
Natur in den Betrieb geholt

05.05.2016 | 04:30 | Ulf Tomaschek (Kleine Zeitung)

Hans Seidl hat erst kürzlich seinen 70. Geburtstag gefeiert. Das hindert ihn nicht daran, Tag für Tag um Mitternacht in der Backstube zu stehen.

Wenn der Turnauer **Hans Seidl** sein Tagwerk – besser sollte man wohl Nachtwerk sagen – beginnt, liegen die allermeisten seiner Mitbürger gerade wohligh in den Federn. Jede Nacht um 23.45 Uhr läutet bei Seidl der Wecker, obwohl der mittlerweile 70-Jährige seinen Betrieb schon längst an Tochter **Martina** übergeben hat.

Der Seidl in Turnau ist fast so etwas wie eine Marke. Neben der Bäckerei gibt es auch eine Café-Konditorei, und darüber hinaus vermietet die Familie Seidl auch Zimmer. „Der gemischte Betrieb ist wichtig“, erklärt Seidl – wichtig zum Überleben, denn als Bäckerei allein hätte das Familienunternehmen wohl kaum noch eine Chance auf dem Markt, Stichwort: Bäckersterben.

Wichtig für den Erfolg sei die Qualität, betont Hans Seidl. „Wir arbeiten immer noch mit selbst angesetztem Sauerteig“, erklärt der begeisterte Bäcker, der als junger Mann eigentlich ganz andere Zukunftspläne gehabt hat – sich aber den Wünschen des Vaters, ebenfalls Bäcker und seit 1935 in Turnau ansässig, nicht widersetzen wollte. So hat er ab 1960 Konditor und Bäcker gelernt und später die Bäckerei des Vaters übernommen.

Familienbetrieb

Vier Bäcker, vier Konditoren, zwei Brotausführer, eine Serviererin und Reinigungspersonal: Die Familie Seidl ist damit auch ein nicht unwesentlicher Arbeitgeber in der Gemeinde Turnau. Und für die Kunden ist wichtig, dass der Betrieb an allen sieben Tagen in der Woche geöffnet hat.

Wenn Hans Seidl einmal so etwas wie Freizeit hat, ist er vorwiegend in der Natur zu finden. Vielleicht liegt es auch an seiner Wanderleidenschaft, dass auf den umliegenden Almen sowie am Bründlweg auf dem Pogusch vielfach Seidl-Brot serviert wird – das sogar per Hubschrauber zum Schiestlhaus am Fuße des Hochschwabgipfels und auf die Eisenerzer Reichensteinhütte geliefert wird. Der „Aktionsradius“ im Tal reicht übrigens vom Frohnleitener Raum über Leoben bis ins Mariazellerland, und sogar der Ötscherwirt in Niederösterreich führt Seidl-Brot.

Die Liebe zur Natur lässt Hans Seidl auch in die Gestaltung seiner Gästezimmer einfließen. Dazu passt auch das Thema Wasser, das sich durch den ganzen Betrieb zieht, vom Café bis zum Brunnen neben dem Haus.