



Fasnetszeit – für Florian Hörmann, Anton und Paul Thanner (von links) die richtige Zeit für die Herstellung von verzogenen Fasnetsküchle, gefüllten Berlinern sowie Kirsch- und Vanilletaschen.  
Foto: Kiechle

## Hier entstehen Fasnetsküchle und Co.

**ROT – 120 Jahre Backtradition kann die Bäckerei Thanner in Rot vorweisen. Bäckermeister Paul Thanner fühlt sich dieser Tradition verpflichtet, sein bald 85-jähriger Vater Anton Thanner steht immer noch so manche Stunde in der Backstube und hilft mit.**

**Von unserem Mitarbeiter Kurt Klechle**

Zusammen mit seiner Frau Andrea leitet Paul Thanner seit 1984 den Familienbetrieb und trägt in Verbindung mit seinem Lebensmittelgeschäft zur Grundversorgung im Ortsteil Rot bei. Die Kundschaft weiß das zu schätzen.

Nachweislich gibt es in Rot seit

1889 eine Bäckerei. Fast 30 Jahre lang haben Anton und Barbara Thanner die Bäckerei geführt. „Bei der Übergabe der Bäckerei an mich hat mein Vater, damals erst 60 Jahre alt, weitsichtig gehandelt“, findet Paul Thanner. Seit er Chef ist, hat er schon acht junge Menschen im Bäckereihandwerk ausgebildet. „Mehr ging aufgrund der Betriebsgröße einfach nicht.“

### Kein Job für Langschläfer

Seine „rechte Hand“ ist Bäckergehilfe Florian Hörmann, der auch bei Thanner in die Lehre ging und die Berufsfachschule in Ulm besuchte. Über die Betriebsstreuung seines Mitarbeiters aus Orsenhausen ist Paul Thanner sehr froh. Bedingt durch den Mangel an Fachkräften sei es nicht leicht, geeig-

netes Personal zu finden. „Es will doch keiner mehr diesen Job machen, die wollen nicht aufstehen“, erklärt der Meister.

Und in der Tat sollte ein Bäcker nicht zur Kategorie Langschläfer zählen. Für die Roter Bäcker beginnt der Arbeitstag mitten in der Nacht. Nur der Sonntag bleibt in der Regel Ruhetag. Gegen 6 Uhr in der Frühe bekommen Meister und Geselle dann meist vom Seniorchef Anton Thanner Verstärkung. Auch nach mehr als 60 Jahren Berufsleben hat er noch Spaß an der Arbeit. „Es ist doch etwas schönes, wenn man jeden Morgen frische Backwaren anbieten kann.“ Außer verschiedenen Brot- und Brötchensorten ist auch Süßes im Angebot. Auch Dauergebäck – eine Spezialität des Vaters. Ebenso fünfstöckige Hochzeitstorten

und kalorienreiches Backwerk mit Logos, Emblemen und sonstigen Abbildungen sind unter den künstlerischen Händen von Bäckermeister Paul Thanner schon entstanden.

### VfB-Logo auf der Torte

„Ein VfB-Fan hat bei mir eine Torte mit dem Logo des schwäbischen Bundesligisten bestellt.“ Und das Foto dieses Meisterwerks wurde sogar in der Vereinszeitung des VfB veröffentlicht, erzählt Thanner, bekennder Fan des Clubs. Was ihn freilich nicht darin hinderte, auch schon mal Torten mit dem Vereinsblem der Münchner Bayern und von Schalke 04 zu verzieren. Außer im Hauptgeschäft in Rot sind Thanners Erzeugnisse in einigen umliegenden Gemeinden zu haben.