

**Neueröffnung**  
*Jetzt Tag für Tag für Bruchsal*  
 Bruchsal Friedrichsplatz (ehemals Frisch-Shop)



**Laib & Leben**  
 Täglich ein Stück Brotkultur

**BROTKULTUR**  
**KAFFEE**  
**FRÜHSTÜCK**  
**BACKWAREN**

Neueröffnung des Bäckerei-Cafés der Landbäckerei Köhler in Bruchsal am Friedrichsplatz

## Verbindung von Tradition und Innovation

„Laib und Leben – täglich ein Stück Brotkultur“ ist das Motto für das neue Bäckerei-Café der Landbäckerei Köhler, das am vergangenen Montag in Bruchsal am Friedrichsplatz nach längerer Umbauzeit wieder eröffnet wurde. Fast 25 Jahre ist die Landbäckerei Köhler bereits an diesem Platz zu finden und gilt damit schon als einheimischer Betrieb, auch wenn die Bäckereizentrale in Graben-Neudorf liegt. In den zurückliegenden Jahren war Bäckermeister und Betriebswirt Walter Köhler, als Motor für die Entwicklung der Firma immer bemüht, den Trend der Zeit zu erspüren und die Wünsche der Kunden in Bruchsal zu erfüllen. Aus diesem Bestreben heraus ist jetzt das neue Café entstanden mit einer offenen Verkaufs- und Servicefläche von fast 200 Quadratmetern.

„Laib und Leben – täglich ein Stück Brotkultur“ ist Inhalt und Anspruch zugleich. „Wir bieten viele verschiedene Brotsorten an und eine große Vielfalt an Brötchen und anderen

Backwaren“, sagt Walter Köhler, der zusammen mit seinem Bruder Manfred, das Geschäft führt und leitet. Manfred Köh-

ler ist Konditormeister und kümmert sich insbesondere um die Bäckerei-Technik. „Frische und Qualität haben

bei uns absoluten Vorrang. Unsere neue Bio-Brot-Linie passt genau zu unseren bisherigen Produkten und rundet

das Angebot ab“, sagen beide Brüder übereinstimmend. Im Traditionsgeschäft in Bruchsal ist das gesamte Angebot von Köhlers Landbäckerei zu erhalten – Die Kunden können sogar zusehen, wie der Bäcker den Teig knetet und die Backwaren formt, die er dann auch gleich vor Ort bäckt. Der verführerische Duft frischen Brotes oder frischer Brötchen und Brezeln lässt schon beim Betreten des Bäckerei-Cafés das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Verweilen und ein Schwätzchen zu halten und dabei das rege Treiben auf dem Friedrichsplatz zu betrachten durch die großen Glaswände, die viel Licht herein lassen.

Vor mehr als 200 Jahren im Jahr 1800 wurde der Grundstein gelegt für Köhlers Landbäckerei – damals der „Wiernerbeck“ – durch Wilhelm Christoph Kemm. Seit 1. Januar 1979 führen die Brüder Walter und Manfred Köhler den wohl ältesten Familien- und Handwerksbetrieb in Graben-Neudorf.

Die beiden haben mit ihrem handwerklichen und betriebswirtschaftlichen Können ein modernes kundenorientiertes Unternehmen aufgebaut mit heute fast 40 Filialen zwischen Philippsburg und Ettlingen. Es wurzelt in der Familienbäckertradition und stellt Backwaren allererster Güte her, wie die große Zahl zufriedener Kunden bestätigen kann. Durch modernes Management und Marketing ist die Landbäckerei Köhler zum Begriff für die Verbindung aus Tradition und Innovation geworden. (art)



**Köstliche Backwaren gibt's dem Umbau in neuem Ambiente am Friedrichsplatz.**



**Eifrig am Werk: Das Personal in der Backstube.**



**Walter und Brigitte Köhler (1. u. 4. v. r.), die beiden Landtagsabgeordneten Katrin Schütz und Axel Fischer (2. u. 5. v. l.) und engagierte Mitarbeiter der Bäckerei. Fotos: Stock(2), Fabry**