



Infografik: H. Decher

Klauer's Backstuben GmbH
Oberursel, Kreuzallee 1-3
Herstellung von „Feine Torten & Kuchen“



Quelle: Klauer Kuchen



Quelle: Klauer



Quelle: Klauer Kuchen



Quelle: Klauer Kuchen



Quelle: Klauer



Quelle: Open-Street-Map

KlauerS Backstuben GmbH
Kreuzallee 1-3
Herstellung von „Feine Torten & Kuchen“

- 1869** Gründung des Unternehmens durch Wilhelm Klauer –er war verheiratet mit Anna. Aus deren Ehe gingen zwei Söhne hervor – Franz und Friedrich
- 1907** Eröffnen sie eine Bäckerei & Konditorei in Offenbach
- 1910** Friedrich Klauer geboren
- 1931** Stirbt überraschend Friedrich Klauer –das Unternehmen wird von seiner Gattin geführt bis 1936
- 1936** Nach dem Tod seines Vaters übernimmt Friedrich das Geschäft, nachdem er die Meisterprüfung absolviert hat.
- 1944** Bäckerei-Gebäude wird am 18. März durch Bomben völlig zerstört
- 1944** Zum Ende des Krieges begannen Friedrich & Anni Klauer ein neues Betriebsgelände in Oberstedten zu errichten. Zuerst wurden Paniermehl und Feinbackwaren für „Tante Emma“ Läden produziert.
- 1952** Spezialisierte man sich auf Sandkuchen.
Bundesweite Auslieferung mit 10 Transportern –
Jahresproduktion: 800.000 Kuchen
- 1957** Am 28. Dezember feiert das Unternehmen ein goldenes Jubiläum –50 Jahre „Klauer Kuchen“
- 1964** Anna Klauer feiert ihren 90. Geburtstag
- 1970** Übernahm Friedrich Wilhelm Klauer das Geschäft
- 1972** Belieferung von „Tante Emma“ Läden wird eingestellt
- 2007** 100jähriges Firmenjubiläum ohne große Feierlichkeiten
- 2015** Geschäftsführer Friedrich Klauer im Gespräch:
- >aus Friedrich Klauer, Feinbackwaren wurde KlauerS Backstuben GmbH
 - >45 Personen arbeiten im 2-Schichtbetrieb
 - >Hergestellt werden: Streuselkuchen –2.500/Std
Sandkuchen –3.000/Std
 - > Belieferung erfolgt an Supermärkte und Discounter
 - > Anzahl der Kunden = <20
 - > Heute gebacken –Morgen auf ihrem Lager
 - > **Motto: Qualität hat einen Namen**

2015 Geschäftsführer Friedrich Klauer im Gespräch:

- > alle Rezepte werden selber entwickelt
- > Jährliche Teilnahme an den DLG-Prüfungen
- > Jährlich über 20 Auszeichnungen erhalten
- > Kein Ausbildungsbetrieb
- > Spezielle Maschinen werden gekauft –Anpassungen erfolgen in eigener Regie
- > Nachfolge ist geklärt: Tochter Katja gehört bereits zur Geschäftsführung

2016 Die 1917 geborene **Anna Ernestine Klauer** stirbt im Februar in Oberursel

2016 **Friedrich Klauer** beschließt Mitte des Jahres das Unternehmen zur Jahreswende 2016/17 den Betrieb einzustellen. Die Mitarbeiter/Innen sind über diesen Schritt informiert.

Übereichung des **Bundesehrenpreis 2015** durch DLG-Vize-Präsident Prof. Dr. Achim Stiebig (links) und Ministerialdirektorin Dr. Katharina Böttcher (BMEL) an Friedrich Klauer und Tochter Katja (beide Mitte)



Bild der Produktionsstätte -Vogelperspektive



Weg der Kuchen und Torten durch die Produktion:



Nachdem die Rezeptur festgelegt und vorbereitet wurde wird der Teig in geeignete Formen gefüllt und damit der Backofen bestückt.



Anschließend in der Ausbackstation ausgebacken.

Entnahme der Kuchen und Torten aus der Ausbackmaschine.



Zum Auskühlen werden die Kuchen und Torten einer Klima-/Kühlkammer zugeführt.



Nachdem die Kuchen und Torten fertig gebacken sind durchlaufen diese den Konfektionsprozess. Hier stehen folgende Arbeitsschritte an:
Je nach Produkt wird glasiert, garniert und/oder dekoriert.

Blick in die Konfektionsabteilung:



Anschließend unterliegen alle Produkte einer Endprüfung –
Danach werden die Kuchen und Torten verpackt und für die
Auslieferung an die Endkunden zusammen gestellt und verschickt.

„Feine Torten & Kuchen“: Produktpalette



Quelle: Penny Markt



Quelle: Penny Markt



Quelle: Penny Markt



Quelle: Klauer



Quelle: Klauer

Freistempel sind auch Firmengeschichte



Quelle: Paul Dinges, Rosbach

Klauer

*Gutes aus
Klauer's Backstube*

Butter-Kuchen
Frisch-Ei-Sandtorten
Gefüllte Sandtorten
Gefüllte Streuselkuchen

Klauer's feine Backstuben GmbH

Postfach 4106
Kreuzallee 1-3
6370 Oberursel/Taunus
Telefon (06172) 33907



**Arbeitskreis
Industrie und Handwerksgeschichte**



Industrie

*Diese Firmengeschichte kann als .PDF-Datei
unter
www.Ursella.Org
in A4 bzw. A5
ausgedruckt werden*

Dank an die Mitarbeiter dieser Beschreibung

- Herr Friedrich Klauer, Geschäftsführer
- Frau Katja Klauer, Geschäftsführerin
- Hermann Schmidt, Oberursel

Erstellt von: Erstellt von: Jürgen Peters, Oberursel

Klauer´s Backstuben GmbH
Oberursel, Kreuzallee 1-3
Herstellung von „Feine Torten & Kuchen“



Arbeitskreis
Industrie und Handwerksgeschichte



Industrie

*Diese Firmengeschichte kann als .PDF-Datei
unter
www.Ursella.Org
in A4 bzw. A5
ausgedruckt werden*



Infografik: H. Decher