

# Schwarzwälder Puppenkiste

*UNTER DEM AUSGEFALLENEN NAMEN JIM KNÖPFLE HAT DIE BÄCKEREI KNÖPFLE MIT HILFE VON KORTE EINRICHTUNGEN DIREKT AN DER MUSEUMSBAHN IHRER HEIMATSTADT BLUMBERG EINEN WEGWEISENDEN NEUEN LADEN ERÖFFNET.*

von Saskia Galante

**A**m Südrand des Schwarzwalds, nur wenige Kilometer von der Grenze zum schweizerischen Kanton Schaffhausen entfernt, liegt die Gemeinde Blumberg, seit jeher Heimat der Familienbäckerei Knöpfle. Seit Anfang dieses Jahres betreibt das Ehepaar Stefan und Nicole Knöpfle hier nun drei Verkaufsstellen. Zu den beiden bereits bestehenden Läden hat sich im Januar ein wahrhaft richtungsweisendes Objekt gesellt. Der Standort ist ideal: Nicht nur liegt das neue Geschäft in Containerbauweise mit einigen Parkplätzen vor dem Haus direkt an der Bundesstraße 27, die in die Schweiz führt und täglich von 13.000 bis 15.000 Autos befahren wird, darüber hinaus ist in unmittelbarer Nähe auch ein Ringzug-Haltepunkt der Museumsbahn Wutachtalbahn, die zweimal täglich jeweils rund 400 Fahrgäste transportiert. Wegen ihres kurvenreichen Verlaufes wird sie auch

Sauschwänzlebahn genannt. Die seit 1977 betriebene Museumsbahn ist überregional bekannt und hat bis heute weit über zwei Millionen Fahrgäste gefahren. Kein Wunder also, dass Stefan und Nicole Knöpfle nicht lange zögerten, als sie die Chance bekamen, auf diesem Grundstück ein Geschäft zu errichten. Auch der Ladenbauer war mit Korte Einrichtungen schnell gefunden. Und das gemeinsame Ergebnis kann sich wahrlich sehen lassen. Das rustikale Erscheinungsbild mit viel Metall, Holz, glänzenden Fliesen und alten Steinen an fast allen Wänden passt perfekt in die Region und greift auch das Thema Bahn immer wieder auf – beispielsweise in Form des typischen dunkelroten Leders, das früher in allen Zügen der Deutschen Bahn eingesetzt wurde und sich heute auf den Sitzflächen der ausgefallenen Hocker der

[1]



[1] Eine stilisierte Lokomotive mit einem Schriftzug des ausgefallenen Namens Jim Knöpfle ziert die Außenfassade des Gebäudes und macht bereits von Weitem auf die Bäckerei aufmerksam.



[2]

Bäckerei wiederfindet. Und natürlich auch im Namen Jim Knöpfle, eine perfekt passende Ableitung des kleinen Jim Knopf, Held der Augsburger Puppenkiste, der in der Lokomotive Emma die Welt entdeckt. „Eigentlich erstaunlich, dass die Namensfindung so ein langwieriger Prozess war. Als wir den Namen dann einmal hatten, war es ganz logisch“, erzählt Nicole Knöpfle. Selbstverständlich musste das Ehepaar aber vorab zunächst noch die Rechte klären. „Zum Glück hatte die Augsburger Puppenkiste keine Einwände“, erzählen die beiden – und so ziert heute eine stilisierte Lokomotive mit Schriftzug die Außenfassade des Gebäudes und macht bereits von Weitem auf die Bäckerei aufmerksam.

## Sonntags 40 Torten

Herzstück des Ladens ist die 7,50 Meter lange Theke, die gegenüber des Eingangs platziert wurde. Auf den ungekühlten Bereich für Kleingebäcke auf der linken Seite folgt ein sehr dekorativer gläserner Präsentationsturm, in dem auf drei Etagen Bröt-

## Betriebskonzept

Der Slogan der Bäckerei Knöpfle lautet „Bäcker von Anfang an“ und passt gleich in mehrerlei Hinsicht perfekt. Nicht nur blickt der Familienbetrieb auf eine lange Geschichte seit 1911 zurück, auch haben alle Generationen ihr Handwerk von der Pike auf gelernt. Dazu kommt die unbedingte Leidenschaft für den Beruf. „Wir leben den Betrieb. Das ist nicht einfach nur unser Geschäft, das ist wie unser viertes Kind“, sagt Nicole Knöpfle. Und mit dieser Begeisterung, erstklassiger Qualität und Fleiß hat das Ehepaar es seit der Übernahme im Jahr 2011 geschafft den Familienbetrieb von einem guten Bäcker zu dem Bäcker in der Region zu machen.

[2] Herzstück des Ladens ist die 7,50 Meter lange Theke, die gegenüber des Eingangs platziert wurde. [3] Im rechten, gekühlten Teil der Theke werden Snacks und Frühstücke sehr ansprechend präsentiert. Direkt im Anschluss befindet sich die Snack-Zubereitung inklusive Saladette und einem Atoll Speed zum Erwärmen belegter Brötchen und Baguettes. [4] Das Thema Bahn taucht beispielsweise in Form des typischen dunkelroten Leders auf, das früher in allen Zügen der Deutschen Bahn eingesetzt wurde und sich heute auf den Sitzflächen der ausgefallenen Hocker wiederfindet.



[3]

## Auf den Punkt gebracht:



Das rustikale Erscheinungsbild mit Metall, Holz, Fliesen und alten Steinen passt perfekt in die Region. Ein mit Kreide selbst geschriebenes Toilettenschild unterstützt den zünftigen Charakter und verleiht zusätzlichen Charme.

Herzstück des Ladens ist die 7,50 Meter lange Theke. Auf den ungekühlten Bereich auf der linken Seite folgt ein sehr dekorativer gläserner Präsentationsturm sowie eine Kühltheke mit anschließender Snack-Zubereitung.



Die Bäckerei ist stark in der Region verwurzelt und bietet daher auch einige regionale Produkte wie zum Beispiel den Blumberger Sauschwänzelebahn-Wein im Laden an.

Nicht nur das Logo, auch die Ladeneinrichtung greift immer wieder das Thema Bahn auf – beispielsweise in Form des typischen dunkelroten Leders, das früher in allen Zügen der Deutschen Bahn eingesetzt wurde und sich heute auf den Sitzflächen der Hocker wiederfindet.



chen, Brezen und Aktionsprodukte in Augenhöhe der Kunden liegen. Davor werden ebenso ansprechend Getränke in Selbstbedienung angeboten. Im Anschluss folgt die Kühltheke für Snacks und Frühstücke mit anschließender Snack-Zubereitung inklusive Saladette und einem Atoll Speed zum Erwärmen belegter Brötchen und Baguettes. Hinter der Theke wurden Brotregal, Kaffeefullautomat und ein Wachtel Piccolo Etagenladenbackofen platziert. Nachmittags und an den Wochenenden wird die Kühltheke vor allem für die beliebten Torten der Bäckerei genutzt. „Sonntags verkaufen wir hier inzwischen sage und schreibe 40 Torten“, erzählt



[4]



## Produkt-Highlight

Das **Wutachtäler** ist ein Weizenmischbröt, das der geografischen Nähe zur Schweiz mit einem Anteil Ruchmehl Rechnung trägt. Es zeichnet sich durch seinen milden Geschmack, seine grobe Porung und seine lange Frischhaltung aus. Ein 750 g Laib kostet 2,70 Euro.

Stefan Knöpfle. „Da wird es in unserem begrenzten Hinterraum schon ziemlich eng.“ Daher hat das Ehepaar beschlossen in einen mobilen Kühlcontainer zu investieren, der hinter dem Laden platziert werden soll. Von dem riesigen Ansturm nicht nur auf die Torten, sondern auf den neuen Laden generell waren Ehepaar und Ladenbauer dann doch etwas überrascht: „Der Umsatz bisher übertrifft selbst die kühnsten Erwartungen und Prognosen bei Weitem. Er ist förmlich explodiert“, erzählen die beiden. Dabei gab es bisher weder Werbung noch eine offizielle Eröffnung. „Wir haben einfach am 20. Januar die Tür geöffnet und konnten bereits an diesem Tag 268 Kunden empfangen“, erzählt Nicole Knöpfle. Inzwischen hat sich die tägliche Kundenzahl mehr als verdoppelt, und auch der Durchschnittsbon ist mehr als zufriedenstellend.

### Sitzen auf Bahn-Leder

Letzteres ist sicherlich auch auf den sehr schönen Sitzbereich mit gemütlichem Ambiente zurückzuführen. Hier macht es Spaß zu verweilen. Insgesamt stehen im Innern 52 Sitzplätze zur Verfügung, draußen sind es nochmal 24. Die Kunden haben die Wahl zwischen den bereits erwähnten, Bahn-roten Hockern, die auf geschwungenen Metallbeinen stehen, sowie geradlinigen dunklen Holzstühlen und -hockern. In einer Nische in der rechten Ecke des Ladens, ein wenig abgetrennt vom Rest des Ladens durch einen Sockel mit in schwarzem Metall eingefassten Glasscheiben, bietet ein langer Holztisch mit gedrechselten weißen Beinen Platz für zehn Personen – ideal für Gruppen bzw. Veranstal-

### DAS SAGEN

#### Nicole und Stefan Knöpfle:

„Die Betreuung durch Korte Einrichtungen war wirklich super – und sehr umfassend. Das ging deutlich über den reinen Ladenbau hinaus. Und das war auch einer der Gründe, warum wir uns für Korte entschieden haben. Wir wussten, dass Außendienstler Harald Krebs aus der Praxis kommt und daher alle Faktoren für einen erfolgreichen Laden auf dem Effeff kennt.“



[5]



[6]

**[5]** Insgesamt stehen im Innern 52 Sitzplätze zur Verfügung, draußen sind es nochmal 24. Im hinteren Bereich können die Kunden in gemütlichem Ambiente auf dunklen Holzstühlen und -hockern Platz nehmen. **[6]** In einer Nische in der rechten Ecke des Ladens bietet ein langer Holztisch mit gedrechselten weißen Beinen Platz für zehn Personen – ideal für Gruppen bzw. Veranstaltungen.

tungen. An der Rückwand hinter dem Tisch prangt ein großformatiges Familienporträt: Stefan Knöpfle zusammen mit seinem Vater Klaus, der noch immer gerne im Betrieb vorbeischaut und mithilft, sowie seinen drei Söhnen, dem 11-jährigen Louis, dem 9-jährigen Lennart und Benno, der nun dreieinhalb ist. Alle fünf Männer der Familie tragen auf dem Foto die klassische Bäckerkluft – ein wunderbares Symbol für das Motto der Bäckerei „Bäcker von Anfang an“. Seit der Übernahme 2011 hat es das Ehepaar geschafft, aus einem guten Bäcker im Ort den Bäcker schlechthin zu machen. Nicole Knöpfle erzählt lachend: „Ich muss am Telefon eigentlich nur noch sagen ‚hier ist der Bäcker‘ und mein Gesprächspartner weiß sofort, wer dran ist.“ Bei aller Tradition und großem Erfolg gilt dennoch: Stefan und Nicole möchten ihre Söhne niemals dazu drängen, das Familienunternehmen weiterzuführen. „Wir haben von Anfang an gesagt, der Laden ist unser viertes Kind. Wir leben diesen Betrieb. Aber wenn keiner unserer Söhne später diese Leidenschaft teilt, ist das für uns auch absolut okay. Schließlich muss man mit dem Herzen dabei sein“, sagen die beiden. Nesthäkchen Benno ist zumindest jetzt schon mit der Zunge dabei: Er betätigt sich nämlich mit Leidenschaft als Vorkoster.

### FACTS

**Bäckerei Stefan Knöpfle**  
**Tevesstraße 60**  
**78176 Blumberg**  
**Tel.: 07702 2507**  
**info@knoepfle-baeck.de**  
**www.baeckerei-knoepfle.de**



Inhaber: Stefan Knöpfle  
 Gegründet: 1911  
 Verkaufsstellen: 3

**Preisniveau**  
 (eigene Einschätzung): **mittel**

**Mitarbeiter**  
 Produktion: 10  
 Verkauf: ca. 15  
 Logistik (Fahrer): 2  
 Verwaltung: 2

**Preise (Euro)**  
 Brötchen: 0,33  
 Mischbrot 1 kg: 2,60  
 Spezialbrot 500 g: 2,80  
 Obstplunder: 1,35  
 Berliner: 1,00  
 Tasse Kaffee: 1,80  
 Belegtes Brötchen: 1,70

**Sortiment (Sorten):**  
 Brot: ca. 20  
 Brötchen: ca. 15  
 Feingebäck: ca. 10  
 Snacks: ca. 20

Umsatz: k.A.