



Paech-Brot

Über 50 Jahre hatten die Paech-Brot GmbH und ihre Nachfolgeunternehmen ihren Standort in Meddewade.

Unternehmensziel und Produkte

Ziel der Zweigniederlassung Meddewade der Paech-Brot GmbH war die Herstellung und der Vertrieb von Brot und Backwaren aller Art sowie die Geschäftstätigkeit in Verbindung mit der Brot- und Backwarenindustrie. In Meddewade fertigte das Unternehmen eine breit gefächerte Palette von Brotsorten, dazu kam ein umfangreiches Fertigmuchensortiment.

Struktur

Die Paech-Brot GmbH aus Berlin führte in [Meddewade](#) eine Zweigniederlassung. Geleitet wurde sie von Horst Bernd Paech und drei weiteren Gesellschaftern.

Von Meddewade aus wurden täglich ca. 1.800 Kunden mit 90 Tourenfahrzeugen beliefert. Das Hauptabsatzgebiet umfasste weite Teile des mittleren und südlichen Schleswig-Holsteins, den Hamburger Raum sowie das nordöstliche Niedersachsen von Uelzen über die Lüneburger Heide bis nach Stade.

Geschichte

Ursprünglich war das Familienunternehmen Paech-Brot seit 1927 nur in Berlin ansässig und firmierte unter Eberhard Paech seit 1949 als GmbH. Der Aufbau der Nordgruppe der Paech-Brot GmbH begann in Meddewade im Herbst 1954 mit Josef Wiedeck als Gesellschafter. Die leerstehende

ehemalige Meierei wurde zunächst zur Hauptniederlassung ausgebaut, daneben Werkswohnungen errichtet. Die Brotfabrik in Meddewade entwickelte sich trotz eines Brandes 1959 in den Folgejahren zu einem Zentrum der industriellen Brotherstellung in Norddeutschland. Von hier erfolgte die Einrichtung weiterer Zweigniederlassungen, u. a. 1959 in Berlin und 1965 in Dortmund, ehe der Gesellschaftssitz 1974 nach Berlin verlegt wurde.

1970 wurde das Steinburger Brotwerk in Itzehoe (Kreis Steinburg) übernommen, 1972 die Firma Friesen-Brot in Seth (Kreis Segeberg), 1978 die Firma Flügge-Brot aus Kiel. In der Nordgruppe waren damit 620 Mitarbeiter beschäftigt, davon 360 in Meddewade.

Wurden zunächst überwiegend Roggen- und Roggenmischbrote Schlesischer und Berliner Art im vollautomatischen Betrieb hergestellt, erweiterte sich das Sortiment in den 1970er-Jahren hin zu Vollkorn- und Toastbrot. Eine Besonderheit war das Steinmetzbrot.

1985 nahmen die Marktanteile der Brotfabrik Meddewade aufgrund der internen Konkurrenz mit der Sether Zweigniederlassung ab. 1986 gingen große Teile der Paech-Brot GmbH mit der Meddewader Niederlassung kurzfristig an den Berliner Fabrikanten Horst Schiesser, im selben Jahr dann an die niedersächsische Großbäckerei Wendeln in Garrel. Die Marke Paech-Brot erlosch 1998.

2000 erfolgte die Übernahme von Wendeln durch die Düsseldorfer Kamps AG. 2006 wurde die Produktion verlegt und der Betrieb in Meddewade geschlossen. Auf dem Gelände entstand nach Abbruch der Fabrikgebäude ein neues Wohngebiet.

Leitung

Geschäftsführung:

Horst Bernd Paech	1980-1986
Josef Wiedeck	1954-1985
Erich Dahm	1951-1974
Eberhard Paech	1949-1980

Mitarbeiter:

Jahr	Mitarbeiter
2002	220
1985	380
1978	360
1965	260
1960	140
1955	22



Längstes Roggenmischbrot der Welt für Eintrag ins Guinness-Buch, 1981

Besonderheiten

Mit seinen zweizeiligen Werbeslogans erreichte Paech-Brot ab den 1970er-Jahren einen großen Bekanntheitsgrad.

1981 backte die Meddewader Brotfabrik das mit 20,07 m längste Roggenbrot für den Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde.

Persönlichkeiten

Eberhard Paech [GND: 138400024](https://gnd.net/gnd/138400024)

Links

Zur Firmengeschichte: <https://gemeinde-meddewade.de/index.php/paech-brot-gmbh-wendelnkamps-ag-in-meddewade> (Zugriff am 20.07.2020)

Beschreibung Logo

Roter Kreis, darüber mittig der unterstrichene Schriftzug Paech, wobei die drei mittleren Buchstaben im Kreis stehen.

Name

Paech-Brot GmbH, Zweigniederlassung Meddewade

Rechtsform

GmbH

Sitz

23847 Meddewade, Alte Dorfstraße

GPS-Standort

53° 48' 41" N, 10° 26' 28" O

Gründungsdatum

01.10.1954

Auflösungsdatum

01.04.1986

Branchen

Verarbeitendes Gewerbe

Leitung

Horst Bernd Paech

Mitarbeiter

380

Literatur

- Moßner, Doris: Meddewade Chronik eines Dorfes im Kreis Stormarn. Meddewade, Gemeinde Meddewade, 2004, [GVK: 4744481344](#)

Weitere Literatur