

Die Maisterei GmbH

Robert Matheis, Am Hüttenfeld 4a, 35606 Solms-Oberndorf

Tel.: 06442 9225215, www.die-maisterei.de



Robert Matheis hat sein Handwerk in der Biobäckerei seines Vaters gelernt. Bereits mit 19 machte er seine Meisterprüfung. Bald zog es ihn hinaus in die Ferne und er wurde Fachberater für Bäckereien. Sein Vater gab eines Tages sein eigenes Ladengeschäft ab, so stand sein Ladengeschäft leer. Robert Matheis hatte die Idee, im einst väterlichen Objekt eine eigene Bäckerei zu gründen. Aber es sollte eine Spezialbäckerei sein – für Kunden mit einer Glutenunverträglichkeit.

Eine große Herausforderung war die Produktentwicklung. Klassische Bäckereien verwenden vor allem Mehl von Getreide, das immer glutenhaltig ist. Glutenfreie Mehle werden aus Buchweizen, Mais, Reis und Kartoffeln gewonnen. Diese gelten jedoch als „nicht backfähig“. Und die industriell gefertigten glutenfreien Ersatzprodukte, schmecken oft eigentümlich, zum Beispiel nach Reis. Robert Matheis ist es gelungen, Rezepte zu entwickeln, die auch wirklich schmecken.

Robert Matheis gründete im September 2013 mit seiner „Maisterei“ die erste Handwerksbäckerei in Hessen, die ausschließlich glutenfreie Backwaren im Vollsortiment

herstellt. Er backt Brot, Brötchen und Kuchen bis hin zu Hochzeitstorten. Sein Sortiment umfasst über 50 glutenfreie Produkte. Die Idee des Ladengeschäfts war so erfolgreich, dass er unterdessen 3 Filialen betreibt. Zudem beliefert er deutschlandweit Reformhäuser. Der wachstumsstärkste Vertriebsweg ist der Onlinehandel. Hier hat Herr Matheis unterdessen 5.500 Kunden in ganz Deutschland gewonnen. Es gelingt ihm, den Produktions- und Logistikprozess so zu gestalten, dass die Waren frisch beim Kunden ankommen.

Herr Matheis hat bereits 17 Arbeitsplätze geschaffen. Bäcker klagen in der Regel über Personalmangel, weil die Arbeitszeiten eine Herausforderung sind. Nicht so Herr Matheis: Seine Mitarbeiter arbeiten zu „normalen“ Zeiten.