



# Nachhaltiges Back-Werk aus Lüdinghausen

Energiegeladen, erfolgreich und immer für eine Überraschung gut – von Algenbrötchen über geniale Torten bis hin zur Photovoltaik auf dem Dach: Wir stellen Ihnen den Bäcker- und Konditormeister, Brot-Sommelier und Erenja-Kunden Jörg Terjung aus Lüdinghausen vor.

Alle Kontaktinfos und Öffnungszeiten finden Sie auf der **Homepage der Bäckerei Terjung**.



## Die Bäckerei Terjung ist in Lüdinghausen längst eine „Instanz“. Was waren Meilensteine Ihrer Geschichte?

Unser Stammhaus auf der Steverstraße wurde 1912 erbaut, 1927 eröffneten meine Großeltern dort die Bäckerei. Im Café Schote stand der erste Fernseher von Lüdinghausen. Filialen waren jahrzehntelang kein Thema; die erste haben wir 2012 mit dem Café Reitstall in der Burg Vischering eröffnet und damit einen Volltreffer gelandet. Unser „Backwürk“ startete zum Stadtfest 2013, der Kleine Terjung folgte im April 2018 – als Bäckerei zur Nahversorgung für ungefähr 2.500 Menschen. Ein weiteres Standbein sind seit 2015 die Wochenmärkte; das hat uns in der Corona-Krise gerettet.



## Können Sie Ihr Unternehmen in drei Sätzen beschreiben?

Unser Team produziert Torten, Brote und Prolinen in exzellenter Qualität: buttrig, farbenfroh, fruchtig und immer ein Genuss. In familiärer Atmosphäre, mit regionalen Produkten, traditionellen Rezepten und reichlich Gesundheitsbewusstsein. Das alles überzeugt unsere Kundschaft ebenso wie die Beratung durch unser geschultes Personal.



## Drei Standorte, Wochenmärkte, Brotverkostungen und diverse Auftritte in Radio und Fernsehen: Wie schaffen Sie das?

Wichtigster Erfolgsfaktor ist meine Frau. Sie kümmert sich um alles, was „im Hintergrund“ und beim Verkauf im Stammhaus zu erledigen ist: Fragen von Kunden per Telefon, Post oder E-Mail beantworten, Orga, Verwaltung, Einkauf, Buchführung. Sie hält den Laden praktisch am Laufen. Hinzu kommen meine Filialleiter\*innen – kompetente und begeisterungsfähige Kräfte, die wir selbst ausgebildet haben und die mir sehr viel Arbeit abnehmen.

## Was sind Ihre Alleinstellungsmerkmale?

Ganz oben steht auf jeden Fall, dass wir uns immer wieder um ausgefallene Angebote bemühen, und dabei auf Geschmack und Gesundheit achten. Unser beliebtes Rote-Bete-Brot oder unsere grünen Algenbrötchen sind da nur zwei Beispiele. Zu unserer persönlichen Note gehört es aber auch, Traditionen wieder aufzugreifen. Im Café Reitstall backen wir zum Beispiel im Holzofen nach ganz alten Rezepten. Unser Maronenbrot ist heute eine Delikatesse – früher war es eine Armenspeise.



## Was muss eine Bäckerei heute leisten, um Kund\*innen dauerhaft an sich zu binden?

Die Menschen wollen mitgenommen werden. Das finden wir gut und erklären immer gern, was wir wie, wo und wann herstellen oder backen. Wir haben außerdem eine gläserne Konditorei – hier können Sie uns von der Straße aus bei der Arbeit zusehen. Dass wir wertorientiert arbeiten, werden Sie aber auch riechen, empfinden, hören und schmecken. Und auf Wunsch verraten wir Ihnen sogar eins unserer beliebten Brotrezepte ...

## Sauerteig plus Rezept zum Selberbacken

Ein Service aus dem Hause Terjung: Wer selbst mal ein Brot backen möchte, kann einen Sauerteig und das Erfolgsrezept dazu erwerben. Einfach **per Mail vorbestellen** und abholen: in einer Filiale in Lüdinghausen oder auf einem Wochenmarkt. Wann die Bäckerei wo vor Ort ist, können Sie den **Terjung-Markttagen** entnehmen.



## Welche Rolle spielt für Sie als Konditormeister Regionalität?

Auf jeden Fall eine tragende! Wir haben schon vor Ort eingekauft, als es das Stichwort noch gar nicht gab. Weil wir wissen wollen, was wir verarbeiten, und Wert auf Qualität und die Gesundheit unserer Kunden legen. Deshalb bedienen wir uns aus der Region, wo immer das geht. Unsere rote Bete baut „Bauer Jumbo“ für uns an, auch Dinkel, Champagner-Roggen und Emmer-Urgetreide beziehen wir zum großen Teil direkt aus Lüdinghausen und Umgebung. Nur bei Bedarf gehen wir mal fremd. Zum Beispiel bei den Zutaten für unsere Algenbrötchen – da arbeiten wir mit einer Algenfarm in Klütze und einem Kürbiskernanbieter in der Steiermark zusammen.

## „Terjung backt super.“ So urteilt das Publikum im Netz; hinzu kommen Auszeichnungen wie die Goldmedaille für Ihr Lüdinghauser Softkorn. Was ist Ihr Geheimnis?

Die Zusammenarbeit im Team, der Spaß an der Arbeit und die Leidenschaft für das Bäckerhandwerk! Unsere Mitarbeiter\*innen wollen immer weiter lernen. Diese Chance nutzen wir und profitieren alle davon. So haben sich über die Jahre Abteilungs- und Filialleiter\*innen entwickelt, die viele gute Ideen beisteuern. Für die Saison 2022 bereiten wir zum Beispiel eine Picknickmöglichkeit auf Burg Vischering vor und werden zukünftig den Bereich Brotverkostung ausbauen. Neue Verfahren und Angebote sind für uns sehr wichtig. Um uns inspirieren zu lassen, sind wir regelmäßig an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim. Dort habe ich zum Beispiel auch die Fortbildung zum Geprüften Brot-Sommelier gemacht.

## Tatsächlich waren Sie der erste und lange der einzige Brot-Sommelier im Münsterland. Wie wird man das?

Für die Fortbildung braucht man einen Meisterbrief im Bäckerhandwerk oder einen vergleichbaren Abschluss. Unterricht und Prüfungen erstrecken sich über ein ganzes Jahr. In dieser Zeit lernt man „alles über Brot“ und erweitert seine sensorischen Fähigkeiten, um Geruch und Haptik eines Brotes zu bestimmen. Berufsbegleitend ist das ein echter Kraftakt, aber auch eine enorme Bereicherung, die ich seither bei meinen Brotverkostungen weitergebe.



## Für die Langversion melden Sie sich einfach an (mit mindestens zehn Personen).

## Wie sieht so eine Brotverkostung aus und wie kommt man in den Genuss?

Kurz gesagt, erfahren Sie viel Wissenswertes über Brot und seinen Geschmack, lernen es mit allen Sinnen besser kennen und haben jede Menge Spaß. Die Veranstaltung eignet sich zum Beispiel sehr gut für Vereins- oder Betriebsausflüge. Kleiner Tipp: Geben Sie bei Ihrer Anmeldung gleich ein Zeitfenster mit an!

## Energie haben Sie offenbar reichlich auch Strom. Was erwarten Sie von Ihrem Energieversorger?

An erster Stelle steht für mich eine zuverlässige Lieferung, wie ich sie bisher immer erhalten habe. Darüber hinaus wäre ich zum Beispiel offen für eine Beratung zu Energiesparpotenzialen. Einer meiner Söhne ist Elektrikermeister und hat meine Beleuchtung bereits auf LED umgestellt. Damit sind aber sicher noch nicht alle Möglichkeiten ausgeschöpft.

## „Voll regenerativ. Voll lecker.“: Unter diesem Motto haben Sie auf Ihrem Stammhaus eine Photovoltaikanlage installiert. Sind Sie zufrieden mit der Entscheidung?

Absolut – vor allem, wenn wir auf die Situation mit Russland und die massiv gestiegenen Energiekosten schauen. Die neue Anlage entlastet uns jetzt schon, und sobald das Speicherelement da ist, wird sie ungefähr 60% unseres Strombedarfs decken.



## Letzte Frage: Spüren auch Sie einen Fachkräftemangel?

Zum Glück sind wir mit vielen engagierten Mitarbeiter\*innen sehr gut aufgestellt. Ich muss nur aufpassen, dass niemand abgeworben wird. Aber da bin ich optimistisch, denn wir haben bei uns die Nacharbeit und damit auch den Stress stark reduziert. Außerdem können wir unseren Leuten mehr bieten. Wir können sehen, wo ihre Stärken liegen und sie gezielt fördern, wir übertragen Ihnen mehr Verantwortung und eigene Bereiche. Und wir sind ein super Team, das viel Spaß miteinander hat und zusammenhält, wenn's drauf ankommt. Deshalb freut uns umso mehr, dass einer unserer Söhne dieses Unternehmen mal übernehmen will.

Wir wünschen weiterhin viel Erfolg und bedanken uns für das Gespräch!