

100 Jahre Feinbäckerei Kessler

... 100 Jahre Dienst am Kunden

1913



2013



Das Jubiläum -17. April 2013

Als am 17. April 1913 Herr Arno Keßler und seine Frau Martha Keßler (später erste Bäckermeisterin Deutschlands) in Stenn an der Hauptstraße, schräg gegenüber vom damaligen Gasthof zum grünen Tal, eine Bäckerei vom Vorgänger übernahmen, hatten sie vermutlich niemals daran gedacht, dass der Betrieb einhundert Jahre später immer noch existiert und dieses seltene Geschäftsjubiläum feiern kann.

Mit Axel Keßler, Obermeister der Bäckerinnung und seiner Frau Marion besteht der Betrieb nun bereits in vierter Generation.



Wir möchten dieses Jubiläum zum Anlass nehmen, unserer werten Kundschaft aufs herzlichste für Ihre Treue zu danken.

Auch zukünftig wollen wir Sie mit Qualität und Service überzeugen.

Ihre Bäckerei Keßler in Stenn

Grußwort zum Geschäftsjubiläum

Zum 100jährigen Geschäftsjubiläum der Bäckerei Keßler gilt mein herzlicher Glückwunsch allen, die voller Freude und Stolz dieses Ereignis feiern.

100 Jahre Versorgung der Kunden mit leckeren Backwaren, nun schon in der 4. Generation. Ein seltenes Jubiläum.

Alles was sich durch Beharrungsvermögen hervortut, was sich nicht damit begnügt „Eintagsfliege“ zu bleiben, verdient Anerkennung, ist ungewöhnlich und damit erwähnenswert. So wie das 100jährige Jubiläum der Bäckerei Keßler, die sich in unserer Gemeinde eines sehr guten Rufes erfreut.

Angesichts der vielen gesellschaftlichen Veränderungen, wie zwei Weltkriege, Inflation, Weltwirtschaftskrise, Faschismus und Sozialismus, in den Jahrzehnten des Bestehens der Bäckerei, verdient was stabil bleibt besondere Aufmerksamkeit.

Dass dies möglich ist, haben die Generationen auch in schwierigen Zeiten eindrucksvoll bewiesen.

Wer dies nur dem Glück des Tüchtigen zuschreiben möchte, lässt den Fleiß, die Zielstrebigkeit, das Beharrungsvermögen und die Ausdauer außer Acht, ohne die ein solcher Erfolg nicht möglich ist.

Unternehmerische Verantwortung war immer selbstverständlich zum Wohle der Bäckerei, seiner Mitarbeiter und natürlich auch der zahlreichen Kunden in den Jahrzehnten.

Die Gemeinde Lichtentanne ist froh, in ihren Reihen ein solches traditionsreiches Geschäft zu haben.



Ich gratuliere der Bäckerei Keßler sehr herzlich zu diesem Jubiläum und hoffe und wünsche, dass das was sich in den vielen Jahren entwickelt hat, auch weiterhin Bestand hat.

Ich wünsche Ihnen immer zufriedene Kunden.

Inge Krauß
Bürgermeisterin
der Gemeinde Lichtentanne

100 Jahre - 4 Generationen



1913 - 1931

Arno Keßler und Frau Martha Keßler (im Bild mit Ihren Kindern Johannes und Egon) übernahmen die Bäckerei am 17. April 1913 vom Vorgänger.

Als Arno im 1. Weltkrieg fiel, führte seine Frau den Betrieb allein weiter und wurde erste Bäckermeisterin Deutschlands.

1931 - 1965

In zweiter Generation setzte ihr Sohn Johannes Keßler, nachdem er 1924 ausgelernt hatte, die Arbeit in der Bäckerei fort. Als Geselle machte er sich 1931 selbständig und bestand drei Jahre später seine Meisterprüfung. Gemeinsam mit seiner Ehefrau Gertrud führte er die Bäckerei durch alle Höhen und Tiefen des Geschäftslebens.



Die Hochzeit von Johannes und Gertrud im Jahr 1931



1965 - 1996

Christoph und Rosi Keßler übernahmen das Geschäft im Jahre 1965 in dritter Generation. Ein Jahr vorher hatte Christoph seine Meisterprüfung mit dem Prädikat „sehr gut“ bestanden. (Foto von 1980)

In der Backstube wurde jede Hand gebraucht, auch Schwester Renate und Tochter Heidi (Mitte) arbeiteten viele Jahre im Familienbetrieb.

Von 1975 bis 1993 fungierte Christoph Keßler als Obermeister der Bäckereinigung Saxonia Zwickau.



Sohn Axel begann seine Bäcker-Laufbahn als Lehrling im elterlichen Betrieb, den er als gestandener Bäckermeister **1996** in vierter Generation übernahm und mit seiner Ehefrau Marion schrittweise erweiterte, um sich den Herausforderungen der wirtschaftlichen Veränderungen in dieser Zeit zu stellen.

Foto:
Hochzeit von Axel und Marion 1981

Mit Sohn Sebastian, Bäckerlehrling im 2. Lehrjahr, steht bald die fünfte Generation für den Familienbetrieb bereit.



Handwerk von der Pike auf



Gesellenbrief von Arno Keßler, ausgestellt am 27. April 1899 in Reichenbach
unten: Auszug aus dem Arbeitsbuch von Arno



Gesellenbrief und Zeugnis von Johannes Keßler, ausgestellt am 22. April 1924 in Planitz



Christoph Kessler vor der Meisterschule
Dresden-Helmsdorf
und Johannes Keßler in der Backstube (u.)

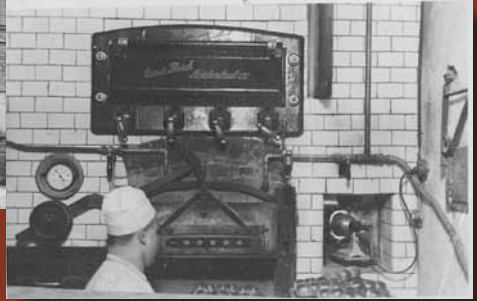


Meisterbrief von Axel Keßler, ausgestellt am 16. Oktober 1983

Im Wandel der Zeit...



Das Haus um 1913 und
der erste Backofen



Haus mit Laden 1934/35

Die Backstube nach Erweiterung um 1937



1967 wurde ein neuer Reich-Etagen-Backofen angeschafft, immer noch mit Brikettfeuerung. Acht Jahre später hat man dann einen elektrischen Zyklotherm-Ofen eingebaut. 1983 wurde die traditionelle Mehlvorratskammer durch ein modernes Mehl-Silo ersetzt. Nach der Wende kam die Anschaffung eines Etagenbackofens, der mit Propangas gespeist wurde, hinzu.

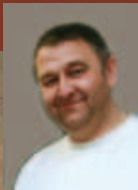


Haus und Laden
in den Achtzigern



Spaß bei der Arbeit hatten die Keßlers
schon immer...

und heute...



Axel Keßler führt die Bäckerei seit 1996 erfolgreich, nicht zuletzt wegen der umfangreichen, zeitgemäßen Investitionen. Dazu zählten zum Beispiel der Einbau eines neuen Erdgas-Backofens und die Einrichtung einer Filiale in Lichtentanne. Das Haus in Stenn wird schrittweise renoviert, der Laden wurde modernisiert. Natürlich ist auch die Qualität der traditionell hergestellten Backwaren ein Garant für den Erfolg und das Fortbestehen des alteingesessenen Familienbetriebes.

Der neue Ofen wird geliefert!



Der Laden erstrahlt in moderater Aufmachung. Verkäuferinnen Frau Möckel und Frau Polke aus der Filiale Lichtentanne (r.) und Chefin Marion Keßler (oben) freuen sich über ihre neuen Arbeitsbereiche.



Wenns im Ort was zu feiern gibt, sind wir immer gern mit dabei - wie bei den Kirumesumzügen. Auch mit den Mitarbeitern unsere Bäckerei wird gern ab und an ein fröhliches Beisammensein genossen.



Einmal wurden wir sogar von den Reportern des MDR besucht. (Mitte: Gerd Zimmermann)

Familienbande...

In unserem Familienbetrieb ist jeder wichtig und bringt sich in irgendeiner Weise für den Erfolg des Geschäfts ein. Sei es durch direkte Mitarbeit oder einfach nur durch gute Ratschläge, durch Zuhören und ein harmonisches Miteinander.

Wir danken euch allen, dass Ihr da seid...



1982

v.l.n.r.:

Johannes Keßler,
Rosemarie Keßler,
Marion Keßler,
Axel Keßler,
Gertrud Keßler,
Ilse Eibisch,
Lutz Zimmermann,
Heidi Lorenz (geb.
Keßler) ,
Christoph Kessler

drei Generationen
v.l.n.r.: Axel, Sebastian und
Christoph



die Familie 2006



Christoph und Rosi

Unser Angebot...

Neben unserem preisgekrönten Brot und Brötchen bieten wir natürlich ein breites Sortiment an Back- und Konditoreiwaren. Nach wie vor werden alle Produkte nach alten überlieferten Rezepten und bewährter Technologie hergestellt.

Überraschen Sie doch einmal Ihre Familie oder Freunde mit einer ganz besonderen Torte...



Wir unterstützen die Schulen bei der Berufsorientierung, organisieren Führungen für Klassen der Grundschule und laden die Kleinen aus den Kindergärten zum gemeinsamen Backen ein. Das kreative Gestalten von Pfefferkuchenhäusern mit Kindern, Eltern und Großeltern am 2. Advent ist mittlerweile zu einer beliebten Tradition geworden.



Juri-Gagarin-Straße 152
08115 Lichtentanne / OT Stenn
Tel. 0375 781960

www.feinbäckerei-kessler.de

Gesamtherstellung Druckerei Haustein Zwickau