



Als Dauerbackwarenfirma vor über 60 Jahren aus einer Stuttgarter Bäckerei heraus gegründet, ist HUOBER BREZEL heute der einzige Backbetrieb in Europa, der kontinuierlich Salz-Laugen-Gebäck hergestellt hat und nie verkauft wurde. Krisen hat der Betrieb natürlich auch gehabt, aber die gewährte Unabhängigkeit ist heute Ansporn für die Geschäftsleitung und ihre mittlerweile 180 Mitarbeiter, sich weitergehenden Zukunftsaufgaben zu stellen.

Die ländliche Umgebung der Fabrik am Rande des industriegeprägten Stuttgarter Ballungsraums in Erdmannhausen, nächst dem Schillergeburtort Marbach am Neckar gelegen, forderte früh dazu heraus, über das Verhältnis von Industrie und Landwirtschaft sachlich nachzudenken. Seit Beginn der 1980er Jahre setzt sich das Unternehmen für die ökologische Erneuerung der Lebensmittelverarbeitung auf der Grundlage der biologischen Landwirtschaft ein. Was im hart umkämpften Knabbergebäckmarkt anfangs als idealistische Wachstumsverweigerung wahrgenommen wurde, hat sich bewährt. Seit 1996 produziert HUOBER BREZEL ausschließlich auf biologischer Grundlage: „Bio ist nicht Luxus – Bio ist die Basis“ für das knusprige und preiswerte Sortiment.

Mit dem Claim **„Die Marke durch die dreimal die Sonne scheint“** wird die symbolische Geschichte der Brezel ins Spiel gebracht. In jeder Tatsache sind zumindest drei verschiedene Gesichtspunkte verbunden, die erst ein Ganzes machen. Ökologie, Soziales und Ökonomie sagen die einen, Erfahrung, Geduld und Konsequenz sagen andere. Damit entsprechende Fragestellungen nicht verflachen, hat HUOBER BREZEL zusammen mit der Schwesterfirma ErdmannHAUSER eine besondere Berufs-Bildungs-Initiative für jüngere Mitarbeiter ins Leben gerufen. Angesichts der alltäglichen Gegebenheiten des modernen Wirtschaftslebens sollen durch die Berufs-Bildungs-Initiative Fragen und die dazu gehörige Verantwortungsbereitschaft wachsen können.

Es gibt also genug zu knabbern: immer knusprig, immer frisch – HUOBER BREZEL.