

100  
JAHRE

*Ditsch*

BREZELBÄCKER SEIT 1919



1919-2019



# Inhalt

Vorwort	1
Peter Ditsch	2
Unsere Geschichte	3

Mitarbeiter-Geschichten	4	Unsere Stars	7
Produktion und Handel (B2B)	5	Eine Zeitreise	8
Shops (B2C)	6	Valora	9



Sebastian Gooding  
Geschäftsführer Brezelbäckerei Ditsch GmbH



Marc Kranz  
Kaufmännischer Leiter



Björn Tiemann  
Bereichsleiter Handel



Klaus Westerwelle  
Bereichsleiter Produktion und Technik

# Geschichte und Geschichten



Sehr geehrte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, liebe Kolleginnen und Kollegen,

das Buch, das Sie in Händen halten, ist eine beeindruckende Dokumentation über großartige unternehmerische Entscheidungen in einer freien Welt. Sie zeigt auch den imposanten Weg vieler Einzelner durch schwerste Zeiten. Dieses Buch zeigt, wozu Menschen in der Lage sind, wenn die Rahmenbedingungen stimmen und sie an die Zukunft glauben. Und wenn der notwendige Mut und glückliche Umstände an ihrer Seite sind.

Unsere Bäckereien bauen auf solche und tausend andere ähnliche Geschichten. Diese Geschichten inspirieren uns, fordern uns

heraus und unterstützen uns bei den Kunden-, Team- und Planungsbesprechungen. Und wir arbeiten bereits an neuen Erfolgsgeschichten, wenn sich Markt und Konsumgewohnheiten ändern!

Wir freuen uns, Ihnen heute diese Dokumentation der Zeitgeschichte überreichen zu dürfen. Wir überbringen Ihnen auch die Glückwünsche unseres gesamten Vorstandes.

Wer hart arbeitet, darf auch feiern!

Herzlichen Dank!

Sebastian Gooding

Marc Kranz

Björn Tiemann

Klaus Westerwelle



2

Peter Ditsch

## Interview mit Peter Ditsch



### Herr Ditsch, haben Sie eine erste Erinnerung an die Backstube Ihres Vaters?

Spontan würde ich sagen der alte Backsteinofen mit den schweren Gusstüren und weiß gefliester Front, der damals noch mit Kohle geheizt wurde. Nur die untere Ofenetage war direkt beheizt, dort wurden die Brote und Brötchen gebacken und in der oberen Etage die Kuchen, weil diese Etage immer eine niedrigere Temperatur hatte.

### Wie alt waren Sie da?

Ich bin in der Backstube mehr oder weniger geboren und aufgewachsen. Als ich im Kindergarten war, bin ich oft das Regal in unserem kleinen Bäckerladen hochgeklettert und habe mir aus dem Glasbehälter mit Deckel darauf immer Gummibärchen stibitzt und die Hosentaschen damit gefüllt.

Da war ich 3 oder 4 Jahre alt.

### Dort wurden nur Brezel gebacken?

Zu dieser Zeit war es noch eine Feinbäckerei mit Brot, Kuchen und anderen Backwaren aus der Backstube sowie unverpackten Süßigkeiten, die zugekauft wurden. Brezel befanden sich damals auch schon im Sortiment, aber erst in den 70er Jahren hat mein Vater angefangen, nur noch Brezel und andere Laugengebäcke herzustellen.

### Warum hat sich Ihr Vater spezialisiert?

Der Grund war, dass es Anfang der 70er Jahre ein Überangebot an kleinen Bäckereien in Mainz

gab, und die Spezialisierung war von der Marge wesentlich interessanter als ein großes Backwaren-Sortiment. Er belieferte die Gastronomie in Mainz sowie Brezelmänner, die bei ihm die Ware in der Backstube abholten und im Mainzer Schwimmbad, Fußballstadion und in den Weinlokalen verkauften.

### War Ihr Vater auch ein Vertriebsgenie?

Er setzte immer neue Geschäftsideen um, zum Beispiel kaufte er in den 70er Jahren Softeismaschinen, die er in Rüdesheim an der Drosselgasse aufstellte. In den Sommermonaten verkauften Mitarbeiter dort Softeis und frische Brezel. Auf dem Mainzer Weinmarkt hatten meine Eltern alljährlich ein großes Café-Zelt mit Kaffee, Kuchen sowie Bier, Wein und Spirituosen. Mit blütenweißen Stofftischdecken und Servietten sowie Porzellangeschirr war es damals auf dem Weinmarkt etwas Besonderes.

### Und dann brachte eine völlig neuartige Technologie beim Backen den Durchbruch?

Ja, wir haben Ende der 70er Jahre auf einer Fachmesse für Bäcker einen kleinen Brezel-Backautomaten gesehen, welcher damals für Deutschland eine Errungenschaft darstellte. Spontan entschieden wir, noch während der Messe ein Gerät zu kaufen, um es zunächst auf Volksfesten zum Brezelbacken einzusetzen. Damit verbunden war aber auch noch eine Investition in einen kleinen Schockgefrierschrank, um die Brezel-Teiglinge



gefrieren zu können sowie ein Tiefkühlschrank, um sie darin zu lagern.

Unsere Bäckerei war mit ihren 90 m<sup>2</sup> nicht größer als eine kleine Gaststätte und der zusätzlich benötigte Platz zur Aufstellung der Gefriergeräte stellte sich als wahre Herausforderung dar.

Die Kundenresonanz auf unsere frischen und warmen Brezel war so toll, dass wir als nächsten Schritt einen kleinen Kiosk mit Tiefkühltruhe und kleinem Brezelofen bauen ließen und ihn vor dem Eingang eines Warenhauses in Mainz aufstellten und die frischen Brezel dort sehr erfolgreich verkauften.

Bereits kurze Zeit später expandierten wir über die Stadtgrenze hinaus ins Rhein-Main-Gebiet mit unseren Brezelhäuschen.

### **Dieses Konzept war richtig erfolgreich, oder?**

Der Erfolg war grandios und sehr schnell zeigte sich, das ist der richtige Weg. Ab 1980 war die Geschäftsentwicklung so rasant, dass wir bereits 1983 die Entscheidung trafen, im Gewerbegebiet von Mainz ein Grundstück zu erwerben und unsere erste kleine Produktionshalle zu errichten. Mein Vater sagte damals nur zu mir: „Bub, wenn die Bank dir das finanziert, dann kannst du das ja machen“. 1985 konnte dann unsere erste kleine Produktionshalle in Betrieb genommen werden und ich wurde mit 50 Prozent Mitgesellschafter. Bereits 1991 erfolgte der nächste Umzug auf ein 10.000 Quadratmeter Grundstück. Heute wird dort noch ein Teil des Sortimentes produziert und die Hauptverwaltung befindet sich ebenfalls noch dort.



Mit dieser Investition waren wir in der Abhängigkeit unser Mainzer Hausbank und mein Vater traf mit seinen 66 Jahren die Entscheidung als Gesellschafter auszusteigen und sich die weitere Entwicklung mit etwas Abstand anzusehen.

### **Ihre schönsten Erinnerungen an diese Zeiten?**

Geschäftlich gesehen bleiben die Anfänge in der kleinen Backstube und die ersten Erfolge unvergesslich. Als wir den ersten Brezel-Backautomaten auf dem Mainzer Weinmarkt aufstellten und die Menschen Schlange standen, werde ich nie vergessen.

### **Hatten Sie ein bestimmtes Erfolgsrezept?**

Ein klares Rezept hatte ich nicht, denn viele Wege führen nach Rom. Wie bei Millionen anderen

Menschen war mein vordergründiges Ziel, erfolgreich zu sein und ich bin unserem Konzept als ein Nischenanbieter in der Backwarenbranche stets treu geblieben. Der daraus resultierte finanzielle Erfolg hat uns Spielräume für weitreichende Investitionen gegeben und letztendlich wurden wir als interessanter Arbeitgeber sowie verlässlicher Partner unserer Kunden wahrgenommen. Das Wohl unserer Mitarbeiter war mir stets ein Anliegen. Wenn der Mitarbeiter sich wertgeschätzt fühlt und seinen Arbeitsplatz in finanzieller und sozialer Sicht positiv bewertet, hat der Arbeitgeber sehr viel richtig gemacht. Kleine persönliche Aufmerksamkeiten wie Präsente für die Mitarbeiter zu bestimmten Anlässen sowie ein attraktiver Arbeitsplatz sind nur einige der kleinen Bausteine der Mitarbeiterzufriedenheit.

Vor 100 Jahren eröffnete Wilhelm Ditsch seine kleine Bäckerei für Brezel und Laugengebäck in Mainz.

Mit viel Erfahrung, höchsten Ansprüchen an die Qualität unserer Produkte und der Zufriedenheit unserer Kunden im Fokus sind wir inzwischen zum weltweit größten Hersteller von Laugengebäck herangewachsen.

Auch die heutige Führung von Ditsch unter Sebastian Gooding, Björn Tiemann, Klaus Westerwelle und Marc Kranz hat sich dieser Tradition und diesen Werten verschrieben, um auch in Zukunft Groß und Klein mit köstlichen Laugenbackwaren zu begeistern.

### Mit Wilhelm Ditsch fing alles an

Er begründete die 100-jährige Ditsch Tradition: Wilhelm Ditsch lässt 1919 seine «Bäckerei für Brezel und Laugengebäck» mit der Adresse Löhrstraße 17 im Handelsregister der Stadt Mainz eintragen.



1919

### Der Krieg kommt, die Hoffnung bleibt

Schon die erste Brandbombe auf Mainz zerstört die Backstube in der Taunusstraße. Hoffnungsvoll zieht Wilhelm Ditsch in die Kapuzinerstraße 38, doch zwei schwere Angriffe der Alliierten auf Mainz sollten 1942 und 1945 noch folgen.



1940



1935

### Aus dem Ofen auf die Kirmes

Dem Erwerb einer Backstube ohne Verkaufsraum in der Taunusstraße 1 in Mainz folgt eine erste amtliche Genehmigung zum Brezelbacken an zwei Sonntagen zur Belieferung von Volksfesten in Rüsselsheim und Bad Homburg.



1945

### «Goldene Stadt» wird zur Steinwüste

Während Wilhelm Ditsch und sein Sohn Heinz im Krieg sind, wird beim letzten und schwersten Bombenangriff auf Mainz am 27. Februar 1945 auch die Backstube in der Kapuzinerstraße getroffen und zerstört.

## Neue Backstube, neues Brezelglück

Aus der Kriegsgefangenschaft zurückgekehrt, machen sich Vater Wilhelm und Sohn Heinz in Eigenarbeit daran, die Backstube in der Kapuzinerstraße neu aufzubauen. Mainz und das Umland haben ihre Ditsch Brezel wieder.



1947

## Unternehmenswachstum perfekt eingetütet

Unter Heinz Ditsch expandiert das Familienunternehmen und spezialisiert sich auf Laugenbrezel und Salzsticks als Dauergebäck in Zellophantüten. Ein voller Erfolg bei der Gastronomie und auf Volksfesten.



1960

## Heinz Ditsch und die Brezel- männer

1952 übergibt Wilhelm Ditsch die Bäckerei an seinen Sohn Heinz. Mit ihm kommen die ersten „Brezelmänner“, die aus Körben frische Brezeln in Mainzer Gaststätten und auf Volksfesten verkaufen.



1952

## Der erste Brezelstand von Ditsch

Eine geniale Geschäftsidee: Ein Brezelstand am Mainzer Hauptbahnhof, damit sich Reisende vor der Abfahrt noch schnell mit Proviant für unterwegs versorgen können. Noch muss der Stand morgens auf- und abends abgebaut werden.



1972

## Aus Liebe zur Brezel: Peter Ditsch

Peter Ditsch tritt als Mitarbeiter in den elterlichen Betrieb ein und übernimmt bald die Organisation des Verkaufs. Die ersten fahrbaren Brezelstände, die am Abend wieder abgeholt werden, gehen auf seine Initiative zurück.



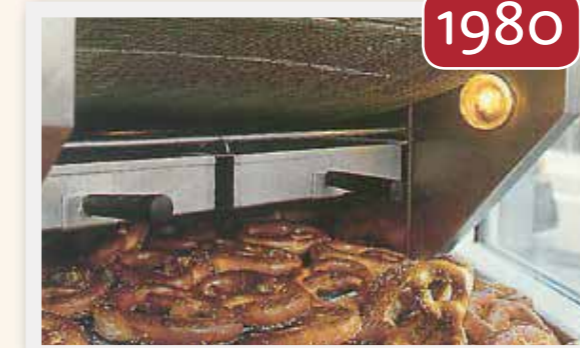
1975

## Boom in der Kapuzinerstraße

Die Nachfrage nach den frischen Ditsch Brezeln steigt, und Teiglinge bilden jetzt den Schwerpunkt der Produktion. Die Familienbäckerei mit inzwischen 25 Mitarbeitern platzt aus allen Nähten.



1984



1980

## Der Ditsch-Brezelofen, eine heiße Innovation

Als Peter Ditsch auf einer Fachmesse diesen Ofen sieht, weiß er sofort: Damit gibt's immer und überall frische, warme Brezel. Im ersten stationären Brezelhäuschen von Ditsch werden damit tiefgefrorene Teiglinge aufgebacken.



1985

## Aus 100 m<sup>2</sup> werden 535 m<sup>2</sup>

Der Betrieb in der Kapuzinerstraße bot nur 60 m<sup>2</sup> Produktions- und 40 m<sup>2</sup> Lagerfläche, der neugebaute Standort Mainz-Hechtsheim hat deutlich mehr: 375 m<sup>2</sup> in der Produktion und 160 m<sup>2</sup> im Verwaltungs- und Sozialbau.



## Noch mehr Platz für neue Ideen

Die Produktionshalle wird erweitert und erstmals mit einer Spiralförderungsanlage zum Gären und Frosten von Teiglingen in Betrieb genommen. Neue Kreationen im Sortiment sind Schlemmerzungen und Schinken-Käse-Stangen.



1988

## Backtradition unter neuer Adresse

Umzug innerhalb von Mainz-Hechtsheim: Der neue Unternehmenssitz hat eine Produktionshalle mit 3.250 m<sup>2</sup> und zwei getrennten Produktionslinien, ein Verwaltungsgebäude mit 750qm, ein Tiefkühl-Hochregal-Lager sowie eine Versandhalle.



1991



1990

## Peter Ditsch übernimmt Führung

Als neuer Alleingesellschafter der Ditsch GmbH kann Peter Ditsch gleich den Branchen-Oscar für das Unternehmen in Empfang nehmen: Der „Marktkieker“ ist der renommierteste Unternehmer- und Innovationspreis der deutschen Backbranche.



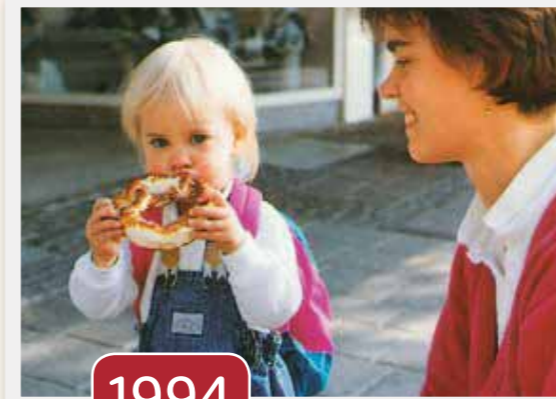
1993

## Heiß begehrt: Unsere Teiglinge

Auch Bäckereien und Tiefkühl-Heimdienste sowie Großverbraucher werden jetzt mit Teiglingen von Ditsch beliefert. Die Einrichtung einer dritten Produktionslinie macht die Expansion problemlos möglich.

## 75 Jahre Brezelbäckerei Ditsch

Ditsch hat sich zur Qualitäts-Marke entwickelt und allen Grund, das 75-jährige Firmen-Jubiläum zu feiern: Aus der kleinen Mainzer Bäckerei wurde einer der größten Direktvermarkter für ofenfrisches Laugengebäck in Deutschland.



1994

## Schöne Aussichten in Oranienbaum

Einweihung des neuen Ditsch Werkes mit 7.700 m<sup>2</sup> Produktionsfläche in Oranienbaum bei Dessau als zweite Produktionsstätte. Ein vielversprechender Standort – nicht nur aus unternehmerischer Sicht. Und es startet offiziell der Geschäftsbereich Handel (B2B).



1998/1999



1996

## Noch mehr Gründe zum Feiern

Ein kleines Fest gab es bereits im Jahr 1995, als der 100. Ditsch-Shop eröffnet wurde. Im Jahr danach kann sich das Unternehmen über eine weitere Auszeichnung freuen: den Hamburger Foodservice-Preis für besondere Verdienste um die Branche.



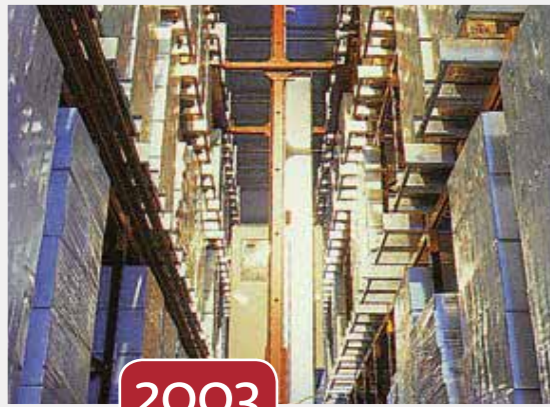
2000

## Ditsch und Brezelkönig

Ditsch übernimmt die 1995 in der Schweiz gegründete Brezelkönig AG und baut das Schweizer Verkaufsnetz in den kommenden drei Jahren von fünf auf rund 30 Standorte aus.

## Ditsch ist «Entrepreneur des Jahres»

Der von der internationalen Ernst&Young Gruppe verliehene Preis beflügelt. Im gleichen Jahr wird in Oranienbaum die Produktionsfläche auf 15.000 m<sup>2</sup> erweitert und das Tiefkühl-Lager auf 6.000 Palettenstellplätze ausgebaut.



2003

## Neues Sortiment und neue Kapazitäten

Nachdem Ditsch bereits 2006 erstmals den Lebensmitteleinzelhandel und den Cash&Carry-Bereich mit einem neuen Sortiment beliefert, wird jetzt in Oranienbaum die 6. Produktionslinie in Betrieb genommen.



2008

## Ein großer Markt braucht einen starken Partner

Die Brezelbäckerei Ditsch wird als starke Marke Teil der international tätigen Valora Gruppe aus der Schweiz mit Peter Ditsch als Ankeraktionär. Qualitätsanspruch und Innovationsfreude sind auch in den folgenden Jahren das Erfolgsrezept von Ditsch.



2012

## Verrückt nach Pretzel

Die Valora Gruppe kauft den in Cincinnati, Ohio, ansässigen Laugengebäck-Hersteller Pretzel Baron und ist damit erstmals mit eigener Produktion in den USA vor Ort. Pretzel Baron wird im Folgejahr in Ditsch USA umfirmiert.



2017



2004

## Noch ein Preis und eine besondere Ehre

Der VR-Innovations-Preis Mittelstand der Volksbanken und Raiffeisenbanken geht dieses Jahr an Ditsch, doch es gibt einen weiteren Grund, um stolz zu sein: Die „Sendung mit der Maus“ kommt vorbei und zeigt den Kindern die hohe Kunst des Brezelbackens.



2010

## Ditsch von Hamburg bis München

Mit 180 Shops ist die Brezelbäckerei Ditsch nun in der ganzen Republik vertreten und sorgt für das Brezelglück, das die Mainzer schon seit 1919 kennen. Die Unternehmenszentrale in Mainz-Hechtsheim wird durch einen Anbau vergrößert.



2014

## Das kann sich sehen lassen

In Berlin wird die Eröffnung des 200. Ditsch-Shops gefeiert und im Werk Oranienbaum ist inzwischen die 8. Produktionslinie in Betrieb. Die deutliche Ressourcen-Einsparung durch das Energiemanagement an allen Standorten macht die positive Bilanz perfekt.



2019

## 100 Jahre Brezelbäckerei Ditsch

Mit inzwischen über 200 Shops ist die Idee des Gründers Wilhelm Ditsch heute mit Ditsch USA und Brezelkönig Schweiz einer der weltweit führenden Produzenten für Laugenbackwaren. In Oranienbaum wird nach 20 Jahren mit Halle 3 erweitert. Auch in den USA wird ausgebaut mit TK-Lager und Linie 2.



## 4 Mitarbeiter-Geschichten

**Klaus Hepp**  
Produktionsleiter, Mainz



Ditsch war für mich ein Sprungbrett. Ich war in Berlin auf der Technikerschule. Kurz bevor ich fertig war habe ich natürlich die Finger ausgestreckt und geschaut, wo kann ich unterkommen. Ich bin gebürtiger Schwabe, wollte ursprünglich auch wieder zurück ins Schwabenland gehen, hatte auch eine Stelle im Auge an der Fachschule für Bäckerei in Stuttgart, wo ich aufgrund meiner Ausbildung als praktischer Berufsschullehrer hätte anfangen können. Aber es war einfach ein halbes, dreiviertel Jahr später und so lange habe ich was gesucht zur Überbrückung. Und ich bin auf diese Stelle aufmerksam geworden hier, ich meine, ich hätte es in der Zeitung gelesen, habe mich hier beworben, wir sind uns schnell einig geworden. Mein Ziel war, ein halbes Jahr hier zu überbrücken. Daraus sind jetzt 33 Jahre geworden.

**Thomas Christnacht**  
Fachberater Handel, Mainz



Als Kind bin ich mit meiner Mama schon mitgefahren, als sie bei Ditsch schon gearbeitet hat und Brezel verkauft hat. Das war damals in Rüdesheim, das ist in der Nähe von Mainz. Da haben wir sonntags Brezel verkauft in so einem kleinen mobilen Stand. Den haben wir aufgebaut sonntags morgens. Meine Mutter ist in die Firma gefahren in die Kapuzinerstraße, hat die Brezel in den Kofferraum geladen und dann sind wir nach Rüdesheim zusammen. Ich habe dann immer mitgeholfen. Und da haben wir dann so 1000, 1200 Brezel mitgenommen und die haben wir dann innerhalb von 6-7 Stunden verkauft. Und dann haben wir wieder alles zusammengepackt und dann sind wir wieder heimgefahren. Das war ungefähr so 1980/81.

**Thomas Müller**  
Leiter Einkauf, Mainz



Ditsch heißt für mich: die erfolgreiche Zusammenarbeit in einem tollen Kollegenkreis. Mit dabei sein in einem wachsenden, dynamischem und erfolgreichem Unternehmen. Ich freue mich ganz besonders über die anstehenden Investitionen am Standort Mainz. Das zeigt mir, wie wichtig die Erhaltung des Standorts genommen wird, der mir nach 27 Jahren Zugehörigkeit sehr am Herzen liegt.

Besonders in Erinnerung ist mir die spontane Teilnahme an einer gemeinnützigen Aktion eines lokalen Radiosenders. Wir haben die Buchstaben für einen Werbeslogan 15-fach aus Laugenteig hergestellt und gebacken. Der Erlös aus dem Verkauf der Buchstaben ging an die Kinderkrebstation einer Klinik. Klaus Hepp und ich haben nicht gefragt – wir haben aus Eigeninitiative einfach „gemacht“! – und hatten viel Spaß dabei.

**Dirk Behrendt**  
Verpackungsleiter, Oranienbaum



Ich bin seit dem 1. Februar 2019 bei Ditsch als Verpackungsleiter beschäftigt. Für Ditsch bin ich nach langer Zeit zurück in die Heimat gekommen und freue mich, beim Wachstum und Erfolg des Unternehmens eine wichtige Stütze zu sein.

Ein positives Erlebnis meinerseits war die herzliche Aufnahme bei Ditsch. Auch die lange und bereichsübergreifende intensive Einarbeitungszeit war für mich und meine Tätigkeit sehr zum Vorteil und zugleich eine neue Erfahrung. Somit kann ich nun auf dem kleinen Dienstweg viele Anliegen kurzerhand klären.

Für meine Zukunft bei Ditsch wünsche ich mir weiterhin flache Hierarchien, um die vielen offenen Herausforderungen, welche vor uns allen liegen, zu meistern.

**Matthias Hartung**  
Werkleiter, Oranienbaum



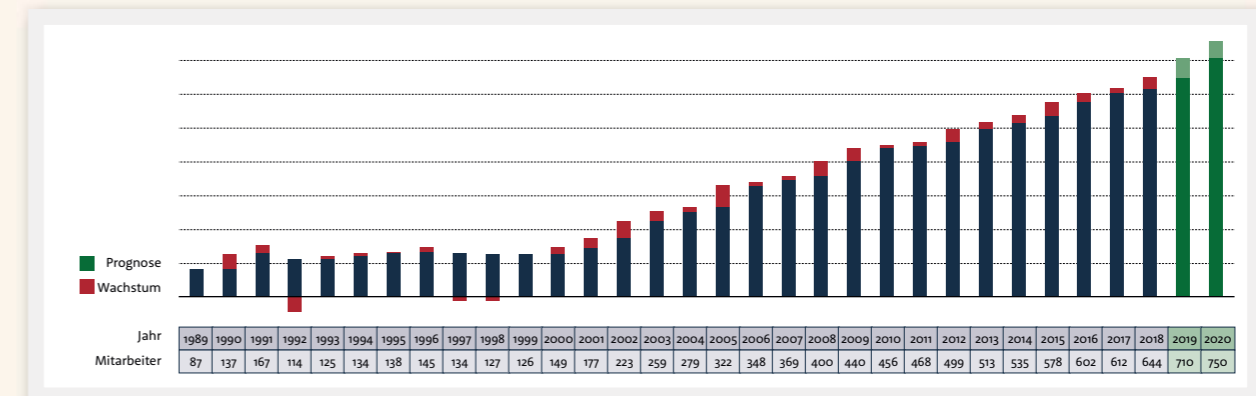
Ich bin bei Ditsch, weil es hier tolle Mitarbeiter gibt, tolle Produkte, einen tollen Wachstumsmarkt und das schon seit 19 Jahren für mich.

**Matthias Grollmisch**  
Leiter Engineering, Oranienbaum



Ich bin gerne bei Ditsch, weil ich hier jeden Tag neue Herausforderungen, neue Projekte angehen und lösen darf und das immer mit einem super Team von Mitarbeitern.

**Gesamtanzahl Mitarbeiter 1989 - 2020**



**Björn Tiemann**  
Bereichsleiter Handel, Mainz



Als mir die Frage gestellt wurde, was bedeutet Ditsch für Dich, war mein erster Gedanke, Ditsch ist für mich weitaus mehr als nur mein Arbeitsplatz oder mein Arbeitgeber. Wenn es etwas gibt im Leben, mit dem man des Öfteren mehr Zeit verbringt als mit seiner eigenen Familie, dann ist es im besten Fall wie eine zweite Familie – das ist Ditsch für mich.

Eines ist ganz sicher, es wird bei Ditsch auch in der Zukunft nicht langweilig werden. Viele spannende Projekte und ein gesundes, profitables Wachstum für Deutschland, Österreich und die Schweiz sowie insbesondere für die internationalen Märkte. Mein schönstes Erlebnis bei Ditsch war zweifelsohne der Tag, an dem im Jahr 2016 die Entscheidung gefallen ist, zukünftig Ditsch-Laugenbackwaren auch in den USA zu produzieren. Wir haben in der Geschäftsleitung viele Jahre auf diesen Verwaltungsrats-Beschluss hingearbeitet und ich bin sehr stolz darauf, mitgewirkt zu haben.

**Klaus Westerwelle**  
Bereichsleiter Produktion und Technik



Bei Ditsch und mit „Brezel und Co“ hält die Spannung jetzt schon mehr als 10 Jahre an – fast doppelt so lange wie bei meinen vorherigen Stationen. Und ich bin sehr sicher, dass das auch noch lange so bleibt.

Ob als Familien-Unternehmen oder als Teil der VALORA – Familie, die Herausforderungen waren und sind „wie gestalten wir das Wachstum“ oder „welche Investition machen wir zuerst“. Natürlich kritisch hinterfragt und oft auch mit Stress für das Team. Und dann ist da natürlich auch unser Produkt. Ich bin an der Grenze zwischen NRW und Niedersachsen groß geworden und auch später gab es kaum „Laugen-Gebäck“ in meinem Leben. Deshalb hat es erst mal eine Weile gedauert, bis ich eine „typisch bayrische Brezel“ erkennen konnte. Jetzt weiß ich, dass das meine Lieblingsbrezel ist und bin froh, dass wir sie herstellen können.

## Die Laugen-Kompetenz



### Das traditionelle Verfahren

Beim Laugen darf der Teigling nicht zu weich sein und muss stabil in seiner Form bleiben. Damit die Lauge nicht zu tief eindringen kann, wird die Oberfläche leicht angetrocknet. Daher werden die Teiglinge vor dem Laugen in einem kühlen, relativ trockenen Raum abgesteift. Die Teiglinge bekommen eine starre Teigstruktur und die Oberfläche kann soweit antrocknen, dass eine dünne Teighaut entsteht. Anschließend wird das Gebäck für wenige Sekunden in eine 3–4%ige Natronlauge getaucht und 12–15 Minuten lang gebacken.

### Nur beste Zutaten

Mehl, Rapsöl, Salz, Backhefe, Wasser – das sind die Grundzutaten für unsere Laugengebäcke. Und natürlich die spezielle, hochwertige Lebensmittel-Lauge aus Natron. Das macht auch den guten, feinsalzigen Geschmack aus.



### Viel Erfahrung

Im Gegensatz zu „normalen“ Gebäcken ist bei der Herstellung von Laugengebäcken viel Erfahrung unerlässlich. So muss zum Zeitpunkt des Schlingens der Brezelteig perfekt formbar sein. Daher sollte die ideale Teigtemperatur von 20–23 Grad Celsius möglichst nicht überschritten werden.

### Die typische Bräune

Beim Backen reagiert das Natriumhydroxid mit der Teigoberfläche. Dieser im Fachjargon Maillardreaktion genannte Prozess sorgt für die typische Bräune und den speziellen Geschmack der Laugengebäcke. Ebenfalls typisch: der markante Kontrast zwischen dem hellen Ausbund und der kastanienfarbenen Kruste.



## 5 Produktion und Handel (B2B)

Seit nunmehr 100 Jahren verstehen wir unser Handwerk als Berufung. Mit viel Erfahrung, höchsten Ansprüchen an die Qualität unserer Produkte und der Zufriedenheit unserer Kunden im Fokus sind wir inzwischen zu einem der weltweit größten Hersteller von tiefgekühlten Laugenbackwaren, Pizza-Snacks und Croissant-Spezialitäten herangewachsen.

Neben der Produktion für unsere Ditsch Filialen und Brezelkönigshops sind wir sehr stolz, seit 1998 sehr erfolgreich Großverbraucher wie Bäckereien, Hotels, Restaurants, Cateringunternehmen sowie Tankstellen und den Lebensmitteleinzelhandel mit unseren Produkten zu beliefern. Rund 710 Mitarbeiter produzieren derzeit mehr als 600 Millionen Produkte pro Jahr in den Werken Mainz und Oranienbaum auf elf Linien in Deutschland. 2017 expandierten wir nach Cincinnati in den USA und werden dort bis Ende dieses Jahres mit zwei Produktionslinien vertreten sein.

Abgerundet wird das Bild durch eine Produktionslinie in Emmenbrücke in der Schweiz. Das breit gefächerte Sortiment reicht von vorgegärten Teiglingen bis hin zu bereits fertig gebackenen Produkten. Wir sind nach IFS sowie BRC zertifiziert und erfüllen damit jederzeit streng definierte Qualitäts- und Sicherheitsstandards. Auf nationalen und internationalen Leitmesse, wie der Internorga, Südback, iba, Anuga oder Sial stellen wir mit dem Handelsbereich von Ditsch den Großverbraucherkunden neue Trends vor und exportieren unsere Produkte weltweit in 28 Länder.

## Unsere Werte



### Kundenorientierung

Wir stellen den Erfolg unserer Kunden und Mitarbeiter und damit den des Unternehmens in den Mittelpunkt.

### Qualität

Unser Ziel ist es, über Filialen und Handelskunden Endverbrauchern Laugengebäck und andere Spezialitäten in hoher Qualität anzubieten.

### Rohstoffe

Die Anforderungen unserer Kunden sind für uns maßgeblich. Wir legen Wert auf hochwertige, kontrollierte Rohstoffe ausgewählter Lieferanten.

### Umwelt

Umweltschutz ist uns wichtig. Der schonende Umgang mit Ressourcen ist die Basis unseres Handelns.

## Mainz

Der Unternehmenssitz in Mainz-Hechtsheim hat eine Produktionshalle mit 3.250 m<sup>2</sup> und zwei getrennten Produktionslinien, ein Verwaltungsgebäude mit 750 m<sup>2</sup>, ein Tiefkühl- Hochregal-Lager sowie eine Versandhalle.

Start der Produktion: 1990  
Mitarbeiter: 232  
Grundfläche: ca. 10.000 m<sup>2</sup>  
Produktionsfläche: ca. 2.500 m<sup>2</sup>  
Produktionslinien: 3



## Oranienbaum

1999 folgte die Einweihung des neuen Ditsch Werkes mit 7.700 m<sup>2</sup> Produktionsfläche in Oranienbaum bei Dessau als zweite Produktionsstätte. Ein vielversprechender Standort – nicht nur aus unternehmerischer Sicht. In Oranienbaum wird nach 20 Jahren ein Neubau für Ditsch mit zwei weiteren Produktionslinien fertiggestellt.

Start der Produktion: 1999  
Mitarbeiter: 487  
Grundfläche: ca. 40.000 m<sup>2</sup>  
Produktionsfläche: ca. 10.000 m<sup>2</sup>  
Produktionslinien: 8



## Cincinnati



Start der Produktion: 2016  
Mitarbeiter: >30  
Grundfläche: ca. 16.000 m<sup>2</sup>  
Produktionsfläche: ca. 5.000 m<sup>2</sup>  
Produktionslinien: 1



## Emmenbrücke



Start der Produktion: 2010  
Mitarbeiter: >30  
Grundfläche: ca. 7.000 m<sup>2</sup>  
Produktionsfläche: ca. 1.000 m<sup>2</sup>  
Produktionslinien: 1



**Unsere Mitarbeiter sind die wichtigste Zutat für das Ditsch Erfolgsrezept.**

Jeder Einzelne bringt seine Persönlichkeit und Fähigkeiten ein, nimmt Herausforderungen mit Freude an, entwickelt sich weiter, handelt eigenverantwortlich und voller Tatkraft. Alle Mitarbeiter verbinden die Leidenschaft für Premium-Laugengebäck und das Streben, gemeinsam mehr zu erreichen.



Frankfurt am Main



6

Shops (B2C)

## Leidenschaft unterwegs



Wir sind der Brezelspezialist, der Ofenwärme erlebbar macht - und das seit 1919. Denn unsere Leidenschaft sind das Laugenschlaraffenland und herzhafte gebackene Snacks. Damit bieten wir unseren Kunden an Verkehrsstandorten und anderen stark frequentierten Toplagen alles, was den kleinen Hunger stillt - einfach und schnell auf die Hand.



### Filialkonzept und Design

#### Immer frisch & Immer lecker

Aus dem unmittelbar hinter der Theke platzierten Netzbandofen landen die Brezel direkt in der Auslage. So kann sich der Kunde „seine“ Lieblingsbrezel selbst aussuchen. Das ist Frische, die man sieht und vor allem schmeckt.

#### Freundlich & Ansprechend

Das warme Licht und die klaren Farben sorgen für eine angenehme Verkaufsatmosphäre und lassen jeden Kunden gerne wiederkommen.

#### Einfach & Schnell

Dank unserer intuitiv verständlichen Menüboards mit markanten Symbolen sind unsere Kunden in der Lage, innerhalb kürzester Zeit eine Auswahl zu treffen, und können auch durch unsere praktischen Verpackungen zügig bedient werden. Das verstehen wir unter „on-the-go“.

### Richtungsweisend für den Quick-Service-Bereich

Seit unserer Gründung im Jahre 1919 haben wir als Pioniere der Laugenbäckerei die Branche maßgeblich geprägt. Mit unserem innovativen Produktportfolio sind wir zu einem führenden Hersteller und Anbieter von Laugenspezialitäten und Quick-Service-Snacks in Deutschland geworden. Und mit unserem modernen Filialdesign ist die Marke Ditsch fit für eine erfolgreiche Zukunft.



Berlin



Hamburg



Mainz



Halle (Saale)



Dresden



Köln



Paderborn



Lübeck



Potsdam



## Bestseller Laugenbrezel



Um die Entstehung der Brezel ranken sich zahlreiche Mythen und Legenden. Hier stellen wir Ihnen zwei der wohl bekanntesten Entstehungsgeschichten rund um das beliebte Laugengebäck vor.



### Bayerische Legende

Am 11. Februar 1839 tauchte der Bäcker Anton Nepomuk Pfannenbrenner im königlichen Kaffeehaus von Johann Eilles in München die Brezelteiglinge aus Versehen nicht in Zuckerwasser, sondern in die Putzlauge für die Bleche. Das Ergebnis war so faszinierend, dass am gleichen Morgen der Königlich-Württembergische Gesandte Wilhelm Eugen von Ursingen nachweislich die erste Brezel kaufen konnte.

### Schwäbische Legende

Im Jahr 1477 wurde der Uracher Bäckermeister Frieder zum Tode verurteilt. Graf Eberhard von Urach bot ihm eine Begnadigung an, wenn er innerhalb von drei Tagen ein Gebäck herstelle, durch das dreimal die Sonne scheine. Inspiriert von den verschlungenen Armen seiner Frau, erfand Frieder daraufhin die Brezel. Kurz vor Ende der Frist fielen die Teiglinge jedoch in einen Eimer heißer Lauge. In seiner Not backte er die Brezel trotzdem ab.



# Unsere Pizza-Klassiker



## Die köstlichen Premium-Pizzen

Ein saftiger Teig, mit erlesenen Zutaten belegt, abgerundet mit mediterranen Kräutern wie „frisch gestreut“ und feinstem Olivenöl: Die Premium-Pizzen schicken Sie auf eine kulinarische Urlaubsreise. Nach nur kurzer Backzeit sind die Pizzen fertig und bleiben – dank einer speziellen Rezeptur – lange frisch und lecker. Sie haben die Wahl zwischen „Caprese“ mit sonnengereiften Cherrytomaten und feinstem Mozzarella und „Salamì“ mit luftgetrockneter Edelsalami und würziger Peperonisalami.



## Erleben Sie unsere Snack-Stars

Wir lieben Pizza-Snacks. Daher legen wir im Gegensatz zu vielen anderen Herstellern sehr großen Wert auf den Einsatz von Frischteigboden und eine „randlose“ Belegung mit ausgewählten, hochwertigen Zutaten. Und da Geschmäcker ja bekanntlich verschieden sind, ist unser Angebot an köstlichen Pizza-Sorten breit gefächert: vom üppig belegten Pizza-Snack Classico bis hin zu einer vegetarischen Variante. Hier kommt garantiert jeder auf seine Kosten!



# Croissant-Spezialitäten



## Grenzen sprengen ...

Mit unserer Qualität sind Sie stets eine Nasenlänge voraus. Durch die eingesetzte neuartige Technologie erhalten unsere Croissants mehr Stabilität bei kürzerer Backzeit. Eine neue Wickeltechnik führt zu gleichmäßigeren und damit zu optisch schöneren Produktkonturen. Aufgrund unserer einzigartigen Technik der „Strangfüllung“ bieten unsere herzhaft gefüllten Croissants Genuss „vom ersten bis zum letzten Bissen“.





## 8 Eine Zeitreise



**Neu: Süßwaren**

## Brezelbäcker macht Furore

Frauke Langemann und auf dem Foto: Peter Ditsch, der als alter Mann in einem braunen Mantel und einem roten Schal, die Hände in den Taschen, steht. Er ist der Chefbäcker der Brezelbäckerei Ditsch in Mainz. Er trägt eine weiße Schürze und eine weiße Mütze. Er ist umgeben von anderen Mitarbeitern, die ebenfalls weiße Schürzen und Mützen tragen. Sie sind in einer großen Halle, die mit Brezeln gefüllt ist. Die Brezeln sind in verschiedenen Größen und Formen gebacken. Die Halle ist hell und freundlich. Die Brezeln sind in einem großen Korb auf dem Foto zu sehen. Die Brezeln sind in verschiedenen Größen und Formen gebacken. Die Halle ist hell und freundlich. Die Brezeln sind in einem großen Korb auf dem Foto zu sehen.

**Die Brezelbäckerei Ditsch** hat in Mainz einen neuen Standort eröffnet. Der Chefbäcker Peter Ditsch ist stolz auf sein Team und die Qualität der Brezeln. Die Brezeln sind in verschiedenen Größen und Formen gebacken. Die Halle ist hell und freundlich. Die Brezeln sind in einem großen Korb auf dem Foto zu sehen.

**HAMBURG**

## Von der Brezelbude zum Broadway

Mit seinem Frische-System hat Peter Ditsch in Sachen Laugenbrezeln Pionierarbeit geleistet. Konnte die Mainzer Feinbäckerei seiner Eltern nach herkömmlichen Methoden vor gut 20 Jahren keine Wachsunterfertigen mehr erzielen, schaffte der Sohn mit dem Verkauf von warmen, duftenden Laugenspezialitäten den Durchbruch. Neben den ersten Standorten im Ausland zählt das mittelständische Unternehmen heute bundesweit über 80 Agentur-Fillialen. 1995 lag ihr gesamtjähriger Umsatz bei 65 Mio. DM (jetzt). Tendenz? Stark steigend.

**Ditsch's Agentursystem**

- umfassen Verträge, Immobilien, Logistik und Transportmanagement
- bieten eine Vielzahl von Dienstleistungen an
- sind in über 100 Ländern tätig
- sind in über 100 Ländern tätig

**Ditsch - ein Markennegativ**

Qualitätsicherung

**Ausgeklügelte Logistik**

Die Brezelbäckerei Ditsch ist ein Unternehmen, das sich auf die Herstellung von Brezeln spezialisiert hat. Die Brezeln sind in verschiedenen Größen und Formen gebacken. Die Halle ist hell und freundlich. Die Brezeln sind in einem großen Korb auf dem Foto zu sehen.

## 100 Kilo Brezel

05-Sponsoren helfen

MAINZ. Neun Meter müht ihr Umfang, rund 100 Kilo ist sie schwer: Die Brezelbäckerei Ditsch und das Mainzer Hilton präsentierten gestern eine Riesenzitzel, die beim Heimspiel von Mainz 05 am Freitagabend verkauft wird.

Drei Tage waren die Herchheimer Mitarbeiter beschäftigt, um die drei etwa 12 Meter langen Teigstränge vorzubereiten, aus der das Prunkstück geformt wurde. Am Donnerstag wandert das Gebäck in den Ofen, am Freitag werden sechs Mann die Brezel vom Zweitligisten gegen Fortuna Düsseldorf ins Stadion tragen und den Zuschauern präsentieren, berichtet Hilton-Küchenchef Dirk Maus. Für eine Mark pro Stück verkaufen dann die beiden 05-Sponsoren die Brezelteile, der Erlös fließt in die Jugendarbeit der 05er.

Stolz präsentierten gestern die Teams von Hilton (l.) mit Küchenchef Dirk Maus (2.v.l.) und von der Brezelbäckerei (r.) mit Chef Peter Ditsch (4.v.r.) ihr Werk. Die gezeichnete Linie zeigt die Größe der Brezel, wenn sie aus dem Backofen kommt. Foto: Braun

**Der Bäcker**

Der Bäcker ist ein Unternehmen, das sich auf die Herstellung von Brezeln spezialisiert hat. Die Brezeln sind in verschiedenen Größen und Formen gebacken. Die Halle ist hell und freundlich. Die Brezeln sind in einem großen Korb auf dem Foto zu sehen.

**PIZZA CURRYWURST**

Currywurst! Sambal-Käse und Curry-Keilchupsauce!

Immer knusprig, immer frisch, immer Ditsch.

Die sind SOO... frisch!

...entdecke die neuen Snacks von Ditsch!

NEU

Immer knusprig, immer frisch, immer Ditsch.

**Ditsch**

Perfektes Duo

Frei nach Ihrer Wahl  
Pizza plus 0,5l Flasche\*  
2,90

Sparen Sie bis zu 30%

Wir wählen aus unserem Sortiment eine Pizza plus ein Coca-Cola Erfrischungsgetränk 0,5l PET (zzgl. 0,15 EUR Pfand)

Immer knusprig, immer frisch, immer Ditsch.

**Happy Birthday**

Wir haben Geburtstag, feiern Sie mit!

1x Kaffee jetzt nur: € 0,80

Immer knusprig, immer frisch, immer Ditsch.

**ALLES KÄSE ... ODER WAS?**

+ Bergkäse + Mozzarella  
+ Red Cheddar + Weichkäse  
+ Gorgonzola  
= 5-Käse-Pizza

€ 2,20

Immer knusprig, immer frisch, immer **Ditsch**

Immer knusprig, immer frisch, immer **Ditsch**

**Winzerbrezel**  
...mit cremigem Aufstrich nach "Winzer Art"

€ 1,00

Immer knusprig, immer frisch, immer **Ditsch**

**Alles Liebe zum Muttertag!**

Herzbrötchen  
0,50 Stück

3 Herzbrötchen  
1,35 Dose

www.ditsch.de

100 JAHRE **Ditsch**  
BREZELBÄCKER SEIT 1919

Voller guter Ideen für Sie:  
**Produktsortiment 2019/2020**

Full of good ideas for you:  
**Product Range 2019/2020**

FAMILIENTRADITION SEIT 1919  
**Ditsch**

Wir backen Deutschlands liebste Brezel!

www.ditsch.de

# 26. April Tag der Brezel



Gefeiert wird dieser vor allem in Amerika. Die Brezel gibt es dort als salzigen Klassiker oder auch aus süßem Hefeteig mit Zimt und Zucker.





## Valora - Kleines Glück unterwegs

Tagtäglich engagieren sich rund 15.000 Mitarbeitende im Netzwerk von Valora, um ihren Kunden mit einem umfassenden Convenience- und Food-Angebot ein kleines Stück Glück zu bringen – nah, schnell, praktisch und frisch. Die mehr als 2.700 kleinflächigen Verkaufsstellen von Valora befinden sich an Hochfrequenzlagen in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Luxemburg und den Niederlanden. Zum Unternehmen

gehören unter anderem k kiosk, Brezelkönig, BackWerk, Ditsch, Press & Books, avec, Caffè Spettacolo und die beliebte Eigenmarke ok.– sowie ein stetig wachsendes Angebot an digitalen Services. Unter anderem dank Ditsch hat sich Valora zu einer weltweit führenden Produzentin von Laugengebäck entwickelt und profitiert im Bereich Backwaren von einer stark integrierten Wertschöpfungskette.



# Wir danken den Sponsoren der 100-Jahrfeier:



**Westfalia** <sup>®</sup>  
Logistics. Made in Germany

**BAU**   
**UNION** Wittenberg



**FRESH FOOD SERVICES**



**HOCHREITER**  
DAS BESTE FÜR  
IHR PRODUKT

## Impressum

### Herausgeber:

Sebastian Gooding

### Redaktion:

Günther Lindinger

### Mitarbeit und Dank für die Unterstützung an:

Stefanie Alberding, Jan-Niclas Breuer,  
Thomas Christnacht, Peter Ditsch, Alissa Füll,  
Nicole Gorcks, Matthias Hartung, Klaus Hepp,  
Susann Hennecken, Matthias Kukulies, Janine  
Lutz, Alessandra Pomponio, Gregor Maier,  
Mark Rebelo, Simone Sokoll, Nicole Voigt,  
Klaus Westerwelle, Christina Wahlstrand,  
Julia Wiserner

### Fotos und Quellennachweis:

Ditsch GmbH, [www.solution4media.de](http://www.solution4media.de)

### Layout und Druck:

René Löbig, Stefan Zeise

REPROCENTER GmbH

Am Steintor 23, 06112 Halle (Saale)

### Anschrift des Herausgebers:

Brezelbäckerei Ditsch GmbH

Robert-Bosch-Str. 44, 55129 Mainz

Telefon: +49 6131 9957-1021

Fax: +49 6131 995799-1021

[www.ditsch.de](http://www.ditsch.de)

Brezelbäckerei Ditsch GmbH

Sitz: Mainz, Geschäftsführer: Sebastian Gooding,

Amtsgericht Mainz, HRB 3046

### Informationen zum Datenschutz:

<https://ditsch.de/de/datenschutz>

100  
JAHRE

*Ditsch*



BREZELBÄCKER SEIT 1919