

Natur pur und traditionelles Handwerk

Die Naturbäckerei Zeh feiert das 140. Jubiläum des Familienbetriebes mit „Nacht des Backens“ und „Tag der offenen Tür“

Die Bäckerei Zeh hat allen Grund zum Feiern. Seit 140 Jahren wird das Unternehmen als Familienbetrieb geführt, seit Mai 2024 in der 5. Generation von Simon Zeh. Der junge Bäckermeister bleibt dem Grundsatz seiner Eltern Karl-Hermann und Sandra Zeh treu und wird auch weiterhin „backen wie zu Uropas Zeiten“.

Das Motto „Backen wie zu Uropas Zeiten“ betrifft allerdings nur die alte Handwerkskunst und die Zutaten für die Backwaren. In der Bäckerei Zeh wird nämlich konsequent auf Fachwissen gesetzt und auf jegliche Fertigmischungen und chemisch-synthetische Zusatzstoffe verzichtet.

Gebacken wird mit rein natürlichen Rohstoffen aus heimischer Herkunft und nach eigenen Rezepten. Die Bezeichnung „Naturbäckerei“ ist beim Unternehmen Zeh nämlich kein Marketing-Slogan, sondern gelebte Leidenschaft. „Wir machen das aus Überzeugung und zum Wohle unserer Kunden“, er-

zählen die beiden Bäckermeister Simon und Karl-Hermann Zeh. Sie haben viele Kunden, die den Geschmack und die lange Haltbarkeit ihrer Brote schätzen. Manche nehmen zum Beispiel für das Backhausbrot, das Simon schon als Bub mit seinem Großvater im Backhaus von Hof Milz in Kressbronn-Retterschen gebacken hat, eine weite Anfahrt in Kauf. Immer häufiger erhält der Juniorchef der Bäckerei Zeh aber auch Anfragen von Allergikern und Menschen, die sich sehr bewusst ernähren und deshalb bei den Backwaren auf die Zutatenqualität, den Vollkornanteil und die Verarbeitungsweise Wert legen.

Alles andere hat bei der Naturbäckerei Zeh selbstverständlich nichts mehr mit Uropas Zeiten zu tun. Mit dem Neubau eines modernen Backhauses mit Backshop und Drive-In-Schalter in Lindau wurden beste Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter geschaffen und den Kunden wird der Einkauf



Drei Generationen der Familie Zeh, (von links: Simon, Sandra, Karl-Hermann und Martina) feiern mit ihrer Bäckerei 140 Jahre Familientradition im Bäckerhandwerk.

BZ-Fotos: Naturbäckerei Zeh

und das Genießen der „Natur pur“-Backwaren in einer zeitgemäßen Ambiente ermöglicht. Die Bäckermeister haben Rezepte verfeinert, das Angebot an die Nachfrage angepasst und neue

Produkte entwickelt. Neben dem Backhausbrot, den herzhaften Seelen und Knäuzen, den Brezeln und Dinkelbroten sind vor allem die Zimt- und Kürbischnecken, die mittwochs und

freitags duftend in die Theken kommen, ein Verkaufsschlager geworden und werden mittlerweile zwölf Zeh-Fachgeschäften zwischen Bregenz und Ravensburg backfrisch verkauft. HGF



Seit 2021 werden die Backwaren der Naturbäckerei Zeh nicht mehr am Stammsitz in Kressbronn, sondern im neu gebauten Backhaus mit Backshop, Café und Drive-In-Schalter in Lindau hergestellt.

Wussten Sie, dass...

...täglich rund 20.000 Backwaren in dem modernen Backhaus, das 2021 in der Josephine-Hirner-Straße 2 in Lindau eröffnet wurde, hergestellt werden

...der Neubau neben einer Verkaufstheke und einem einladenden Café auch über einen Drive-In-Schalter verfügt

...die Naturbäckerei Zeh auf alle Hilfsmittel wie Fertigmischungen oder chemisch-synthetische Brötchenbackmittel verzichtet

...man dort aus Überzeugung nach dem Motto „Backen wie zu Uropas Zeiten“ arbeitet

...Familie Zeh als eine der ersten und nur sehr wenigen Bäckereien in Deutschland die Zertifizierung zur Natur pur Bäckerei erhalten hat

...der Familienbetrieb 70 Mitarbeiter beschäftigt

...die Bäckerei Zeh ihren Nachwuchs im Bäckerhandwerk selbst ausbildet (Bäcker und Bäckereifachverkäufer)

...der Betrieb neben dem neuen Hauptstandort in Lindau elf weitere Fachgeschäfte in Lindau-Aeschach, Bregenz, Wasserburg, Nonnenhorn, Laimnau, Kressbronn (2), Eriskirch, Tettwang (2) und Ravensburg betreibt

Anzeigen

WINANDS & ZIEGLER
VERSICHERUNGSMAKLER
Langenargen, Tel. 07543 963 26 15
winands@winands-makler.de

Wir gratulieren herzlich zum Jubiläum!

Gössel
IHRE METZGEREI

...wunderschöne Fleisch...

METZGEREI GÖSSL
Klosterstraße 14
89049 Tettwang
Tel. 07543 9377 0
P. 07543 9377 29
www.metzgerei-goessel.de

Herzliches Glückwunschkommuniqué zum 140-jährigen Jubiläum!

Zuverlässiger Lieferant für erstklassige Qualitätsmehle

- Mühletradition seit über 300 Jahren -

VOGTMÜHLEN
ILLERTISSEN
Banninger Str. 23-28, 82257 Marlenau, Tel.: 07583 9635-0

Drop
IN MODEN
Friedrichshafen Str. 1
88131 Lindau (B)
Tel. 0 83 82 - 44 31
www.drop-in-moden.de

Lust auf Schönes... Lust auf Schönes...

Die Naturbäckerei Zeh feiert ihr 140. Jubiläum

gern mit ihren Kunden und allen Menschen, die schon immer mal einen Blick hinter die Kulissen einer Bäckerei werfen wollten, im Backhaus in der Josephine-Hirner-Straße 2 in Lindau.

Freitag, 8. Mai 2026, Nacht des Backens

Zwischen 20 und 24 Uhr finden Führungen durch das moderne Backhaus statt. Man kann die Bäcker bei ihrer Arbeit beobachten und erfährt Wissenswertes rund ums Backen und die Besonderheiten einer Naturbäckerei. Es gibt Snacks, Getränke und Musik.

Samstag, 9. Mai 2026, Tag der offenen Tür

Von 11 bis 17 Uhr lädt Familie Zeh zur Geburtstagsfeier mit Essen, Getränken, Führungen durch die Backstube, Kinderprogramm und Musik von DJ Philanthrop ein.

Auch am Jubiläumstag hat der Backshop in der Josephine-Hirner-Straße 2 in Lindau ab 6 Uhr geöffnet.