

Clubnachmittag

Besichtigung der Bäckerei Lohner in Polch

Unser Veranstaltungskalender für das 1. Halbjahr 2026 bietet wieder viele interessante Unternehmungen. Ein Highlight davon bildete die Besichtigung der Bäckerei Lohner in Polch am **Freitag, 06. März 2026**, mit Beginn: 18:00 Uhr.

Die Anmeldeleiste bei unserer Organisatorin Manda Blankert war schnell voll. Und es fiel auch nicht allzu schwer, die Fahrgemeinschaften für die Autoanreise zusammenzustellen.



32 Clubmitglieder und Gäste waren pünktlich zu 17:35 Uhr am Treffpunkt (Parkplatz Lohner), wo uns Manda herzlich in Empfang nahm und den Autofahrern für ihre „Transport-Bereitschaft“ dankte.

Im Besucherraum begrüßte uns der Bäckermeister Martin Krämer und bat uns, an den reich gedeckten Tischen Platz zu nehmen. Wir waren fröhlich überrascht, dass das



Treffen mit Kaffee/Wasser und Kuchen (Teilchen) begann.

Im Anschluss machte uns Herr Krämer mittels einer Bildschirmpräsentation mit der Geschichte und der Produktion der Bäckerei Lohner bekannt.



Das Unternehmen wurde 1912 durch Josef Lohner und seine Frau in Cochem gegründet. Seit 1996 befindet sich die Bäckerei in Polch, wo sie sich nach Standort in Hambuch stark vergrößert hat. Zuletzt ist noch ein zusätzlicher Standort in Lahnstein hinzugekommen. Da das Unternehmer-Ehepaar Ellen und Achim Lohner kinderlos sind, wurde das Familienunternehmen Lohner 2019 in eine Stiftung übertragen. Zurzeit gehören

184 Fachgeschäfte mit ca. 2200 Mitarbeitern (aus 58 Nationen) zur Firma. In Polch arbeiten rund 250 Mitarbeiter in 4 Schichten und stellen rund um die Uhr Teigwaren her. Wir staunten über die Menge der täglich produzierten Backwaren (ca. 550 Tausend): etwa - 20.000 Brote (in 25 Sorten), 26.500 Teilchen, 29.000 Stück Käsekuchen usw. ...

Außerdem werden ca. 230.000 Brötchen (in 15 Sorten) vorgefertigt, die in den Fachgeschäften ausgebacken werden. Allabendlich stehen 50 LKW bereit, um die Produkte zu den Filialen zu fahren.

Die Fa. Lohner tut viel zur Energieeinsparung, zur CO₂-Reduzierung durch Wärmerückgewinnung und zur Nachhaltigkeit. Nicht verkaufte Backwaren gehen z.B. an

etwa 70 Tafeln in RLP, Hessen und NRW, sowie an ein Geschäft mit reduzierten Preisen. Zurückkommende Brote werden zum Teil auch nach entsprechender Vorbehandlung wieder dem Teig beigemischt.



In der Region ist die Bäckerei fest verankert: Sie gestaltet jährlich ein Kinderfest, bietet Backaktionen für Kinder, unterstützt Spendenprojekte und bildet aus (derzeit ca. 60 Lehrlinge). Für ihr Engagement und die Backqualität hat sie schon mehrfach Auszeichnungen erhalten.

Nach dem interessanten Vortrag begann die Führung durch die Bäckerei, wo wir wegen der Hygienevorschriften besondere Kleidung tragen mussten. Die „Verkleidung“ brachte unendlich viel Spaß.



Anfangen vom Materiallager bis hin zum Fertigprodukt erläuterte Herr Krämer anschaulich die einzelnen Stationen der Brotfertigung und anderer Backwaren.



Wir konnten beim Herstellen der Puddingteilchen zuschauen und waren fasziniert von der Schnelligkeit der Bäcker, wie sie den Pudding auf die Teilchen aufbrachten.

Es war eine interessante Führung, die noch durch frische Quarkbällchen und Berliner versüßt wurde.

Und zum Schluss wurden wir im Besucherraum noch mit einem „Abendbrot“ verwöhnt: belegte Fladenbrote.





Aber auch das war noch nicht das Ende, denn jeder bekam zum Abschied einen Lohner-Beutel mit einem noch warmen Raubritter-Brot. Die Begeisterung kannte keine Grenzen.



Wir bedankten uns bei der Firma Lohner und unserem Guide Martin Krämer, der sich viel Zeit für uns genommen und geduldig unsere Fragen beantwortet hatte. Auch ein herzliches Dankeschön an Manda für die Organisation von diesem tollen Club-„Nachmittag“.



Text: Edelgard Schumann

Fotos: Manfred Külschbach
Jürgen Mühlen