

## Stadtgeschichte

# Die Bäckerei Drayß feiert ihr 300-jähriges Bestehen

## Ein Familienbetrieb mit einzigartigem Jubiläum und der bereits zehnten Generation in Verantwortung.

Von Nina Schmelzing

**Lorsch.** Ein vergleichbares Firmenjubiläum habe er bislang nicht erlebt. Das sagte Christian Engelhardt jetzt in seiner Rede in Lorsch und zeigte sich tief beeindruckt von dem „monumentalen“ und „epocheübergreifenden“ Ereignis. Der Landrat übernahm die Laudatio für den besonderen Geburtstag einer **Bäckerei**. Friedel Drayß führt sie, und zwar in neunter Generation.

300 JAHRE **BÄCKEREI DRAYß**

EINLADUNG  
ZUM JUBILÄUMSEMPFANG

27. NOVEMBER 2024  
PAUL-SCHNITZER-SAAL  
LORSCH

18 UHR SEKTEMPFANG  
19 UHR BEGINN FESTAKT  
20 UHR GET-TOGETHER  
MIT UMTRUNK

Die Bäckerei Drayß feierte am Mittwochabend ihr 300-jähriges Bestehen. Die zahlreichen Gäste, die dazu in den Paul-Schnitzer-Saal gekommen waren, erhoben sich nach den Festreden und applaudierten im Stehen, um die Leistung der Familie zu würdigen, die sich nicht allein durch den Verkauf ihrer **Brote und Backwaren** einen Namen gemacht hat, der weit über die Region bekannt ist und einen ausgezeichneten Ruf genießt. „Eine Institution“, stellte Christian Engelhardt fest.

Unter anderem mit dem „Back- und Brauhaus“, 2012 in der Lorschener Bahnhofstraße eröffnet, schrieb Drayß eine weitere, sensationelle Erfolgsgeschichte. Nicht nur für die Bergsträßer ist das Haus in der Ortsmitte ein sehr beliebter Treffpunkt. Auch für den Tourismus in der Welterbestadt ist es längst nicht mehr wegzudenken. Ein zweites **Back- und Brauhaus** betreibt die Familie mittlerweile in Bürstadt, in Einhausen gibt es eine Bäckereifiliale.



Im Paul-Schnitzer-Saal feierten zahlreiche Weggefährten, Mitarbeiter und Ehrengäste das außerordentliche Jubiläum der wohl ältesten Bäckerei in Hessen mit. Gegründet wurde der Lorsche Familienbetrieb im November 1724. © Lotz

### **Kein Traumberuf für 13-Jährige**

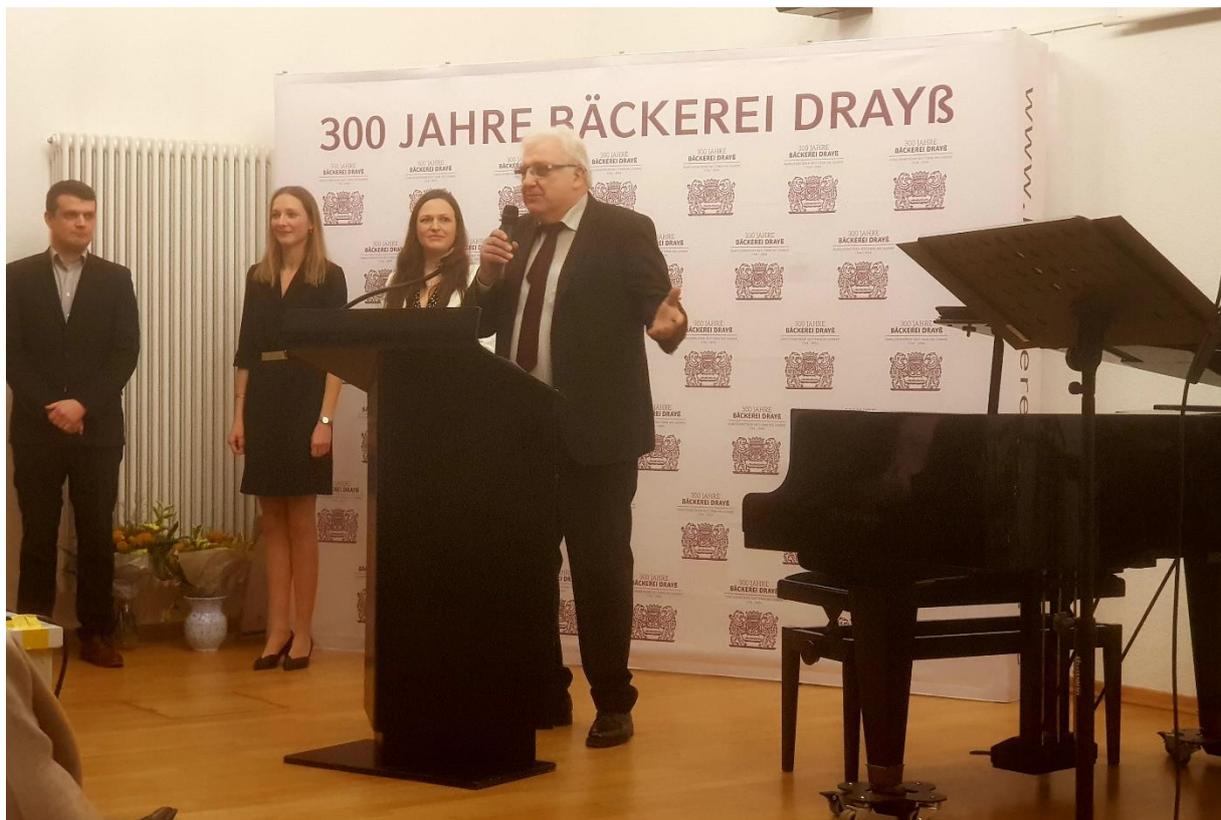
Seit der Gründung im November 1724 durch Johann Philipp Drayß in der Lorsche Kirchstraße wird die Bäckerei traditionell auf einen Sohn der Familie übertragen. Dass der derzeitige Chef Friedel anfangs alles andere als begeistert davon war, diese Tradition fortführen zu müssen, wurde dem Publikum nicht verschwiegen. In einem Fernseh-Interview zum 275-jährigen Firmenbestehen der „wohl ältesten **Bäckerei** in Hessen“ sagte Friedel Drayß offen, dass er den für ihn vorgezeichneten Weg – er begann ihn mit 13 Jahren – damals als schwere Last empfunden habe und Bäcker „nicht sein Traumberuf“ war. Er hätte gern studiert.

Schon allein wegen der Arbeitszeiten ist die Tätigkeit in der Backstube kein Zuckerschlecken. Um drei Uhr in der Nacht lege er los, so Drayß. „Jeden Tag außer samstags – da fange ich früher an.“ Schnell aber wächst er in die ihm zuge dachte Aufgabe hinein und macht mit besonderen Leistungen auf sich aufmerksam. Im Alter von 20 Jahren ist er der jüngste **Bäckermeister** Deutschlands, zuvor schon war der Lorsche als Landessieger bei der Gesellenprüfung ausgezeichnet. Früh hat Drayß zudem auf Bio- und Vollkornprodukte gesetzt. Dazu selbst gemahlenes Mehl zu verwenden, ist in vielen anderen Betrieben nicht mehr üblich. Drayß steht seit über 60 Jahren täglich am Backofen.

Bürgermeister Christian Schöning lobte das Traditionsunternehmen auch als Arbeitgeber und Steuerzahler. Die Auswahl der Brotsorten, Kuchen und Brötchen, die in der **Backstube** in der Rheinstraße hergestellt werden, sei zudem sehr groß. Mehrfach wurde beim Festakt neben dem Steinofenbrot das „Welschbrot“ hervorgehoben, das mit Anis und Maismehl gebacken, in Lorsch gebacken wird.



Firmenchef Friedel Drayß (3.v.r.) mit Ehefrau Heike (2..v.r.), seinen Kindern Christoph (r.), Tonia (4.v.r.) und Silvie sowie seinen vier Geschwistern Hans-Günther, Karl-Heinz, Irene sowie Ernst-Ludwig Drayß (Mitte). © Lotz



## Kunst und Kulturerbe

In Deutschland werde „das beste Brot der Welt gebacken“, sagte Landrat Engelhardt, das Bäckerhandwerk sei ein „Kunsth Handwerk“.

Wegen der Sortenvielfalt und der Qualität gehört die deutsche Brotkultur zum immateriellen Kulturerbe der Unesco, erinnerte Innungsoberrmeister Hans-Peter Rauen.

Zeit, Wissen und Erfolg zählten zu „den besten Zutaten“, erklärte Thomas Heinz, Vizepräsident der Handwerkskammer.

Für die Musik sorgten Simon Daniel, Dr. Stephan Knapp, Petra Weis und ein Jazzquintett, zusammengestellt von Dieter Kordes.

Die Familie unterstütze stets „sehr großzügig“ auch Lorsche Vereine, unterstrich Schönung. Friedel Drayß, den er wegen dessen vielerlei ehrenamtlichen Engagements auch als „Tausendsassa“ bezeichnete, dürfe stolz sein, dass auch die nächste **Generation** bereits Verantwortung übernimmt. Die **Geschäftsführung** im Back- und Brauhaus hat mit Tochter Tonia Drayß inzwischen die zehnte Generation inne.

### **Für das Gemeinwohl engagiert**

Bodenständigkeit und Heimatverbundenheit, Unternehmergeist, Qualitätssinn, Können sowie harte Arbeit, Risikobereitschaft und ein hohes **Verantwortungsgefühl** wird der **Familie Drayß** allseits bescheinigt. Die „Draaße“-Bäcker haben sich über die Generationen hinweg immer auch für das Gemeinwohl eingesetzt.

Schon Johann Philipp war auch als Zunftmeister sowie als Schöffe aktiv, die Bäcker haben **Vereine** mitgegründet, Friedel Drayß gehört auch der Stadtverordnetenversammlung an. Seine Mutter Elli rief nebenbei den „Saustall“ ins Leben, einen Jugendtreff am Ort.

### **Nicht nur eine Liebesgeschichte**

„Die Geschichte unserer Bäckerei ist auch ein Stück Lorsche Heimatgeschichte“, unterstreichen die Familienmitglieder. Um eine ausschließliche „Liebesgeschichte über 300 Jahre zur Stadt Lorsch“, wie Landrat Engelhardt meinte, handelte es sich aber nicht immer, korrigierte Ernst-Ludwig Drayß, Bruder des Bäckerei-Chefs: Es gab auch schwere Zeiten“, betonte er und blickte etwa 100 Jahre zurück, als der damalige Draaße-Bäcker eine Protestantin ehelichte, die weder aus Lorsch stammte, noch die Mundart sprach. Weil einige Kunden dann kaum noch bei der Bäckerei einkauften, sollte eine Filiale in einem weniger streng katholischen Stadtviertel eröffnet werden.

”



Für Friedel Drayß (l.) gab es mehrere Urkunden und viele Präsente. © Volk

Friedel Drayß dankte in seiner Ansprache seiner Frau Heike, seinen Mitarbeitern und den Kunden. Ohne sie würde es die beeindruckende Firmengeschichte nicht geben. „Die **Vergangenheit** kann sich sehen lassen, die **Zukunft** ist vielversprechend“, erklärte Ernst-Ludwig Drayß abschließend. Kinder der elften Generation waren beim Festakt selbstverständlich mit von der Partie.

