

# METZLERS

# Brotzeit

# MAGAZIN

*Unsere heimische Brotkultur*



*Liebe Leserinnen und Leser,*

in dieser Ausgabe erfahren Sie, was unser Pane 13 mit dem Schuppen 13 zu tun hat, welche gute Seele unser Verkaufsteam leitet, warum wir Altkanzler Kohl gegenüberstanden und wie sehr wir uns über Ihre Rückmeldungen gefreut haben.

*Auf eine gute Brotzeit - offen und frisch.*

Ihre

*R. Metzler 10/10/21*

Regula und Tobias Metzler

Unsere Öffnungszeiten ab Mai  
für die Saison 2021

Montag bis Freitag	6.30 - 18.00 Uhr
Samstag	6.00 - 13.00 Uhr
Sonntag	7.00 - 12.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Bäckerei  
**METZLER**



„Die Kunden sind das Wichtigste“

Sie kennt und schätzt die verschiedenen Backwaren ebenso wie „ihre“ Kunden: Irina Zorn fühlt sich wohl im Verkauf der Bäckerei Metzler, wo sie vor 20 Jahren in Teilzeit angefangen hat. Inzwischen leitet sie das Verkaufsteam - und setzt auch hier auf Vertrauen und Wertschätzung.

„Die Kunden sind das Wichtigste: Sobald der Laden morgens eingeräumt ist, lassen wir die ersten gerne auch schon ein paar Minuten vor halb sieben herein“, berichtet Irina Zorn. Sie selbst ist schon seit halb sechs an ihrem Arbeitsplatz, hat zusammen mit ihren Kolleginnen die Regale befüllt und Sandwiches belegt. Alle Arbeitsschritte sowie ihre Abfolge haben System und sind als übersichtliche Liste im Personalbereich ausgehängt. „Wichtig ist vor allem, dass jede sieht, was gerade zu tun ist und alle informiert sind, was hinten in der Backstube läuft: Wann welche Produkte fertig sind und natürlich, was aktuell auf dem Backplan steht“, betont die Verkaufsleiterin. „Viele unserer Kunden wissen es zu schätzen, dass die Backwaren direkt aus der Backstube kommen, oft noch warm sind und wir bis Ladenschluss eine große Auswahl an Produkten haben.“

**ALS TEAM ERKENNBAR**

Vor zehn Jahren hat sich Irina Zorn auf Basis ihrer Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau im Organisationsmanagement weitergebildet. Das neue Wissen gibt ihr vor allem Sicherheit bei ihren Aufgaben. Die Mutter zweier erwachsener Kinder hat zudem Lebenserfahrung, erledigt den Dienstplan mit Rücksicht auf individuelle Anliegen und trifft Entscheidungen am liebsten im Austausch mit den Kolleginnen: „Was die Kleiderordnung betrifft, haben wir uns zum Beispiel gemeinsam auf einheitliche Farben pro Wochentag geeinigt. So sieht jeder, dass wir ein Team sind - auch ohne eine Uniform.“ Im Kundenkontakt ist Irina Zorn die Kümmerin: „Sie weiß immer, wer dran ist und lässt beim Einpacken kurz mal nachschauen, ob auf dem Sandwich auch nicht die Gurke fehlt“, freut sich Bäckermeister Tobias Metzler. „Diese Begeisterung und Wertschätzung überträgt sich aufs Team.“

**STRENGSTE HYGIENE**

Zu den Stoßzeiten arbeiten mehr als vier Verkäuferinnen hinter der Theke. Dabei spielt die Hygiene eine immer größere Rolle: Neben der Bedienung in Handschuhen und mit Mundschutz in Zeiten von Corona geht es auch um das Einhalten klar definierter, strengster Hygienevorschriften, die von Großkunden wie etwa dem Pharmazulieferer Vetter standardmäßig gefordert werden. Neben ihren Tätigkeiten reinigen alle Mitarbeiter den Tag über ihre Gerätschaften, Regale und Arbeitsflächen. Doch nach Ladenschluss geht es erst richtig los mit dem Kehren, Wischen und Reinigen. „Damit wir morgens gleich wieder mit dem Befüllen der Regale loslegen können“, lacht Irina Zorn.

Verkauf mit Herz und Verstand  
HINTER DEN KULISSEN



Verkaufsleiterin Irina Zorn freut sich ganz besonders auf die kleinsten „ihrer“ Kunden und genießt es, ihnen separat ein Stück Brezel überreichen zu können.

Du liebst den Geruch von duftendem Brot? Du magst es, kreativ und mit den Händen zu arbeiten?

Dann wird dich die Arbeit in der Bäckerei Metzler begeistern. Melde dich noch heute bei uns als Azubi, Ferienjobber, Teilzeit- oder Vollzeitkraft unter [www.baeckerei-metzler.de](http://www.baeckerei-metzler.de)

**NEU**

♥ NEU IM SORTIMENT

**HELVETIA BROT**

Liebhaber einer saftigen Krume und kräftig gebackener Kruste kommen mit dieser Schweizer Brotspezialität auf ihre Kosten. Die wichtigen Bestandteile der Kornhülle, nämlich die wertvollen Nahrungsfasern und Ballaststoffe, bleiben im Schweizer Ruchmehl vollständig erhalten und wirken in ihrer ursprünglichen Art positiv auf den menschlichen Organismus.



MARITIMER BR

DIE GESCHI

INTER

Leiser Wind, funkelndes Wasser und ein wargener Yachthafen auf der Terrasse des Schuppen 13 verwöhnen zu lassen. Kürbis-Ravioli zu Erdäpfeln und Kartoffeln genießt man bei stärkerer Brise. Im vergangenen Jahrzehnt serviert Inhaber Mariano Pusceddu erzählt er als Teil seiner eigenen Erfolgsgeschichte.

Hallo Herr Pusceddu, wer auf der Webseite [www.schuppen13.de](http://www.schuppen13.de) stöbert, bekommt Appetit, großen sogar, aber er erfährt nichts über die Geschichte des Restaurants, über Sie und Ihr Team. Was steckt dahinter?

Mariano Pusceddu (lacht): Für uns stehen die Speisen und deren Qualität im Vordergrund. Wichtig sind gute, frische Produkte, die gekonnt zubereitet beste Resultate ergeben. Das ist unsere Philosophie, unser Konzept. Das sind wir. Darüber hinaus dürfen andere über uns berichten.

So wie der Guide Michelin, der schreibt, dass der Schuppen 13 „eine feste Größe im Langenargener Yachthafen ist“ und dort „aus richtig guten Produkten italienisch-saisonale Speisen entstehen“. Auch wir möchten über Sie berichten, sind neugierig und fragen: Seit wann gibt es den Schuppen 13 denn?

Den Schuppen 13 habe ich zusammen mit meiner Frau vor 37 Jahren eröffnet, im Sommer 1984. Wir waren jung, Mitte 20.

**Wie kamen Sie zum Schuppen 13?**

Damals habe ich im Winter in der Schweiz in Arosa oder Davos als Kellner und Koch gearbeitet, im Sommer an der

Küste Smeralda in Sardinien, wo ich geboren bin. Ein Freund hat uns auf den Schuppen 13 aufmerksam gemacht und wir haben uns das angesehen: Es war Winter, grau, menschenleer und

Brot ist eine sehr wichtige Beilage.

Mariano Pusceddu

kalt; die Stimmung im Hafen melancholisch. Aber wir hatten eine Vision, haben das Potenzial gesehen und gesagt: Wir machen das, schauen, wie es läuft.

**Der Name ist ungewöhnlich.**

**Was hat es mit dem Schuppen auf sich?**

Das Gebäude war immer schon „der Schuppen“, es war ein richtiger Bootschuppen. Den Namen haben wir beibehalten, weil er zum Hafen passt. Die Zahl, weil im Italienischen die Zahl „13“ eine Glückszahl ist. Also war der Name klar: Schuppen 13. Das Logo dazu habe ich vor 37 Jahren selbst geschrieben; das ist meine Handschrift.



OTGENUSS AM YACHTHAFEN

# CHTE DES PANE 13

VIEW MIT MARIANO PUSCEDDU

**Volkenloser Himmel: Beste Bedingungen, um sich im Langen-Schuppen 13 mit saisonalen Speisen aus der italienischen Küche zu entspannen. Ob das Ragú oder den Steinbutt Yuzu Hollandaise mit King Krab zu genießen. Es ist so gemütlich im Innern des stilvollen Restaurants. Seit über einem Jahr sind wir hier und dazu das Pane 13 der Bäckerei Metzler. Warum? Erklärt und erzählt er die Geschichte im Interview.**



BROTWISSEN

**PANE 13 - EIN HAUCH ITALIEN**  
Das Pane 13 ist ein lockeres, rustikales Landbrot mit feinem Geschmack. Es ist in hell und dunkel zu haben. Die dunkle Farbe kommt durch die Zugabe von Malz. Das Pane 13 eignet sich wegen seines hohen Wasseranteils im Teig besonders gut zum Aufbacken.



**Stand damals schon das heutige Konzept?**

Ja, das stand von Anfang an: Schon damals wollten wir eine gehobene, italienische Küche aus frischen Produkten bieten. Aber in den 80er Jahren war das noch was ganz Neues. Da war Carpaccio noch nicht so bekannt wie heute; man kannte nur Pizza und Spaghetti.

**Wie definieren Sie gutes Essen?**

Essen ist Kultur, ist Geschichte. Essen hat Geschmack, Geschmack wiederum ist subjektiv. Man braucht ein Gefühl für die Produkte, die Gewürze und die Gäste.

**Was ist Ihnen im Restaurantalltag wichtig?**

Gutes, qualitativ hochwertiges Essen ist das Wichtigste. Und Gastfreundlichkeit natürlich. Außerdem anhaltende Leidenschaft, die Liebe zum Detail, eine gute Stimmung im Team, die Lage am Wasser. Alles zusammen.

**Gehobene italienische Küche und die exklusive Lage im Yachthafen. Da fragt man sich: Wer kommt zu Ihnen ins Restaurant? Und: Muss ich mich in Schale werfen?**

Nein (*lacht*). Der Schuppen ist ein Lokal für alle. Man kann im Anzug kommen oder in Freizeitkleidung. Wer nur eine Kleinigkeit essen möchte, ist herzlich willkommen. Und wer sich ein Sieben-Gänge-Menü wünscht, darf es genießen. Früher hatten wir nur regionale Gäste, inzwischen kommen immer mehr auch aus Ulm oder Stuttgart. Das freut uns natürlich.

*Wir kombinieren das helle und dunkle Pane 13 in unserem Brotkorb. So kann der Gast wählen.*

Mariano Pusceddu

**Wie kamen Sie zum Pane 13? Wie kam das Pane 13 zu Ihnen?**

Wir haben Seelen und Brote verschiedener Bäckereien probiert. Wir haben Brot auch selbst gebacken. Dann haben wir die Seele der Bäckerei Metzler probiert. Das war qualitativ mit nichts vergleichbar, das war eine richtige Entdeckung. Wir waren begeistert und haben mit Tobias Metzler gesprochen, ihn gebeten, ein Brot zu entwickeln, das zu unserer Küche passt: Mediterran, mit leichtem Olivengeschmack. So ist ein geschmackvolles Brot entstanden, das Pane 13.

**Das möchten wir genauer wissen: Herr Metzler, wie war das mit dem Pane 13 aus Ihrer Sicht?**

*Tobias Metzler:* Wir wollten dem Schuppen 13 etwas Besonderes bieten und machten uns an die Entwicklung. Raus kam ein gedrehtes, mediterranes Weizenbrot mit Olivenöl im Teig. Da Mariano das Brot vor dem Essen in einem Brotkorb servieren wollte, haben wir noch eine Körnervariante mit Malz in derselben Kleinbrot-Form entwickelt. So ist ein helles und ein dunkles Pane 13 entstanden. Wir finden beide Brote und die Zusammenarbeit so toll, dass wir den Namen des neuen Kleinbrots an den Schuppen 13 angelehnt haben: Pane 13.

*Mariano Pusceddu:* Wir kombinieren das helle und dunkle Pane 13 in unserem Brotkorb mit einer Focaccia, die Olivenöl und Rosmarin ent-

hält. So kann der Gast wählen. Dazu servieren wir hochwertiges Olivenöl aus Sardinien oder Sizilien.

**Was sagen die Gäste?**

Die sind begeistert, genauso wie wir. Der Brotkorb ist meistens leer und das Feedback gut.

**Wie läuft die Zusammenarbeit mit der Bäckerei Metzler?**

Das Pane 13 bestellen wir einen Tag vorher und bekommen es dann frisch, oft noch warm. Das ist fantastisch. Mit Tobias und Moritz Metzler können wir über alles reden. Sie sind immer an neuen Ideen interessiert, innovativ und sehr talentiert.

**Die Corona-Krise dauert nun schon über ein Jahr und Ihr Restaurantbetrieb wurde immer wieder durch einen Lockdown unterbrochen. Wie haben Sie sich in diesen Zeiten beschäftigt?**

Wir hatten auch im Lockdown eine Karte für Take-Away-Kunden, haben Speisen frisch zubereitet und zur Abholung bereitgestellt. Die Produkte aus unserem Shop, vor allem die verschiedenen Soßen und Dressings, wurden in diesen Zeiten verstärkt nachgefragt; auch diese Bestellungen haben wir täglich zusammengestellt und abgewickelt. Aber natürlich war unser Team mit rund 20 Mitarbeitenden in Küche und Service in den Phasen des Lockdowns nicht komplett ausgelastet. Wir hatten Zeit zum Experimentieren, haben zum Beispiel Gemüse und Käse fermentiert, neue Produkte entworfen. Das macht mir großen Spaß.

**Worauf dürfen sich Ihre Gäste freuen, wenn Sie bald wieder öffnen?**

Auf die neuen Menüs, die wir derzeit entwickeln. Auch auf das fermentierte Gemüse und den fermentierten Käse. Fermentierter Rhabarber zum Dessert, das ist so eine Idee. Wir können es kaum erwarten, unsere Gäste mit frischen Speisen und neuen Ideen zu verwöhnen, freuen uns auf den Sommer und dass auf unserer Terrasse und in unseren Räumen wieder Leben einkehrt.

Vielen Dank für das Gespräch, Herr Pusceddu.



Der geborene Sarde Mariano Pusceddu führt sein Restaurant, den Schuppen 13, seit 37 Jahren mit Leidenschaft: „Was auf den Teller kommt, muss stimmen: Die Zutaten, die Zubereitung und die Präsentation. Alles zusammen.“

*Schuppen 13*

Schuppen 13  
Argenweg 60/4  
88045 Langenargen

07543 912491  
restaurant@schuppen13.de  
www.schuppen13.de





Brotkranz zum Richtfest 1975.



**NEU**

♥ NEU IM SORTIMENT

**BIO-DINKEL-BREZEL**

Auch mit Dinkelmehl bleibt die Brezel eine Brezel. Mit Sesam bestreut schmeckt sie genauso saftig wie das Weizenmehl-Pendant. Wer auf Weizenmehl verzichten muss oder möchte, kommt nun auch weiterhin in den Genuss unseres traditionellen Laugengebäcks.

Auf Wunsch eines Kunden neu im Sortiment der Bäckerei Metzler: die Bio-Dinkel-brezel. Mit Sesam statt mit Salz bestreut, zieht sie weniger Wasser.

In der letzten Ausgabe des BrotZeit Magazins fragten wir: „Wenn es eine Sache gibt, die wir in Zukunft noch ein wenig besser machen können, was wäre das für Sie?“ - und haben uns über Ihre Rückmeldungen sehr gefreut. Herzlichen Dank dafür! Viel Lob war dabei, auch konstruktive Kritik sowie einige Wünsche, die wir zum Beispiel in Form der Dinkel-brezel bereits in die Tat umgesetzt haben.

Gelobt haben unsere Kunden neben der hohen Qualität unserer Produkte insbesondere auch „die freundlichen und kompetenten Damen“ im Verkauf und „das sehr ansprechende Magazin mit den ausführlichen Berichten“ sowie den Kalender. Stein des Anstoßes war für einige die Warteschlange, die sich gerade am Wochenende zu den Stoßzeiten vor der Bäckerei Metzler bildet.

Da unsere Verkäuferinnen routiniert und flink arbeiten, kommt man in der Regel relativ schnell voran und kann sich beim Warten auf hochwertige

# „Kanzler Kohl überreichte mir den Meisterbrief“

## Die 80er Jahre in der Unternehmensgeschichte der Bäckerei Metzler

Das Jahr 1975 ist nicht nur ein Meilenstein für die Bäckerei Metzler, die damals das neue Gebäude in der Klosterstraße bezog (siehe Metzlers BrotZeit Magazin 2020/01), sondern auch für Langenargen. Mit dem Beschluss, die Uferpromenade und den Hafen auszubauen, war der Grundstein für mehr Tourismus und die alljährlichen Uferfeste gelegt. Davon profitierten auch Paul und Elfriede Metzler, die die Bäckerei zusammen mit Elfriedes Schwester Doris Maucher betrieben. Ihr Sohn Tobias Metzler wuchs in diesem arbeitsreichen Ambiente auf und in die Bäckerei hinein. In Erinnerung geblieben sind ihm vor allem die Uferfeste: „Schon beim ersten Uferfest im Juli 1976 gab es das Seefeuerwerk, den Gondelkorso, das Fischerstechen und Fallschirmspringen“, berichtet der heutige Geschäftsführer. „Und unser Brot spielte an fast allen Ständen eine wichtige Rolle.“

### Immer unter den besten

Im Jahr 1985 hat Tobias Metzler seine Bäckerlehre als Innungsbester abgeschlossen und erwarb sich in einer weiteren Ausbildung zum

Bürokaufmann betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Im Anschluss absolvierte er den Meister und ist stolz, dass ihm als einem der 50 besten von 1.800 Absolventen in ganz Deutschland der Meisterbrief durch den damaligen Bundeskanzler Helmut Kohl persönlich überreicht wurde. „Das war im Jahr 1989, dem Jahr der Wiedervereinigung, eine bewegende Zeit für uns alle und daher auch Thema der Rede“, erinnert sich Tobias Metzler. In den folgenden Jahren führte er die Bäckerei gemeinsam mit seinen Eltern. „Neben dem Handwerk haben wir vor allem auf moderne Technik gesetzt und zum Beispiel in eine Gärstoppanlage investiert. So konnten wir schon damals lange Teigführungen für hochwertigere Produkte durchführen.“

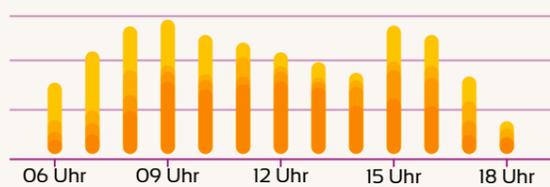
### Mehr Süßes

Neben Seelen und Brezeln und neuen Brotsorten wie etwa dem Frühlingsbrot spielten vor allem Kuchen und süße Stückchen eine immer größere Rolle. Diesen Bereich übernahm 1988 Tobias Metzlers künftige Frau Regula, die von 1985 bis 1988 ihre Ausbildung zur Bäckerin bei den Metzlers absolvierte.



## Was unsere Kunden rückmelden

### LOB, KRITIK UND VIELE VORSCHLÄGE



Die Wartezeit beträgt in der Regel weniger als zehn Minuten. Um 9 Uhr und 15 Uhr ist die Nachfrage unter der Woche am höchsten.

Backwaren sowie eine freundliche Bedienung freuen. All jenen, die dafür weder Zeit noch Muße haben, empfehlen wir, die Backwaren telefonisch oder im Web-Shop vorzubestellen und diese dann zum Beispiel kurz vor Ladenschluss oder anderen weniger frequentierten Zeiten abzuholen.

Viele, die uns geschrieben haben, wünschten sich mehr glutenfreie Backwaren. Zwar ist es in unseren begrenzten Räumlichkeiten nicht möglich, garantiert glutenfreies Brot herzustellen - dafür schwebt einfach zu viel Mehlstaub in der Luft - doch können wir

mit Zutaten backen, die kein Gluten enthalten. So nehmen wir den wiederholten Wunsch nach glutenarmen Produkten zum Anlass, diese im Rahmen unserer Möglichkeiten zu entwickeln und freuen uns, bereits mit einem Buchweizenkuchen aufwarten zu können.

Weitere Vorschläge, die wir noch prüfen, betrafen etwa einen Brotautomaten oder ein rheinisches Schwarzbrot. Lassen Sie sich überraschen.

## RHABARBER-BAISER DER KLASSIKER



### FRUCHTIGE SÄURE TRIFFT ZUCKERSÜSS

Die meisten rechnen Rhabarber spontan zum Obst, wird er doch hauptsächlich in Kuchen und Süßspeisen verarbeitet. Tatsächlich wird er aber botanisch dem Gemüse zugeordnet, da nicht die Frucht, sondern die Stängel gegessen werden. Bei uns kommt der Klassiker traditionell unter eine süße Baiser-Haube.

- 1. APRIL 1963: PAUL METZLER ÜBERNIMMT DIE BÄCKEREI VON MATTHÄUS GLATTAR.
- APRIL 1975: UMZUG IN DAS NEU ERSTELLTE GEBÄUDE IN DER KLOSTERSTRASSE.
- 1994 TOBIAS METZLER ÜBERNIMMT DIE BÄCKEREI VON SEINEM VATER, PAUL METZLER.
- 2012 UMBAU DER RÄUMLICHKEITEN UND EINBAU EINES CAFÉS.
- 1. JULI 2016: DIE BÄCKEREI METZLER IST ZERTIFIZIERTER BIO-BÄCKER FÜR DAS DEUTSCHE BIO-SIEGEL UND DAS FÜR DIE EU (DE-ÖKO-037).
- NOV 2019: MORITZ METZLER ERHÄLT DIE AUSZEICHNUNG „BESTER JUNGBÄCKER DEUTSCHLANDS“ BEIM BUNDESBÄCKERWETTBEWERB.

Welche Highlights die Bäckerei Metzler in den 90er Jahren erlebte, erfahren Sie in der nächsten Ausgabe von Metzlers BrotZeit Magazin.



Wir freuen uns weiter über Ihre Rückmeldung. Bitte werfen Sie die Karte in die bereitgestellte Rückmeldebox in unserem Eingangsbereich oder senden Sie uns eine Email an [feedback@baeckerei-metzler.de](mailto:feedback@baeckerei-metzler.de)

### IMPRESSUM

Metzlers BrotZeit Magazin  
Auflage: 3.000 Stück

Herausgeber  
Bäckerei Metzler GmbH

Konzeption, Text und Gestaltung  
LACON Marketing GmbH

### Redaktion

Tobias Metzler, verantwortlich  
Bäckerei Metzler GmbH

📍 Klosterstraße 1  
88085 Langenargen

☎ Telefon 07543 2442

✉ [redaktion@baeckerei-metzler.de](mailto:redaktion@baeckerei-metzler.de)

### Autoren dieser Ausgabe

Elke Benicke, Moritz Metzler

### Bildnachweise

Studio Blaue Stunde, Moritz Metzler

### Druck

Druckhaus Müller, Langenargen



### Mit Biofarben und fast ohne Alkohol

Wie unsere Backwaren erfüllt auch das BrotZeit Magazin höchste ökologische Ansprüche. Unser Partner, das Druckhaus Müller, erzeugt mit seiner 2.000 Quadratmeter großen Solaranlage zu 100 Prozent eigenen Strom. Neben einer alkoholreduzierten Produktion setzt das örtliche Unternehmen auf öko-zertifizierte Biofarben.

