

Seit 153 Jahren Brot von Langhoffs

Die fünfte Generation legt los: Christian Langhoff (30) übernimmt die Geschäfte in Stolpe

Von Henrik Nitzsche

Stolpe. Der Duft nach frisch gebackenem Brot: Mal ehrlich, was gibt es Schöneres? Noch bevor man die kleine Bäckerei in der Alten Dorfstraße in Stolpe betritt, ist er in die Nase gezogen. In jedem Brötchen und Kuchen steckt hier noch Handarbeit. Und das seit mittlerweile 153 Jahren. Denn 1865 begann in dem kleinen vorpommerschen Dorf nahe der Stadt Usedom eine Erfolgsgeschichte.

Der Familienbetrieb Langhoff existiert nun schon in fünfter Generation. Denn mit dem neuen Jahr wird auch ein neues Kapitel aufgeschlagen: Christian Langhoff (30) übernimmt die Geschäfte von seinem Vater Rolf. „Es braucht jetzt einen jungen, kreativen Kopf, der das kleine Unternehmen führt“, sagt Rolf Langhoff. Der 67-Jährige wird aber auch weiter in der Backstube bleiben. Ebenso wie seine Frau Elisabeth (62), die im Geschäft verkauft und Tochter Juliane, die mit dem Brotwagen über die Dörfer tourt. Vier Langhoffs, die in der Saison am Tag 700 bis 1000 Brötchen verkaufen. Und deren Torten gerne bei Hochzeitsfeiern verspeist werden.

„Wir beliefern regelmäßig auch Hotels. Unsere Stärke bei den Torten ist die Individualität“, sagt Christian Langhoff und klappert ein kleines Exposé auf mit den schönsten Exemplaren. Torten mit Esblüten, mit den klassischen Hochzeitspaar-Porzellanfiguren, laktosefrei, glutenfrei – alles ist möglich. Und wenn sich der Kunde auch einen Sanitäter und Feuerwehrmann als Krönung auf der Torte wünscht, dann bekommt er sie vom Chef aus Marzipan.

Der 30-Jährige hat zwar an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Hannover seinen Meister gemacht, bei seinen beruflichen Ausflügen in Greifswald (dort hat er gelernt) und vor allem seine sieben Jahre in Hamburg



Ab sofort hat Christian Langhoff in der Firma das Sagen. In der Backstube – hier vor dem Ölbackofen – setzt der 30-Jährige aber auch weiter auf die Hilfe seines Vaters. FOTO: HENRIK NITZSCHE

aber auch stark in die Konditorei geschnuppert. „Für mich ist Konditor und Bäcker eins“, so Christian, der in der Woche mit seinem Vater morgens ab 2 Uhr in der Backstube steht. Dann werden Brote und Brötchen gebacken. „Wenn es heiß wird, machen wir dann die Kuchen und Torten“, sagt Rolf Langhoff. Sein Sohn ergänzt: „Und Bürokratie.“

Auch das war ein Grund, dass der Junior ab 2018 die Geschäfte übernimmt. „Das Backen macht etwa noch 50 Prozent aus. Der Rest sind Management, Steuerpolitik und eben die Bürokratie.“ Um auch weiter hier im Hinterland am Markt zu bleiben, hat der neue Geschäftsführer einige Veränderungen im Kopf. Mehr Bio-Zutaten – („wir wollen aber keine Bio-Bäckerei werden“), Onlinehandel für Brot und eine Website von der Bäckerei. Besonders bei Facebook ist der Junior schon jetzt sehr aktiv. Auch das gehört mittlerweile dazu, weiß sein Vater, der gern ins zweite Glied rückt. „Entscheidend ist doch, dass es dem Betrieb gut geht.“

Und da sieht Christian Langhoff gute Chancen, in einer Region, „die so viel Potenzial hat. Es ist doch schön, in meinem Heimatort einen gutgehenden Betrieb zu haben. Viele junge Menschen machen es sich zu einfach, wenn sie in die Städte ziehen. Stolpe hat eine gute Entwicklung genommen.“

Neben der Bäckerei engagiert sich der junge Mann auch in der Feuerwehr. Und sein Name dürfte demnächst auch auf dem Cover seines ersten Romans auftauchen. „Ophelia und die Blumen“ lautet der Titel der Familiengeschichte, für die der Vorpommer ab 2018 einen Verlag suchen will. Die etwa 300 Seiten handeln vom Leben in der Großstadt und im ländlichen Raum. Es könnte auch die Geschichte von Christian Langhoff aus Stolpe sein.



Langhoffs dritte Generation: Christians Opa Wilhelm war in den 50-er Jahren mit Pferd und Brotwagen unterwegs. FOTO: PRIVAT

„
Viele junge Menschen machen es sich zu einfach, wenn sie in die Städte ziehen.“

Christian Langhoff,
Chef der Bäckerei



Für einen Spaß zu haben: Christian beim Mehl-Klatschen. FOTO: PRIVAT

Dreimal Wilhelm

1865 begann alles mit einer Holländerwindmühle, die die Langhoffs in Stolpe zusammen mit einem Grundstück erwarben.

Anfang des 20. Jahrhunderts wurde die Mühle abgerissen, die Bäckerei ins heutige Familienanwesen nahe des Dorfteichs integriert.

In den 30er Jahren wurde das Backhaus angebaut, gut 20 Jahre später folgte das Ladengeschäft.

1987 übernahm mit Rolf Langhoff die vierte Generation die Bäckerei. Er ließ die gesamte Backstube sanieren. Dazu kam das Café-Angebot. Die Macher der ersten drei Bäcker-Generationen hießen jeweils Wilhelm Langhoff.