

Bäckerei Bittl in der Georg-Strobel-Straße 10

Der Nürnberger Günter Bittl ist Bäcker mit Leib und Seele. Schon als Jugendlicher legte er seine Gesellenprüfung ab. Damals war er der jüngste Geselle in Nürnberg. Er hatte bis dahin alles bei seinem Vater, dem Bäckermeister Andreas Bittl gelernt. Sein Vater hatte 1939 die heutige Bäckerei gegründet. Nach der Ausbildung ging Günter Bittl auf die Walz und lernte in der Schwabenmetropole Stuttgart die schwäbischen Laugenbrezeln kennen, die heute zu den beliebtesten Spezialitäten seines Backwarensortiments gehören.



Auch sein Vater war nach der Ausbildung in den 1930er Jahren auf die Walz gegangen. Damals allerdings mußten alle Wege noch zu Fuß zurückgelegt werden. In Gera hatte er seine spätere Frau Marie kennengelernt, die er nach seiner Heimkehr nach Nürnberg holte.

In der Kühnhoferstraße erwarb er bei Kriegsausbruch eine Bäckerei. Dennoch mußte er mitzusehen, wie sein Betrieb bei Luftangriffen der Alliierten in einen Trümmerhaufen verwandelt wurde. In der Schweppermannstraße wurde eine Bäckerei angemietet, die zugleich Wohnstätte für die junge Familie war. Mit den zwei Töchtern und dem 1945 geborenen Sohn Günter wohnten sie in der Ruine, bis sie im Jahr 1947 in die neue Bäckerei in der Georg-Strobel-Straße 10 umzogen.

Mit 19 Jahren mußte Günter, wegen der schweren Krankheit seines

Vaters, die Bäckerei übernehmen. Schon drei Jahre später legte er die Meisterprüfung ab. Seine Frau Brigitte ist schon seit 27 Jahren im Betrieb tätig. Die Tochter Ilka lernte das Bäckerhandwerk und ist seit 1984 im elterlichen Betrieb tätig.

Täglich kommen die verschiedensten Sorten Brot und Brötchen frisch in den Verkauf. Dazu gibt es eine große



Auswahl an leckeren Kuchen und Torten und vor allem die fränkischen und schwäbischen Brezeln, die seit Anfang der 1970er Jahre bei der Bäckerei Bittl hergestellt werden. Da die Produktion sehr arbeitsaufwendig ist, wurde in eine große Backstraße investiert, die heute bis zu 15.000 frische Brezeln liefert. Ein faszinierender Anblick ist es, wie die Schlingmaschine präzise und elegant den Brezeln ihre Form gibt. Die Zubereitung des Teiges allerdings wird von Hand gemacht. Die Backstraße übernimmt dann die Portionierung, das Ausrollen und Schlingen, das Gären, das Tauchen ins Laugenbad, das Salzen und Backen. Rund eine Stunde vergeht, bis die Brezel fertig ist. Die Backstraße schafft in dieser Zeit bis zu 2.000 Stück.

Für einen kleinen Sechs-Mann-Betrieb ist das Betreiben einer solchen Anlage durchaus eine Seltenheit. Meist arbeiten nur Großbetriebe mit einer entsprechend dimensionierten Anlage.

Der Verkauf der Brezeln erfolgt in der Bäckerei Bittl, sowie an vielen Standorten in der Stadt.

Jeden Tag ist ein Fahrer unterwegs, der die Waren frisch anliefert.

Im November 2013 verstarb der Bäckermeister Bittl.

Am 31.01.2014 wurde die Bäckerei geschlossen, das ist ein großer Verlust für den Stadtteil Wöhrd.