

Bäckerei und Konditorei Wenig in Tengling – Die Betriebsphilosophie des Familienbetriebs lautet: „Guter Geschmack braucht Zeit“

Betriebsporträt von Karin Kleinert

Schon mehr als hundert Jahre gibt es die Dorfbäckerei Wenig in der Ortsmitte von Tengling, das zur Gemeinde Taching am See im Landkreis Traunstein gehört. In dem Familienunternehmen stellen Ernst Wenig und seine Tochter Magdalena Wenig mit einem kleinen Team handwerklich erzeugte Brote und Backwaren sowie Torten, Kuchen und Strudel her. Zweimal pro Woche haben die Wenigs Bio-Brot im Angebot, für das der Bäckermeister Biomehle aus dem Ort und der nahen Umgebung verwendet. Durch die Kooperation mit den heimischen Erzeugern und dem Verarbeiten von deren ökologisch angebauten Rohstoffen leistet die Familie einen wertvollen Beitrag zur regionalen Bio-Wertschöpfungskette. Dies wird von den Kunden überaus wertgeschätzt.

Der Urgroßvater von Ernst Wenig, Rupert Wenig aus Neukirchen am Teisenberg, hatte die Bäckerei 1906 gegründet. Seitdem ist der Betrieb, der in dem ehemaligen Vikarshaus eingerichtet wurde, in Familienbesitz. 2019 entschieden sich Ernst und seine Frau Sabine, ihre Dorfbäckerei biozertifizieren zu lassen. Angeregt und unterstützt wurden sie dabei von der Ökomodellregion Waginger See. Begünstigt wurde diese Entscheidung auch dadurch, weil Ernst Wenig das Mehl des ortsansässigen Demeterbauern Franz Obermeyer verwenden wollte. Dieser liefert ihm Dinkel- und Roggenmehl in Bioqualität. Zudem backt Ernst Wenig mit Laufener Landweizen, einer alten heimischen Getreidesorte, die er von Biolandwirt Markus Kroiß aus Gastag bei Laufen bezieht.

Neben der Verarbeitung hochwertiger Rohstoffe lautet das Erfolgsrezept von Ernst Wenig „Guter Geschmack braucht Zeit“. Für einen Sauerteig zum Beispiel wird das sogenannte Anstellgut am Vortag aus Roggenmehl und Wasser hergestellt und so lange angereichert, bis es die richtige Konsistenz hat. Danach bekommt der Teig bis zu 20 Stunden Zeit zum Ruhen und Gären, ehe aus ihm Brot gebacken wird. Je länger der Teig geruht hat, desto verträglicher ist das Brot und desto intensiver der Geschmack. Zudem ist es auch länger haltbar, erklärt der Bäckermeister. Zum Bio-Angebot gehört am Montag das Tenglinger Landbrot, ein Sauerteigbrot aus Roggenvollkornschrot, und am Donnerstag das Buttermilchbrot aus Laufener Landweizen. Für beide Biobrote ist der Zuspruch groß, viele Kunden fahren extra deshalb nach Tengling.

Auch für Magdalenas feine, aus heimischen Zutaten in aufwendiger Handarbeit hergestellte Torten kommt die Kundschaft nicht nur aus dem Ort, sondern auch aus der nahen und weiteren Umgebung. Magdalena ist Bäcker- und Konditormeisterin, und hat zusätzlich noch eine Ausbildung zur Betriebswirtin absolviert. Für die junge Meisterin und ihren Konditoreibereich wurde 2020 ein neues Gebäude an die Bäckerei angebaut. Ihre süßen Kreationen erweitern und bereichern das Sortiment der Bäckerei. Besonders gefragt sind die mehrstöckigen Hochzeitstorten, die durch ausgefallene und liebevolle Details ins Auge stechen. Gezielt Werbung macht Magdalena für diesen speziellen Bereich ganz zeitgemäß in den Sozialen Medien.

Insofern ist die vierte Generation gut aufgestellt, um den kleinen Handwerksbetrieb mit Leidenschaft, Traditionsbewusstsein und neuen Ideen erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Dorfbäckerei & Konditorei Wenig

Untere Dorfstr. 2; 83373 Tengling; Tel. 08687 / 277; www.baeckerei-wenig.de
Facebook: Bäckerei Wenig; Instagram: Baeckerei_wenig