



■ Toni Jung mit Thibaut Pinot, Dritter der Tour de France.



■ Radprofi Jens Voigt ist einer der großen Fans der Radl-Brezn.



■ Toni Jung mit dem Franzosen Brice Feillu. Fotos: Bayern-Rundfahrt

Tonis Radl-Brezn macht die Runde

Der Elsass-Bäcker in Oberbayern hat sich mit französischem Sortiment und als offizieller Bayern-Rundfahrt-Bäcker einen Namen gemacht

Von Reinald Wolf

Mehrkorn-Baguettes, Pains Paillasse, Banou-Baguettes- und -Brötchen, Elsässer Gugelhupf, Straßburger Bierbrot, Brioches, Croissants – Antoine Jung kultiviert in Schönberg bei Mühldorf die französische Lebensart. Doch der Franzose ist als „Toni“ in Oberbayern längst eingebürgert und zwischenzeitlich landesweit bekannt. Seit diesem Jahr ist er der „Offizielle Bayern-Rundfahrt-Bäcker“. „Mein Herz schlägt für den Radsport“, betont Jung, der im vergangenen Jahr eine Radl-Brezn kreiert hat.

Ein Prachtstück mit 120 Gramm, das dem Logo der größten Radtour Deutschlands nachempfunden ist und kulinarisch und medial die Runde macht. Bei den Radsportlern war die Brezn jedenfalls schnell in aller Munde. Zumal die Tour im vergangenen Jahr in einigen der Orte durchkam, in denen der als Elsassbäcker bekannte Kollege Filialen betreibt. Das war dieses Jahr nicht der Fall. Aber für Jung ist es Ehrensache, die Rundfahrt kulinarisch zu begleiten und das offizielle Rundfahrt-Gebäck auch zu einigen Etappen zu liefern. Rund 1000 Radl-Brezn hat er auch dieses Jahr an die Radsportler und Zuschauer verteilt. Viele

zum Finale der Königsetappe in Reit im Winkel und hinauf zur Winklmoosalm. Rosi Mittermaier lässt grüßen. Die hat übrigens von Toni Jung ein Lebkuchenherz mit Rundfahrlogo als Dekor bekommen. Aber nicht nur das ehemalige Ski-Ass, auch für die aktuellen Stars des Radsports ist die Rundfahrt-Brezn eine willkommene Stärkung. Jens Voigt, Christoph Kern oder Thibaut Pinot, um nur einige zu nennen, haben bei der Radl-Brezn abgebissen und sich mit ihrem Erfinder und Bäcker fotografieren lassen. Sprich, die Radl-Brezn des Elsassbäckers ist bei der Bayernrundfahrt der Renner.

Apropos Thibaut Pinot. Dem französischen Radprofi hat Toni Jung nicht nur eine Brezn, sondern auch eine Geburtstagstorte überreicht. Das muss ihn dermaßen beflügelt haben, dass er bei der diesjährigen Tour de France den dritten Platz belegt hat. Folge: Tonis Brezn steht unter dem Verdacht, als Dopingmittel zu fungieren. Positiv getestet wurde sie – zumindest kulinarisch.

Eigentlich kostet die Radl-Brezn 3 Euro das Stück, aber zur Bayern-Rundfahrt wird sie verteilt. „Da mache ich natürlich kein Geschäft. Aber der Imagegewinn für mich und die Branche kann sich buchstäblich sehen lassen“, freut sich Jung. Schließlich stehe die Radl-Brezn für das kreative Potenzial des



Bäckerhandwerks. Und das gute Presseecho zeige, dass ausgefallene und schmackhafte Kreationen aus der Backstube für die Öffentlichkeit ein gefundenes Fressen sind – Werbeeffekt inklusive.

Auch im betrieblichen Alltag und im kommunalen Leben setzt der findige Bäcker aus dem Elsass auf pfiffige Ideen und soziales Engagement. So hat er unter anderem ein Brot für Haiti oder einen Weltrekord-Weißbrotwecken kreiert. Sein neuestes Werk: die erste Elsass-Brezel. Dieses

Jahr feiert Toni Jung mit seinem Unternehmen 20-jähriges Jubiläum. Über eine Anzeige in der ABZ hat er Bärbel Fichtl kennengelernt und mit ihr zusammen 1994 ihre elterliche Bäckerei übernommen. Heute zählt das Unternehmen sechs

Filialen und 51 Mitarbeiter. In der Backstube drängt sich geballte Backkompetenz: fünf Meister, fünf Gesellen und zwei Azubis. Jung legt großen Wert auf Qualität. Dazu gehört nicht nur die Qualifikation der Mitarbeiter, dazu zählt auch die Zeit. „Wir arbeiten mit ganz wenig Hefe und geben manchen Teigen fast zwei Tagen Zeit, sich zu entwickeln“, betont der Elsass-Bäcker, der 17 Prozent seines Umsatzes mit französischen Backwaren macht. Insgesamt 60 Prozent seines Umsatzes gehen auf die Rechnung von Broten und Brötchen, 30 Prozent macht er mit Kuchen und Feinbackwaren, 10 Prozent mit Snacks und Kaffee. 14 Lieferkunden ergänzen den Thekenumsatz.

Jung legt außerdem großen Wert auf ein gutes Betriebsklima, schließlich weiß er als Radsportfan, dass man nur mit einem guten Team Erfolg haben

kann – und mit einem gewissen unternehmerischen Elan. Den hat der umtriebige Gesell schon am Anfang seiner Berufskarriere bewiesen. Nach der Lehre in Frankreich hat er in Karlsruhe seinen Meister gemacht, sich in verschiedenen deutschen Bäckereien umgeschaut und ist schließlich in Schönberg – in mehrfacher Hinsicht – angekommen, wie der fünffache Familienvater eindrucksvoll unter Beweis stellt.

Siehe unter anderem die Radl-Brezn. Bei einer der letzten Etappen der diesjährigen Bayern-Rundfahrt haben die Radprofis praktisch alle angelieferten Brezn in den Tüten des Elsass-Bäckers abgegriffen. Das Publikum ging leer aus. Jens Voigt hat das Spezialgebäck sogar in einer Sendung des Bayerischen Fernsehens präsentiert und sich als Fan der Radl-Brezn und ihres Bäckers geoutet. „Es freut mich, dass ich als kleiner Bäcker was bewegen kann“, so Toni Jung. Bei der nächsten Bayern-Rundfahrt vom 12. bis 17. Mai 2015 ist er jedenfalls wieder am Start – selbstverständlich mit Radl-Brezn.

20 Jahre Team Fichtl-Jung: Toni Jung, der Elsass-Bäcker, feiert dieses Jahr mit seiner engagierten Mannschaft Jubiläum. Foto: Kluck

