

Riesen-Breze wiegt 272 Kilo

Hengersberger Firma Wethje glückt Weltrekordversuch



*Kosteten
Rekord-
Exemplar als
erste: Fir-
menchef
Reinhard
Wethje
(kniend
links) und
Bäckermeis-
ter Hubert
Einhellig.
Unter dem
Applaus der
rund 400
Gäste war die
Breze zuvor
aus dem
überdimen-
sionalen
Backofen ge-
holt worden.*

(F: R. Binder)

Hengersberg (wet). Nachdem Hengersberg schon die „größte Dichte von Backwaren am Marktplatz in Bayern“ hat, wie Kabarettist Django Asül feststellte, hat der Markt im Landkreis Deggendorf jetzt auch die größte Breze der

Welt. Zum 25. Firmenjubiläum hatte sich Reinhard Wethje von der Wethje GmbH Kunststofftechnik etwas Besonderes einfallen lassen. Gemeinsam mit der Bäckerei Einhellig backte er die größte Laugenbreze. Der Rekord gelang: 272 Kilo-

ogramm brachte die Breze nach dreistündiger Backzeit im Autoklaven, ein Ofen für die Fertigung von Kunststoffteilen, auf die Waage. Für den Rekord wurde eigens ein überdimensionales Backblech mit 4,50 mal 2,50 Metern angefertigt.

Wethje backt die größte Breze der Welt

Rekordversuch zum Firmenjubiläum – 400 Mitarbeiter formen in Hengersberg das „25-Jährige“ mit

Von Wendelin Trs

Hengersberg. Die Wethje GmbH ist auf das „Backen“ von Kunststoffteilen spezialisiert. Doch zum 25-jährigen Betriebsjubiläum am Freitagabend holte Firmenchef Reinhard Wethje eine rekordverdächtige, essbare Backware aus dem Ofen: die größte Laugenbreze der Welt.

272 Kilogramm zeigte die vom Notar geprüfte Waage an, als das Monstrum mit dem Gabelstapler darauf gehievt wurde. Schwerstarbeit hatten zuvor auch vier Bäckermeister der Bäckerei Einhellig zu verrichten, die gemeinsam mit Wethje den Rekord verwirklichten.

180 Kilogramm Mehl und rund 90 Liter Wasser, waren notwendig, um den fast 300 Kilo schweren Teig anzurühren. Das Kneten übernahm zwar die Maschine, doch geformt werden musste die Riesen-Breze von Hand. Aus dieser Menge Teig entstehen normalerweise rund 4500 normale Brezen. Doch für Chef Hubert Einhellig, Josef Schießl, Alwin Pittner und Klaus Schwarzer ging es am Freitag um den Rekord.

Auf einem überdimensionalen Backblech mit den Maßen 4,50 mal 2,50 Meter präsentierten sie die Teig-Schlange den rund 400 Festgästen in der dekorierten Fertigungshalle. Die Vorbereitungen hatten sie bereits in der Bäckerei getroffen. Bei Wethje musste die Breze noch geformt, mit Lauge eingestrichen und gesalzen werden. Mit Hilfe des Staplers und Wethje-Mitarbeitern wurde das Blech mit der Breze dann zum Backen verfrachtet und in ei-



Schwerstarbeit: Hubert Einhellig, Klaus Schwarzer und Alwin Pittner formen mit den Händen die Riesen-Breze auf dem überdimensionalen Backblech.

(Fotos: Roland Binder)



Stolz auf seine Mitarbeiter: Reinhard Wethje (links) mit Moderator Christian Danner.

nen Wethe-Autoklaven geschoben. Das ist so etwas wie ein überdimensionaler Backofen für Kunststoff-Teile, der auch noch mit Überdruck arbeiten kann. Zu Beginn mit 190 Grad und später etwas weniger heiß wurde die Breze unter mehrmaliger Kontrolle gebacken. Nach rund drei Stunden holten Einhellig und Kollegen ihre Re-

kord-Breze kurz vor Mitternacht aus dem Rohr. Der Rekord war geglückt, muss aber erst noch von der Guinness World Records-Gesellschaft anerkannt werden. Dazu musste eigens ein Probestück mitgebacken werden, mit dem das Gesund-

heitsamt feststellen kann, dass es sich um eine einwandfreie Breze handelt.

Selbst überzeugt haben sich davon etliche Festgäste, als erste Reinhard Wethje und Hubert Einhellig, die sich ihren Rekord schmecken ließen.

Rekordverdächtig sind auch Erfolgsgeschichte und Jubiläumsumfest der Wethje GmbH.

sich beispielsweise Spoiler der Hengersberger Firma.

Noch älter als die Firma ist Wethjes Leidenschaft für den Rennsport und letztendlich auch ausschlaggebend für die Firmengründung. Von Anfang an mit dabei: Christian Danner. Der Rennfahrer – unter anderem auch in der Formel 1 – war einer der ersten, mit dem Wethje zusammenarbeitete und ihn auch sponserte. Am Freitag führte Danner durch das Programm.

Wichtigster Erfolgsgarant für Wethje sind seine Mitarbeiter: „Ich bin superstolz auf unsere Mannschaft“, lobte der Chef seine Angestellte, denn sie machten schließlich Wethje aus.

Innovationsfähigkeit und Unternehmergeist

Wethjes „Innovationsfähigkeit und Unternehmergeist“ würdigten auch Regierungsvizepräsidentin Monika Weigl und Landrat Christian Bernreiter. „Wethje spielt in der Champions League“, zitierte Bernreiter Staatssekretär Hans Spitzner. Die Verdienste Wethjes vor allem auch in der Ausbildung stellte Jürgen Karl, stellvertretender Hauptgeschäftsführer der IHK, heraus und überreichte Reinhard und Reimer Wethje eine Urkunde zum 25-jährigen Betriebsjubiläum. Neben vielen Geschäftsfreunden und Kunden befanden sich unter den Gästen unter anderem auch MdB Barthl Kalb, Bürgermeister Christian Mayer und Altbürgermeister Werner Bachmeier. Um einen reibungslosen Ablauf des anspruchsvollen Festprogramms kümmerten sich Thomas Dextl und Rolf Koschade von der Werbeagentur Dextl und Partner.



Humoriger Rückblick: Django Asül.

Nach dem Motto „wir backen alles“ haben Reinhard Wethje und sein Bruder Reimer den Betrieb zu einem renommierten Zulieferbetrieb für die Automobil-Industrie ausgebaut. „Was wäre BMW ohne Wethje?“, fragte Kabarettist Django Asül, der humorvoll auf die Firmengeschichte zurückblickte. Auch in den Formel 1-Flitzern finden