland starke, vereinzelt stürmische auch Böen.

Baden-Württemberg, Bayern
Viele Wolken, anfangs nachlassender Regen, dann meist trocken, im Süden auch einige Auflockerungen, nach Norden hin später wieder etwas Regen. Dabei ungewöhnlich milde Temperaturen zwischen 10 und 17 Grad. Schwacher bis mäßiger Wind aus Südwest.

Weitere Wetterinformationen und -daten finden Sie im Internet: **www.faz.net**



Städtewetter in Europa

	08.12.	09.12.	10.12.		08.12.	09.12.	10.12.
Amsterdam	14°	14°	14°	Mailand	11°	11°	11°
Athen	17°	16°	17°	Malaga	20°	20°	17°
Barcelona	18°	18°	17°	Mallorca	19°	19°	19°
Belgrad	11°	11°	12°	Moskau	0°	0°	0°
Bozen	11°	11°	11°	Neapel	17°	18°	18°
Brüssel	15°	14°	14°	Nizza	16°	16°	16°
Budapest	5°	7°	8°	Oslo	6°	4°	5°
Bukarest	8°	10°	10°	Palermo	18°	18°	18°
Dublin	12°	16°	11°	Paris	16°	15°	14°
Dubrovnik	16°	16°	16°	Prag	11°	12°	11°
Helsinki	4°	6°	6°	Riga	6°	8°	9°
Istanbul	10°	11°	12°	Rom	16°	16°	16°
Kiew	2°	2°	5°	Sofia	9°	10°	12°
Kopenhg.	10°	10°	11°	Stockholm	7°	8°	10°
Las Palmas	24°	24°	22°	St. Petersbg.	1°	6°	5°
Lissabon	18°	17°	17°	Venedig	12°	12°	11°
Ljubljana	8°	10°	10°	Warschau	7°	10°	9°
London	14°	15°	13°	Wien	8°	8°	8°
Madrid	12°	14°	13°	Zürich	14°	12°	11°

	08.12.	09.12.	10.12.
Städtewetter Afrika			
Accra	27°	27°	27°
Algier	22°	22°	21°
Casablanca	22°	23°	20°
Johannesburg	27°	29°	25°
Kairo	20°	20°	20°
Kapstadt	25°	25°	29°
Städtewetter Nordamerika			
Chicago	-5°	0°	3°
Los Angeles	25°	26°	26°
Miami	30°	23°	28°
Montreal	-12°	-6°	2°
New York	-4°	1°	6°
Vancouver	9°	10°	10°
Städtewetter Lateinamerika			
Buenos Aires	26°	27°	29°
Caracas	32°	30°	31°
Lima	23°	23°	23°
Mexiko-Stadt	19°	21°	22°
Rio de Janeiro	32°	31°	31°
Santiago	32°	32°	30°
Städtewetter Naher Osten			
Ankara	10°	9°	11°
Antalya	19°	20°	20°
Bagdad	20°	22°	19°
Dubai	31°	31°	31°
Riad	27°	27°	27°
Städtewetter Asien			
Bangkok	31°	29°	30°
Hongkong	25°	24°	21°
Shanghai	13°	13°	15°
Neu Delhi	24°	23°	23°
Peking	5°	6°	8°
Seoul	5°	6°	9°
Tokio	16°	11°	12°
Australien und Neuseeland			
Auckland	28°	28°	29°
Melbourne	25°	22°	19°
Sydney	29°	38°	25°

Das besondere Wetterereignis

Der früheste Sonnenuntergang findet jedes Jahr schon um den 10. Dezember statt. Der späteste Sonnenaufgang tritt erst um den 5. Januar auf.

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt. Alle Rechte vorbehalten. Zur Verfügung gestellt vom Frankfurter Allgemeine ARCHIV