

Samstag, 21. Juni 2025, Werra Rundschau / Eschwege

Gehen mit gutem Gefühl

Iris und Bodo Zeuch schließen Bäckerei Hufgard am 30. Juni



Geben schweren Herzens die Bäckerei Hufgard auf: Nach 20 Jahren als Meister in der eigenen Bäckerei sagt Bodo Zeuch zusammen mit seiner Frau Iris, die im Hintergrund die Fäden in der Hand gehalten hat, der Neustadt Servus. © Foto: Tobias Stück

Eschwege – Wegen mangelnder Arbeit oder wirtschaftlichem Misserfolg werden Bodo und Iris Zeuch ihre Bäckerei nicht schließen. Im Gegenteil: Sie können sich vor Arbeit kaum retten. Bäckermeister Bodo Zeuch verbringt 300 bis 350 Stunden pro Monat in der Backstube. Und seit sie angekündigt haben, dass zum 30. Juni die Bäckerei schließt, ist die Arbeit sogar noch mehr geworden.

Erst jetzt wird einem bewusst: Vieles machen wir gerade zum letzten Mal.

Iris Zeuch

Am Johannisfest-Montag endet eine Ära. Nicht nur, weil die Bäckerei in der Neustadt nach mehr als 75 Jahren schließt, sondern auch weil Bodo Zeuch, ein Kerl mit dem Herz am rechten Fleck, aber auch auf der Zunge, nach 20 Jahren Selbstständigkeit seinen Betrieb aufgeben wird. Die Gesundheit spielt

nicht mehr mit. Der Rücken ist von 49 Jahren harter körperlicher Arbeit als Bäcker geschunden, der Fuß schmerzt. Nach einem Arbeitsunfall im vorigen Jahr ist seine Hand nicht mehr richtig einsatzfähig. Am Jahresende wäre er ohnehin in Rente gegangen, jetzt passiert es ein halbes Jahr früher.

Bodo Zeuch erlernte nach der Schule in der Bäckerei Hufgard den Beruf des Bäckers, arbeitete sich zum Meister hoch. Als Hufgard im 2004 seinen Abschied ankündigte, erhielt der Meister das Angebot, den Laden samt Backstube zu übernehmen. „Den ganzen Sommerurlaub haben wir gegrübelt, dann stand der Entschluss fest“, erinnert sich Zeuch. Seine Frau gab ihren Job in der Druckerei Haubold auf und wechselte ins Büro des kleinen Betriebs. Buchhaltung, Rechnungen schreiben, den Einkauf managen, sich um die Mitarbeiter kümmern, Steuererklärungen vorbereiten war jetzt ihre Aufgabe. „Ich musste alles neu lernen“, sagt sie. Inzwischen ist sie Profi.

Bodo Zeuch ist ein Arbeitstier. Abends um 23 Uhr zieht es ihn in die Backstube, um die Backwaren für den nächsten Tag vorzubereiten, erst am Morgen ist Schluss. Zweieinhalbtausend Brötchen stellt er jeden Tag her, 250 verschiedene Brote, Hunderte Süßgebäck-Teilchen. „Das ist das Schöne am Handwerk: Man sieht jeden Tag, was man geschafft hat.“

Neben der Quantität lieferte der Innungsbetrieb auch Qualität. Regelmäßig ließ das Unternehmen seine Backwaren von der Deutschen Lebensmittelgesellschaft (DLG) prüfen. Reihenweise heimsten sie Auszeichnungen in Gold und Silber ein. Zuletzt wurden das Roggenvollkornbrot fein und grob, das Roggenmischbrot „Natur pur“, das Eschweger Stadtbrot und das Bauernbrot wieder mit Gold prämiert. Die Kunden schätzten außerdem die glutenfreien Produkte. Bis aus Eisenach oder Rotenburg reisten Kunden dafür nach Eschwege.

Seit der Bekanntgabe, dass Zeuchs die Bäckerei aufgeben, gab es viele letzte Male, Ungläubigkeit bei den Kunden und auch Tränen, die vergossen wurden. „Erst jetzt wird einem bewusst: Vieles machen wir gerade zum letzten Mal“, sagt Iris Zeuch. So werden nächste Woche auch zum letzten Mal die Johannisfest-Brötchen gebacken. 1500 gehen an Eschweger Schüler, in diesem Jahr werden es einige mehr werden. Jeder Kunde bekommt zum Abschied an den letzten Öffnungstagen eines der Rosinenbrötchen von den Verkäuferinnen Sarah Reimuth, Gabriele Mangold und Claudia Grund, die den Zeuchs bis zur letzten Minute die Treue halten, geschenkt.

In der Backstube sind die Männer inzwischen nur noch zu Dritt. Neben Bodo Zeuch und Alexander Kowschyrin gibt es derzeit Verstärkung von Kevin Heyer. Den hat Innungsmeister Martin Stange aus seiner Backstube ent-

sandt, um dem Kollegen auszuweichen. Denn die Kunden geben in den letzten Wochen große Bestellungen auf. „Sie frieren sich Brote und Brötchen in großen Mengen ein“, erklärt Iris Zeuch. Das macht den Abschied etwas leichter. „Wir schließen mit dem Gefühl, dass unsere Kunden uns gut in Erinnerung behalten und unsere Leistung geschätzt haben“, sagt das Ehepaar. *TOBIAS STÜCK*

Geschäftsnachfolge steht bereits

Vor wenigen Tagen hat sich eine Nachfolgelösung für den Hufgard-Verkaufsladen in der Neustadt gefunden. Der Biohof Werragut zwischen Niederdünz bach und Aue wird hier sein Bio-Brot, aber auch Brötchen, Fladen und Brezeln verkaufen. Sie backen mit Vorliebe mit Roggen und Dinkel. Die Backstube in der Neustadt nutzen sie nicht, produziert wird weiter auf dem Werragut. *TS*