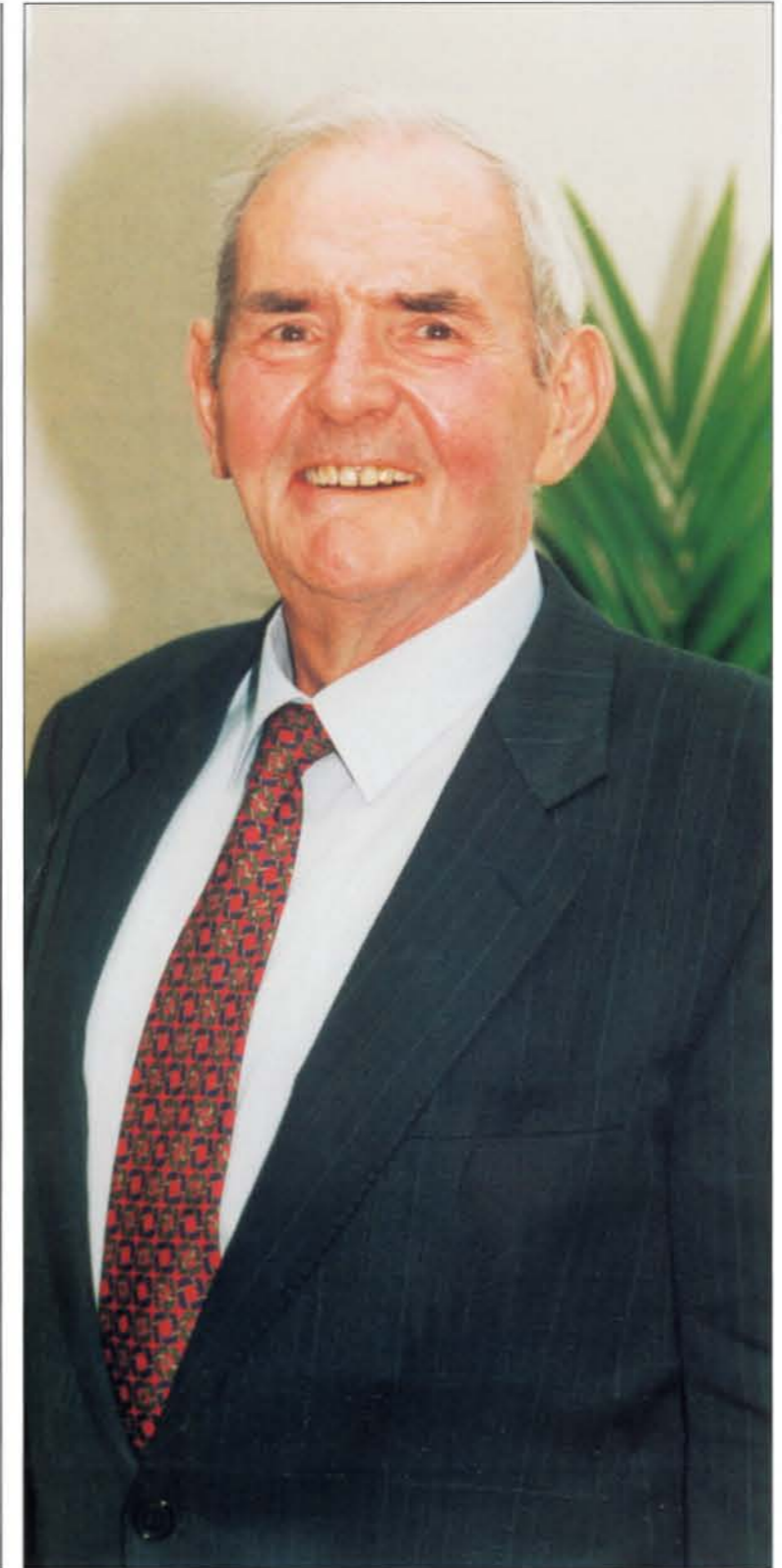




*Der Unternehmer  
Ernst Wagner*



**Brot und Feinbäckerei**  
**Ernst Wagner**

HOTEL-RESTAURANT

*Peterberger Hof*



**Krossi**





## Ideenreicher Beginn



## Ideenreicher Beginn

*Dinge bewegen,  
verändern und  
Entwicklungen  
vorantreiben.  
Etwas unternehmen.*



*Das ist es, was den Unternehmer Ernst Wagner charakterisiert.  
Ein Unternehmer mit Leib und Seele.*

*Für ihn ist der Beruf Hobby, Freizeit und Lebenselixier zugleich. Wenn er von »seiner« Firma spricht, so tut er das immer mit Begeisterung und Enthusiasmus, mit einer Leidenschaft, die aus dem Herzen kommt.*



Nr. 32

Kammweiler, am 9. März 1929.

Vor dem unterzeichneten Standesbeamten erschien heute, der Persönlichkeit nach \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ bekannt,  
 Herr Hüttenbeamter Richard  
Matthias Wagner,  
 wohnhaft in Braunschauen,

\_\_\_\_\_ und zeigte an, daß von der  
Robert Wagner gebornen Weis,  
früher Hofmann,

wohnhaft in ifen,

zu Braunschauen in seiner Wohnung,  
 am neuf ten März des Jahres  
 tausend neunhundert unne und zwanzig, um mittags  
 um zwei und zwanzig Uhr ein Knaben  
 geboren worden sei, und daß das Kind Ernst Wagner Matthias  
 erhalten habe.

Vorgelesen, genehmigt und unterzeichnet,

Richard Matthias Wagner

Der Standesbeamte

Herr Standesbeamter J. W.



### Ideenreicher Beginn

Als er am 8. März als drittes Kind und erster Sohn der Eheleute Rosa und Richard Wagner in Braunshausen geboren wurde, war für den Vater, Hüttenbeamter und Gastwirt im Nebenberuf, die Nachfolge der in 4. Generation geführten Gaststätte gesichert.

Der Weg des jungen Ernst Wagner war scheinbar vorbestimmt. Doch Wirt allein sollte er nicht werden, wie schon der Vater, sollte auch er einen »ordentlichen« Beruf erlernen.

Ab 1941 besuchte er die Oberschule in Hermeskeil, die er dann, bedingt durch den Krieg, im Jahre 1944 beenden mußte. Was wäre er geworden, wenn er die Oberschullaufbahn abgeschlossen hätte?

Architekt vielleicht?

Eine Berufung, die in ihm steckt und der er bis heute nachgeht.

Nach dem Krieg war es aber zunächst wichtig, daß man satt wurde.

Ernst Wagner sollte Bäcker werden!

Aus heutiger Sicht eine sehr zukunftsfrüchtige Entscheidung!





Berhard Kaufmann  
Bäckerei u. Lebensmittel  
Spiesen-Saar  
Telefon 034 Amt Neunkirchen

Spiesen-Saar  
Hauptstr. 147

Lehrzeugnis :

Der Bäckergeselle Ernst Wagner, geb. am 8.3.1929 zu Braunshausen, Kreis St. Wendel, hat bei mir das Bäckerverhandwerk erlernt. Seine Führung in den 3 Lehrjahren war sehr gut. In dieser Zeit hat er sich sehr gute Fachkenntnisse zu eigen gemacht. Ich kann ihn einem jeden Kollegen als Bäckergehilfen nur empfehlen. Für sein Fortkommen wünsche ich ihm alles Gute.

Spiesen, den 15. Januar 1949  
gez. Bernhard Kaufmann  
(Stempel) Bernhard Kaufmann, Spiesen (Saar)  
Kr. Ottweiler  
Brot- und Feinbäckerei-Kolonialwaren  
Telefon Spiesen 034 (Amt Neunkirchen)

Gleichzeitig war Ernst Wagner in dieser Zeit bei uns im Lebensmittelgeschäft tätig und hat das Warensortiment gründlich kennen gelernt.

gez. M. Kaufmann  
(Stempel) Bernh. Kaufmann, Spiesen (Saar)  
Kr. Ottweiler  
Brot- und Feinbäckerei-Kolonialwaren  
Telefon Spiesen 034 (Amt Neunkirchen)

\*\*\*\*

\*\*\*\*

Die Übereinstimmung vorstehender Abschrift mit dem hier vorgelegten Original wird hiermit bescheinigt:

Nonnweiler, den 15. 4. 1959 .

Der Amtsvorsteher  
des Amtes Nonnweiler  
als Ortspolizeibehörde:

I. M.  
Amtsinspektor .



Ideenreicher Beginn

Bei dem jungen Bäcker, der nach seiner Gesellenprüfung noch einige Jahre Berufserfahrung im Bäckerverhandwerk sammelte, machte sich schon damals der Unternehmergeist bemerkbar.

Die Sonntage konnte Ernst zu Hause verbringen, da die Bäckereien geschlossen waren. Um keinen Müßiggang aufkommen zu lassen, entwickelte er erste unternehmerische Ideen. Als 21jähriger Jungbäcker beantragte er eine »Gewerbezulassung für Speiseeisherstellung«. Auszug aus dem beruflichen Lebenslauf: »Da ich Sonntags immer zu Hause bin, beabsichtige ich in den Geschäftsräumen meines Vaters Speiseeis herzustellen und zu verkaufen.

Braunshausen, den 10. 5. 1950, Ernst Wagner«

**Antrag auf Gewerbezulassung**

für die Firma Ernst Wagner  
(Genese, Geschäftsbezeichnung, Name, Rechtsform, Geschäftsjahr)

Betriebsort: Braunshausen Kreis: St. Wendel

Straße Nr.: Dorfstr. 21. Telefon:                     

**I. Gegenstand des Antrages:**

a) Geben Sie an, ob es sich handelt um  
aa) Neuerrichtung, Wiederinbetriebnahme, Erweiterung, Umwandlung, Übernahme oder Verlegung:  
Neuerichtung

bb) eine Fabrik, eine Großhandlung, ein Einzelhandelsgeschäft, ein Wandergewerbe, ein Handwerksbetrieb oder sonstigen Gewerbebetrieb:  
Einzelhandelsgeschäft

cc) ein Einheitspreis-, Serienpreis-, Kleinpreis-, Filiale- oder Versandgeschäft bzw. Warenhaus oder Kaufhaus:  
Kleinpreis

b) Geben Sie an, um welche Waren, Leistungen oder Erzeugnisse es sich handelt:  
Speiseeis

c) Beschreiben Sie Speiseeis (Werkstatt, Büro, Schankraum) Lage und Größe der Gewerberäume:  
Antrag auf Konzessionsübertragung von meinem Vater auf mich mit geteilt

Sind die Räume gemietet oder gepachtet? gemietet

Wagner Braunshausen  
(Miet- oder Pachtvertrag beifügen)

Umgabegenehmigung des Landeswohnungsamtes vom                      beigefügt

Zahl der vorhandenen bzw. benötigten Anlagegüter, z. B. Büro-, Verkaufs-, Lager- und sonstige Einrichtungen. (Bei deren Formblatt nebst Konzessionszeichnungen beizufügen. Blatt benutzen.)

zeitigen Erzeugnisse angeben (evtl. besondere wo?                     )

**Beruflicher Lebenslauf.**

Ich wurde am 8.3.1929 in Braunshausen Kr. St. Wendel geboren. Vom 1.12.1945 bis 30.11.48 habe ich in der Bäckerei Kaufmann, Spiesen den Bäckerhandwerk erlernt. Während meiner Lehrzeit besuchte ich die Gewerliche Berufsschule vom 5.4.46. bis 15.10.48. in Neunkirchen. Nachdem ich am 28. Oktober 1948 die Gesellenprüfung ablegte, beschäftigte mich mein Lehrmeister bis 28.2.1949 als Geselle. Um mich noch weiter in meinem Beruf auszubilden bin ich vom 1.3.49 ab im zweiten Bäckerei-Betriebe als Geselle beschäftigt. Da ich Sonntags immer zu Hause bin, beabsichtige ich in den Geschäftsräumen meines Vaters Speiseeis herzustellen und zu verkaufen.

Braunshausen, den 10. 5. 1950  
Ernst Wagner.



Daß Wagner heute nicht Speiseeis sondern Pizza herstellt, beruht wahrscheinlich auf der einfachen Tatsache, daß Herr Dr. Johann von der IHK des Saarlandes den »Antrag auf Gewerbezulassung zum Verkauf von Speiseeis« im Juli 1951 ablehnte.

Begründung: »es bestehe kein Bedürfnis zum Verkauf von Speiseeis«. Darüber hinaus waren sowohl die Handwerkskammer als auch der damalige Landrat der Meinung, der Antragsteller sei mit 21 Jahren noch zu jung ein Geschäft zu führen (die damalige Selbständigkeitsgrenze lag bei 25 Jahren).

**INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMER DES SAARLANDES**

An den  
Herrn Landrat des Kreises  
St. Wendel  
St. Wendel/Saar

**LANDRAT ST. WENDEL**  
Eing.-5 JUL 1951  
ABT. A. Z.

SAARBRÜCKEN, den 29.6.1951  
Schillerstraße 106  
Telefon 7081-83  
Postscheckfach 136/137

Ihr Zeichen: III/Ba./N.  
Unser Zeichen: III/Ba./N.  
Gewerbeantrag Ernst Wagner, Braunschhausen/Saar, Dorfstrasse 21,  
auf Ausstellung eines Wandergewerbescheines zum Handel mit Speise-  
eis.

Betrifft: Der Antragsteller ist noch nicht 25 Jahre alt. Ausserdem besteht zur weiteren Erteilung von Wandergewerbescheinen zum Verkauf von Speiseeis kein Bedürfnis. Wir bitten, den Antrag abzulehnen.

Industrie- und Handelskammer des Saarlandes  
Abteilung Handel  
*Johann*  
(Dr. Johann)

Anlage.

Bankkonten: Nationalbank für Handel und Industrie, Saarbrücken · Saarländische Kreditbank, Saarbrücken · Postscheckkonto: Saarbrücken Nr. 42

Herrn Dr. Johann  
ein herzliches Dankeschön für diese weise Entscheidung.



## Ideenreicher Beginn

Nun gut, Speiseeis sollte es nicht sein. Der rührige »Jung-Unternehmer« verzagte nicht und stellte nur einen Monat später den Antrag auf Gewerbezulassung für eine Bäckerei. Raum sowie einige Maschinen waren im Elternhaus vorhanden. Die Finanzierung mit 100.000 Franken (1000 DM) schien ebenfalls gesichert.

Doch so einfach sollte Ernst Wagner nicht Unternehmer werden.

## HANDWERKSKAMMER ZU SAARBRÜCKEN

Geschäftsstelle: Saarbrücken 1, Warndtstraße 47, Fernsprecher 70 91-93  
Kreispostkasse Saarbrücken Nr. 84 Postscheckkonto: Saarbrücken 133

An den  
Herrn Landrat  
des Kreises St. Wendel

LANDRAT ST. WENDEL

Eing. 28 AVR 1951

St. Wendel-Saar

ABT. A. Z.

Ihr Zeichen: Ihre Nachricht vom: (Bei Antworten anzugeben) Tag  
Unser Zeichen: XII/Sg/Mo. 25.4.511

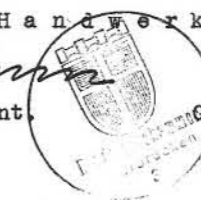
Betr.: Handwerksrolle; Antrag des Ernst Wagner, Bäckerei, Braunschhausen, Dorfstr. 21.

Der Antragsteller Ernst Wagner will in Braunschhausen, Dorfstr. 21, eine Bäckerei neu errichten. Der Antrag wird seitens unserer Kammer abgelehnt, nachdem W. die Meisterprüfung bisher noch nicht abgelegt hat. Im übrigen wird W. noch nicht zur Meisterprüfung zugelassen, da er erst 22 Jahre alt ist und somit das Mindestalter zur Ablegung der Meisterprüfung, sowohl als auch zur Selbständigmachung noch nicht erreicht hat. Die Erteilung einer Ausnahmegenehmigung kommt unter den gegebenen Verhältnissen nicht infrage.

Die Handwerkskammer.

*J. Johann*  
Präsident.

*M. Kuhl*  
Geschäftsführer.



✓



Wie kann ein 22jähriger, der seine Meisterprüfung im Bäckerhandwerk zwar beantragt, aber noch nicht abgelegt hatte, eine Gewerbezulassung erhalten?

Das Mindestalter für die Meisterprüfung, wie auch das zur Selbständigkeit hatte er mit 22 Jahren noch nicht erreicht.

Wer unseren Geburtstagsjubililar kennt, weiß, daß er so schnell nicht aufgibt. Nach zähen Verhandlungen mit allen Behörden konnte zum Ende des Jahres 1951 über den Umweg einer Konzession des Bäckermeisters Mörsdorf aus Primstal eine Bäckerei in Braunshausen eröffnet werden. Mit der vorzeitigen Zulassung zur Meisterprüfung hat Ernst Wagner dann – als jüngster Bäckermeister des Saarlandes – mit Wirkung vom 16. 6. 1952 sein erstes Unternehmen, die Bäckerei Ernst Wagner gegründet.

### Handwerkskammer zu Saarbrücken

Saarbrücken 1, Warndtstrasse 47  
Tel.: 7091-93

#### Abschrift!

Handwerkskammer zu Saarbrücken, Postfach Nr. 152  
Herrn  
Ernst Wagner  
Bäckermeister,  
Braunshausen  
Dorfstr. 21  
geb. am: 8.3.29.  
Mstr.-Prfg.: 14.7.52.

Ihr Zeichen: Ihre Nachricht vom: Unser Zeichen: XII/ 15.9.52.  
Tag: 15.9.52.

Betrifft: Eintragung in die Handwerksrolle nach § 5 des Gesetzes über Organisation und Aufgabenbereich der Handwerkskammer für das Saarland vom 2. 5. 50

Sie sind mit Wirkung vom 16.6.52 als Inhaber(in) einer Bäckerei in die Handwerksrolle eingetragen.

Von diesem Zeitpunkt an gehören Sie nach §§ 8 und 9 der Verordnung über den vorläufigen Aufbau des deutschen Handwerks vom 15. Juni 1934 (R G Bl. I. S. 493)

der Bäcker Innung St. Wendel als beitragspflichtiges Mitglied an. Die Geschäftsstelle der genannten Innung befindet sich bei dem

Neunkirchen Hospitalstrasse Nr. 21  
enachrichtigt worden.  
der Backwarenverkaufsstelle Mörsdorf.

AMTS-VORSITZER  
NONNWEILER  
Eing. 29. SEP. 1952  
Abt. Maurer gez. Dr. Buchholz  
Präsident Hauptgeschäftsführer

reisinnungsverband in Neunkirchen zur Unter-  
g der Innung.  
ürgermeisteramt in Nonweiler

### Ideenreicher Beginn



Noch im gleichen Jahr wurde eine Filiale in Otzenhausen eröffnet. Hier war wohl weniger die Standortfrage, als vielmehr die Personalfrage entscheidend. Die Filiale befand sich im Elternhaus der späteren Ehefrau Herta.

Ernst Wagner ist eben ein praktisch veranlagter Mensch.



**Brot und Feinbäckerei**  
**Ernst Wagner**



Keine 10 Jahre nach Gründung der Bäckerei mußte die Familie im Jahr 1960 einen großen persönlichen Rückschlag hinnehmen. Das komplett renovierte Anwesen, das mittlerweile um ein Lebensmittelgeschäft erweitert war, brannte bis auf die Grundmauern ab.



Ideenreicher Beginn



**Erlaubnisurkunde**

Herrn - Frau Ernst Wagner in Braunshausen Kreis Braunshausen  
 geboren am 8.3.1929  
 wird auf Antrag gemäß den Bestimmungen des Gaststättengesetzes vom 28. April 1959  
 Zeit geltenden Fassung und den hierzu ergangenen Aus- und Durchführungsverordnungen  
 der Veränderung über die Zuständigkeiten in-Beschäftigten  
 auf Grund des Beschlusses des Beschlusses des Beschlusses

**Erlaubnis zum Betrieb**  
 einer Gastwirtschaft  
 in Braunshausen, Auf der Quari Nr. 30  
 erteilt.  
 Diese Erlaubnis berechtigt zum Ausschank aller -folgende-

Für die Ausübung des Gewerbes werden nach  
 folgende Räume und Plätze zugelassen:  
Erdgeschoß 164,00 qm groß  
A. Gastraum 28,00 qm groß  
B. Nebenraum

Gemäß § 11 des Gaststättengesetzes wird

**Baubeschreibung**  
 zum Konzessionsantrag des Herrn Ernst Wagner in Braunshausen  
 teilweise um eine Erneuerung der Konzession, da das Gebäude im  
 vergangenen Jahr durch Brand zerstört wurde.  
 Das Gebäude ist jetzt umgebaut und vergrößert worden.  
 Im einzelnen handelt es sich um folgende zu konzessionierende  
 Räume.

**a) Erdgeschoß**  
 Gastraum 163,85 m<sup>2</sup> ✓  
 Nebenzimmer 28,12 m<sup>2</sup>  
 Damen- und Herrentoilettenräume  
 Die zu konzessionierenden Räume im Erdgeschoß haben eine lichte  
 Raumhöhe von 3,00 m.  
 Die Gasträume haben nach außen aufschlagende Türen. Die Entlüftung  
 erfolgt durch eine Luftumwälzanlage. Die Gasträume  
 erhalten teilweise Kunststofffußbodenbelag und teilweise einen  
 Fußbodenbelag aus Fliesen (Schweizer Klinker).  
 Die Toilettenwände erhalten einen Fußbodenbelag aus keramischen  
 Fliesen.

**b) Obergeschoß:**  
 Fremdenzimmer 1 15,46 m<sup>2</sup>  
 " 2 14,96 "  
 " 3 12,96 "  
 " 4 17,67 "  
 " 5 9,19 "  
 " 6 10,12 "  
 " 7 15,92 "  
 " 8 13,52 "  
 " 9 7,98 "  
 Bad mit 10

Zur Erlaubnisurkunde vom heutigen  
 Tage gehörig  
 St. Wendel, den 8. Aug. 1961

**Der Landrat**  
 A.

13. JUNI 1961



Peterberger Hof



## Pioniergeist und Erfindertum



»Wie kann ich ein Huhn dazu bringen, daß es in kürzester Zeit sein Ei ausbrütet?«

- Es handelt sich hier nicht um philosophische Gedanken eines Tagträumers, sondern um ganz ökonomische Überlegungen eines Bäckermeisters zur Nachtzeit. -

Eine Wärmelampe sollte das Problem lösen! Doch Ernst Wagner war sicher nicht der Erste, der im biologischen Rhythmus des Huhns seine Grenzen fand.



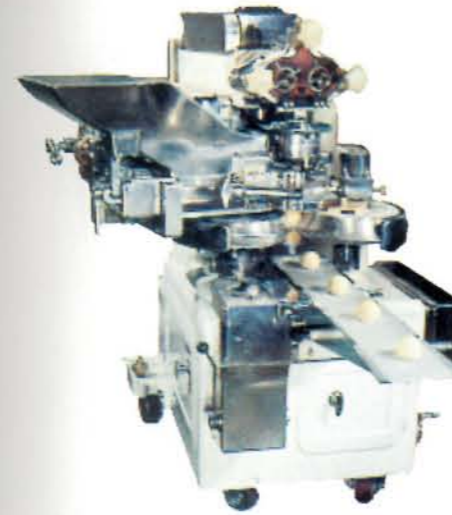
## Ideen, Ideen ...

Ideen waren es, die ihn auf seinem Weg vorantrieben, Ideen, die in der jeweiligen Zeit teilweise seltsam für die Menschen seiner Umgebung schienen.

Waren dies in den Bäckerjahren die Speiseeis- oder Osterhasen-Herstellung, in späteren Jahren ein gebratenes Hähnchen, das er in einen Kochbeutel steckte, aus dem er zuvor mit dem Staubsauger die Luft entzogen hatte oder ein Stück Schweinefleisch mit Gewürzen und Zwiebeln belegt, das anschließend auf dem Rost gegrillt wurde.



## ... Ideen ...



### 木こりとクノーテルの話 (Gebrauchsanweisung)

オーストリアの山奥にはいってくと木こりに出会うことはめずらしくありません。彼らは何日間も山をおりることなく厳しい条件のもとで生活しなくてはなりません。食べるものも限られます。そこでクノーテルが、腹もちも良くおいしいことから木こりの常食となっています。めんどろな準備もいらなし、つくるのも簡単ですから。とはめずらしくありません。彼らは何日間も山をおりることなく厳しい条件のもとで生活しなくてはなりません。食

つくり方は、パンを水にひだし柔らかくし、塩味をつけて熱いバターをそそぎます。ここにライ麦粉を加え固めの生地とはめずらしくありません。彼らは何日間も山をおりることなく厳しい条件のもとで生活しなくてはなりません。食

つくり方は、パンを水にひだし柔らかくし、塩味をつけて熱いバターをそそぎます。ここにライ麦粉を加え固めの生地とはめずらしくありません。彼らは何日間も山をおりることなく厳しい条件のもとで生活しなくてはなりません。食

## Pioniergeist und Erfindertum



Wie staunte mancher Mitarbeiter über die japanische Gebäckmaschine, mit der Ernst Wagner Saarländische Gefüllde (gefüllte Kartoffelklöße) herstellen wollte.







Am Sonntag in Braunshausen

## Pkw verstopfte Straßen und überfüllte Gasthäuser

...sen. Hoffnungslos mit Pkw verstopfte Straßen, fast einem  
...hnelnd, ganze Schlangen wintersportlicher Gäste sich einen  
...rch zu der Skipiste am Peterberg suchend, und überfüllte Gast-  
...r am Sonntag das Bild, das die kleine Gemeinde Braunshausen  
... Wintersportlern nicht nur aus allen Teilen des Saarlandes, son-  
... hinaus auch den Gästen a... Trierer, dem Idar-Obersteiner  
...er Raum bot.

am Vormittag setzte  
...gerverkehr zu der gro-  
...n. Unvernünftige Pkw-  
...en mit ihren Fahrzeugen  
...portgelände zu gelangen  
...ann auf der Strecke. Sie  
...n schmalen Zufahrtswe-  
...so die Fußgänger ur  
...mit Skiern, Rodelschlätt  
...uhen diese Straße ben  
...nger zu wahren aktrob  
...sichmanövern.  
...übte die Gemeinde ode  
...kehrtsverein eingreifen  
...be während der Winter  
...Kraftfahrzeuge sperrte

### Einzig auf der Welt?

**Braunshausen / St. Wen-  
del.** „Immer Ärger mit dem Ski-  
lift!“ Nach diesem metrischen  
Grundrhythmus jagen die Skiläu-  
fer jeden Winter seit Jahren den  
Peterberg hinab. Die Zyniker un-  
ter ihnen erklären dann nach dem  
gekonnten Auslauf: „Immerhin ha-  
ben wir eine auf der Welt ein-  
malige ‚Liftkonstruktion‘ genos-  
sen.“

Ernst Wagner, Vorsitzender des  
örtlichen Fremdenverkehrsvereins,  
konnte für die erste Zwischenbil-  
lanz der Wintersaison 1969/70 nur  
festhalten: „Schneemäßig gesehen,  
ausgezeichnet; betriebsmäßig ge-  
sehen, nicht ganz so gut“. Ins Num-  
erische übersetzt: Bisher hat  
das kleine Dorf in dieser neuen  
Saison ungefähr 3000 Winter-  
sportler aus allen Regionen des  
Landes und dem...

... seinem großen Engagement für den Ausbau des Peterbergs mit Ski-Lift  
und Schalen-Rutschbahn

... der Betriebsverpflegung – er war einer der ersten, der täglich bis zu  
2000 Frischmenüs an Kantinen lieferte

... oder bei der Tiefkühlkost, eine zu seinen Anfängen noch unbekannte  
Form der Konservierung, wo er mit Tiefkühlfertiggerichten und Pizza zu  
den ersten Anbietern zählte.



## Pioniergeist und Erfindertum

Pioniergeist und wachsende Verantwortung waren dann auch Triebfeder  
für die größte Entwicklung oder gar Erfindung aus dem Hause Wagner.

### »Die Steinofen-Pizza«



»Als Unternehmer sitzt einem immer die Angst im Nacken«, ein häufig  
verwendeter Ausspruch von Ernst Wagner.

1985 war er bereits verantwortlich für 100 Mitarbeiter, in einem Markt,  
der von finanzkräftigen Großunternehmen beherrscht wurde.

Er mußte erkennen, daß er im »Spiel der Großen« mit einem austausch-  
baren Massenprodukt keine Chance hatte.

Um sich am Markt behaupten zu können, mußte ein neues und einma-  
liges Produkt geschaffen werden.

Das ist ihm mit der Entwicklung der Steinofenpizza gelungen.



»Mit diesem Produkt werden Sie eine Revolution im Pizzamarkt auslösen«, waren dann auch die Worte des Vorstandsvorsitzenden des größten Tiefkühlkostherstellers der BRD, Langnese Iglo, anlässlich der Präsentation des Produktes 1985 auf der Ernährungsmesse Anuga in Köln.

**TIEFKÜHLPRODUKTE WAGNER / Neue Steinofenpizza**

## Von der Großbraterei zur modernen Pizzafabrik

HANDELSBLATT, Mittwoch, 27.8.1986  
**ur BRAUNSHAUSEN.** Der saarländische Tiefkühlkosthersteller Ernst Wagner GmbH in Braunschauen sieht bei Spezialpizzas der mittleren und gehobenen Preiskategorie für die Zukunft noch besondere Wachstumsmöglichkeiten.

So wird die Produktionskapazität für die „Steinofenpizza“, die nach Aussage des geschäftsführenden Gesellschafters, Ernst Wagner, das Unternehmen in dieser Form bislang allein anbietet, 1986 deutlich erweitert. Im benachbarten Otzenhausen wird eine Produktionslinie für diese Spezialität mit einer Tageskapazität von 5000 Stück eingerichtet. Damit wird das derzeitige Produktionsvolumen dieser Linie bis zum Jahresende mehr als verdoppelt werden.

Die einstige Großbraterei hat sich seit ihrer Gründung im Jahr 1970 kontinuierlich entwickelt und setzte im

vergangenen Jahr rund 17 Mill. DM um (1984: 16 Mill. DM). Für 1986 wird der Umsatzsprung über die 20 Mill. DM-Marke erwartet.

Mit dem Umsatzwachstum einher ging auch eine Verlagerung der Produkte: Dominierten früher Fleischgerichte – wie der von Wagner „erfundene“ Schwenkbraten –, so hat sich der Schwerpunkt der Produktion mit einem Anteil von heute 60% auf die verschiedenen Pizzasorten verlagert. 15% entfallen auf Baguette-Spezialitäten, 18% auf Fleischgerichte und der Rest auf sonstige Produkte. Das Gesamtsortiment von 20 Sorten Pizza, vier Sorten Baguettes und 15 Fleischgerichten soll nur vorsichtig ausgeweitet werden.

Die Ertragslage des Familienunternehmens kennzeichnet die Geschäftsführung als „durchaus zufriedenstellend“. Beschäftigt werden 90 feste Mitarbeiter sowie etwa 150 Teilzeitschäftige. 18% des Absatzes bleiben im Saarland, 78% gehen ins übrige Bundesgebiet und 4% in den Export.

## Technik ...

### Pioniergeist und Erfindertum

... eins der »Lieblingskinder« von Ernst Wagner.

Der Kauf einer neuen Produktionsmaschine kann ihn noch immer mehr begeistern wie manch weltliche Freude.

Er ist immer ein Vorreiter für technische Neuerungen.

Die Einstellung: »die Technik dem Produkt anpassen und nicht umgekehrt«, ist trotz des schnellen Wachstums des Unternehmens konsequent eingehalten worden.

Daf sich Märkte und Methoden der Unternehmensführung verändert haben, hat Ernst Wagner erkannt und beharrt nicht auf alten Gepflogenheiten.

Es ist bewundernswert wie zeitaktuell seine Gedankengänge sind, wie gut er sich auch jetzt noch auf neue, moderne Gegebenheiten einstellen kann.



## Der Mensch im Unternehmer

Mensch ist Ernst Wagner immer geblieben.

Auf dem Boden ist er immer geblieben, heimatverbunden, mit Braunschauen verwurzelt.

Lange Zeit mußten seine Mitarbeiter Pausen unter beengten Bedingungen hinnehmen, weil er die Gaststätte nicht zugunsten einer Kantine schließen wollte.

»Ich kann doch dem Dorf nicht die einzige Räumlichkeit nehmen, wo Hochzeiten und Beerdigungen stattfinden können.«

Die sozialen Belange seines Dorfes haben ihn nie unberührt gelassen.

So können sich die Dorfvereine seiner Unterstützung stets sicher sein.



Zitat Ernst Wagner: »Ist der Blick vom Peterberg nicht die schönste Aussicht, die man sich vorstellen kann?«

**Apropos  
Braunschauen.**

## Mitarbeiternähe, ein ganz wichtiges Thema für ihn ...

## Der Mensch im Unternehmer

»Ein Unternehmer, ein guter Chef muß mit den Mitarbeitern reden, sie in seine Ideen einbeziehen«, nach diesem Motto leitet Ernst Wagner sein Unternehmen so erfolgreich.

Er ist immer mitten im Geschehen anzutreffen und diese Nähe prägte den Geist des Unternehmens.

Ernst Wagner, der Chef, der sich am liebsten zwischen den Mitarbeitern in der Produktion aufhält, der Marketing aus dem Gefühl heraus betrieb, ausprobierte, Erfolg hatte oder auch nicht.



Wo andere mit komplizierten Überlegungen rangehen, versteht er es mit einfachen Worten das Wesentliche zu erkennen und auszudrücken.

... ist für Ernst Wagner ein Fremdwort, ganz im Gegenteil, er hat für die Probleme anderer Menschen immer ein offenes Ohr.

Dies trifft vor allem für seine Mitarbeiter zu, denn was wäre er ohne diese Menschen. Das Motto bei Wagner lautet zu Recht: »Wir backen alle an einer Pizza.«

... ist er für Mitarbeiter und die mitarbeitende Familie nicht.

Emotional kann er sein, sei es seinem Ärger freien Lauf zu lassen, oder aber auch in eine vorschnelle Begeisterung zu verfallen und impulsiv zu reagieren.

**Arroganz ...**

**Unkompliziert ...**

Kontinuität ...

... darf nicht fehlen, denn einmalige Leistungen sind das Privileg von Eintagsfliegen. Er weiß, man muß dabeibleiben, Schritt für Schritt weitergehen, aufbauen und wachsen.

Selbstdisziplin und Spaß an der Arbeit haben sind unerläßliche Komponenten für den Erfolg.

... ist für Ernst Wagner Tag und Nacht.

Als Gastwirt und Bäcker hat er eigentlich keinen Schlaf zur Nachtzeit gekannt.

So fiel es ihm auch später schwer, diese Gewohnheit zu ändern.

Für die Mitarbeiter der Nachtschicht ein unkalkulierbarer Faktor; - man weiß nie durch welche Tür er zu welcher Zeit gerade auftaucht.

... sondern ein Mann der Taten, das war er schon immer. Einfach mal was Neues ausprobieren, ohne Risiko läuft sowieso nichts im Leben eines Unternehmers. Und dazu gehört es natürlich, auch manchmal die Gesetze etwas zu dehnen: »Wer nicht wagt, der nicht gewinnt«. Ernst Wagner hat getan, was viele andere nicht gewagt haben, und das war wohl auch der springende Punkt.

Da er zwei Berufe gleichzeitig ausübte, kam es schon mal vor, daß er im Peterberger Hof die Gäste nicht vor die Tür setzen konnte, die Kunden der Bäckerei aber morgens nicht auf ihre Brötchen warten lassen wollte. So hat er, polizeilich durch zwei Strafprotokolle festgehalten, nachts um 2.00 Uhr die Sperrstunde in der Gaststätte überschritten und gleichzeitig als Bäcker gegen das Nachtbackverbot verstoßen. Der damalige Richter ließ Gnade vor Recht walten: »Jemand, der so fleißig ist, den kann ich doch nicht bestrafen«.

Arbeitszeit ...

Kein großer Bürokrat ...

Verbohrt ...

»Wer den Pfennig nicht ehrt«

Teamarbeit ...

»Was interessiert mich mein dummes Geschwätz von gestern«, nach dieser Devise Konrad Adenauers hat auch Ernst Wagner häufig unternehmerisch gehandelt. So hat er ständig seine eigenen Ideen und Ansichten in Frage gestellt und oftmals mußten fertige Pläne von heute auf morgen komplett, im Sinne des Unternehmens, umgeworfen werden.

... kann man ihn nennen, wenn er sich in einer Idee oder einem Gedanken festgefahren hat. Aufgaben und Prioritäten anderer interessieren ihn dann nicht, er verlangt in solchen Momenten »Chefpriorität«.

Ein eigenes Lager mußte für alte Maschinen unterhalten werden, weil Ernst Wagner sich nicht überwinden konnte, Maschinen zu verschrotten. »Was mußte ich Pfennige rollen, bis ich mir diese Maschinen leisten konnte ...«

... kennt Ernst Wagner schon seit frühesten Unternehmerjahren, ohne je einen Workshop dazu besucht zu haben.

Beliebter Testkreis vergangener Zeiten: Männergesangverein Palme, Braunshausen.

Nach gemeinsamem Singen und Feiern war es Brauch, daß die Sänger anschließend zur frühen »Nachtbackverbotsstunde« genauso tatkräftig beim Backen mit anpackten. Teamarbeit in Vollendung.

Teamarbeit praktizierte er auch schon früh in seinem heutigen Unternehmen. Er verstand es, seine Mit-Geschäftsführer und Familienmitglieder früh in die Steuerung des Unternehmens einzubinden und konnte es kaum erwarten, Verantwortung abzugeben.



Die großen TKK-Hersteller fehlten

Auf der Anuga war der ungebrochene Boom bei Tiefkühl-Pizzen beherrschendes Thema

k.d. Köln, 16. Oktober. Die ganz großen Hersteller im Bereich Tiefkühlkost waren auf der diesjährigen Anuga nicht vertreten. Sowohl die Unilever-Tochter Langnese-Iglo, als auch die Südzucker-Tochter Schüller und auch die TK-Sparte des Oetker Konzerns hatten sich im Vorfeld bereits für eine Teilnahme an der Intereool entschieden.

Tiefkühlkost ist einer der wenigen Bereiche, in denen der Lebensmittel Einzelhandel noch Umsatzwachstum verbuchen kann. Die Vorjahreswachstumsrate von 7 Prozent wird jedoch im laufenden Jahr nicht erreicht werden. Im ersten Halbjahr 1997 ergab sich ein Zuwachs von 3,6 Prozent auf 2,7 Mrd. DM. Wie bereits in den vergangenen Jahren ist ein

deutlicher Trend zu Convenience und Innovationen festzustellen. Beherrschend für das Erscheinungsbild der TK-Branchen auf der Anuga war das Thema Pizza. Wie kein anderer Markt ist dieses Segment in den letzten Jahren gewachsen und kann auch im laufenden Jahr wieder ein Umsatzplus von 14 Prozent verbuchen. Profitieren konnte hiervon insbesondere der saarländische TK-Pizzen-Hersteller Wagner, der mit rund 35 Prozent Marktanteil in diesem Jahr zum größten Anbieter bei TK-Pizzen avancierte.

Neben einer Sortimentsausweitung der 1995 auf der Anuga neu eingeführten Pizza amerikanischer Art präsentierte Wagner in Zusammenarbeit mit dem Kindernahrungs-Produzenten Hipp die

erste Kinder-Pizza für den deutschen Markt. Hier steht vor allem der Einsatz von gesunden und schadstofffreien Zutaten sowie die hohe Kompetenz von Wagner auf dem Gebiet der Pizza-Herstellung in Steinofen-Qualität im Vordergrund. Diese Pizza in einer geschützten und damit einzigartigen Herzform beinhaltet nur kontrollierte Zutaten und wird durch Ernährungswissenschaftler ständig überprüft. Wie auch schon der Konkurrent Langnese-Iglo bringt Wagner darüber hinaus ein Sortiment von tiefgefrorenen Ciabatta-Brotten auf den Markt, das dem aus der Lombardei stammenden Brot bei der Herstellung sehr nahe kommt.



Erfolgreiche Familie: Mit Steinofenpizza haben sich Ernst Wagner (2.v.l.), ein-gerahmt von Sohn Günter Wagner sowie Tochter Anette und Schwiegersohn Gottfried Hares (r.), in die richtige Nische gesetzt.

11. Mai 1997

Der Amtsrichter / Bürgermeister  
als Kreispolizeibehörde  
Strafakte Nr. 48/1997

Herrn  
Bäckermeister  
Ernst Wagner  
- geb. 0.3.1929 -  
in Braunshausen  
Dorfstr. 21

**Strafverfügung**

Zu dem Straftatbestand des Verstoßes gegen das Nachtbackverbot

Sie sind angezeigt worden, weil Sie am 24. März 1997, um 3,30 Uhr, in Ihrer Backstube in Braunshausen, Dorfstr. 21, bereits mit den Backarbeiten begonnen hatten. In der Nachtzeit von 21,00 bis 04,00 Uhr darf in den zur Herstellung von Bäckereierzeugnissen dienenden Räumen grundsätzlich niemand arbeiten. Bei weiteren wurde zum gleichen Zeitpunkt festgestellt, daß Ihr Hund in der Backstube wohnt, sodaß die Backwaren einer Verunreinigung ausgesetzt waren.

Übertretung der §§ 5 und 15 des Gesetzes über die Arbeitszeit in Bäckereien und Konditoreien vom 29.6.1936 (RGBl. I S. 521) und der §§ 4 u. 11 in Verb. mit § 25 der Polizeiverordnung über den Verkehr mit Lebensmittel vom 14.10.1949 (Abl. 73/1949).

Jüngnis be r Gend.-Dienststelle Honnweiler, Gb.Nr. 672/53.

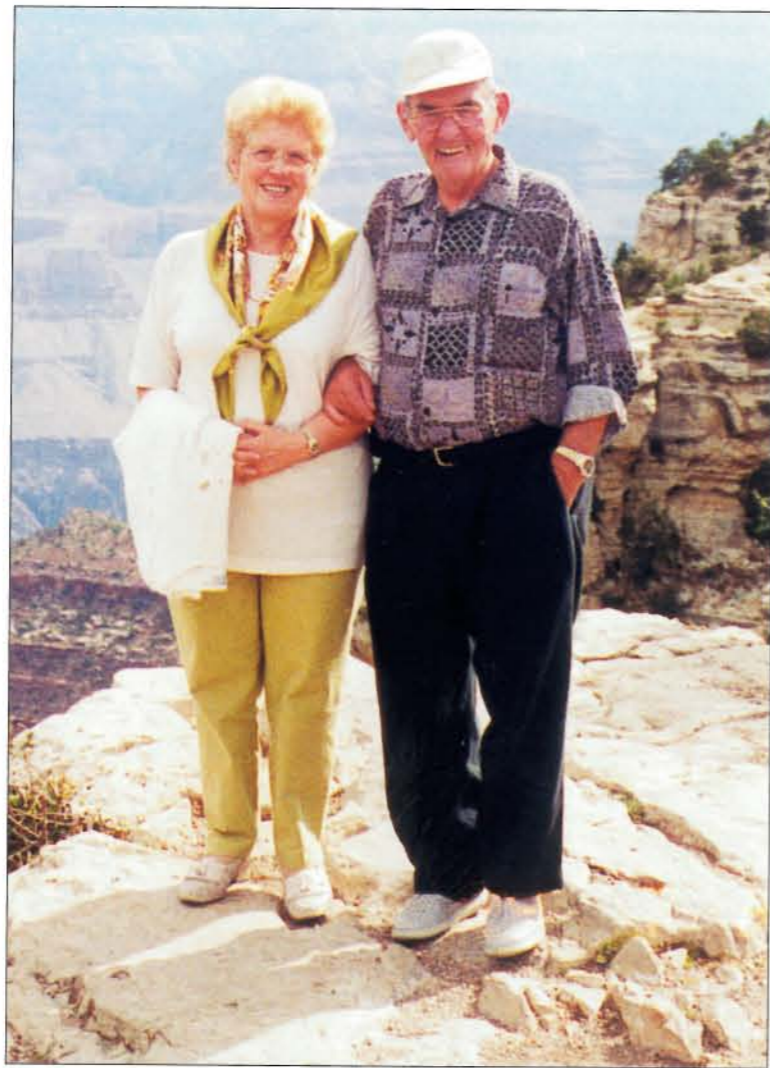
Verurteilung ist bereits am ... wegen der Bedeutung der strafbaren Handlung ... nicht ... ergangen. Es wird daher gegen Sie eine Geldstrafe von Frs. 500,- für den Unvermögensfall ... bare Auslagen. ... zu der Geldstrafe treten Frs. ... bare Auslagen. ... muß innerhalb 14 ... ...

## Die Frau an seiner Seite

*Eine der wichtigsten Erfolgskomponenten in seiner Unternehmerrgeschichte ist sicherlich aber die Frau an seiner Seite.*

*Waren die Kredite auch noch so hoch, das Arbeitspensum kaum zu schaffen, die Nerven noch so überstrapaziert, sie stand immer fest an seiner Seite.*

*Hat sie in den letzten Jahren eher die Rolle der ausgleichenden, der versorgenden, um seine Gesundheit bekümmerten Ehefrau inne, so waren es in den ersten Jahren aber auch für sie Jahre der Entbehrungen, der Überforderung, der Hektik.*



## Die Frau an seiner Seite





## Der Architekt und Baumeister

*Wer ihn kennt, weiß, daß Ernst Wagner immer ein Bauprojekt haben muß. Ständig planen, bauen, verändern und verbessern, das ist seine Leidenschaft.*

*Macht man einen Rundgang über das Firmengelände, wird man immer irgendwo eine Baustelle finden.*

*Diese Bauleidenschaft blieb bis heute erhalten.*

*Selbst dort, wo andere nur Urlaub machen, in seinem zweiten Zuhause auf Gran Canaria, gibt es immer etwas zu verändern oder zu verbessern. Seine Ideen sind im ganzen Haus spürbar: »Wozu ein so großer Keller, daraus kann man wunderschöne Zimmer machen«. Heute ist vom Keller kaum noch etwas zu sehen.*

## Der Architekt und Baumeister





Otzenhausen  
1993 - 1998



1994



1995





1996



1997





*Der Architekt und Baumeister*



## Der »Ausgezeichnete«

Immer wieder Ideen umsetzen, seinem Instinkt folgen, auch noch nach vielen Jahren, das ist wohl auch ein Geheimnis seines Erfolges. Ausdauer und Beharrlichkeit, Verantwortung tragen für viele Menschen, ein Stück Besessenheit gehört dazu - zu einem erfolgreichen Unternehmer, dem mehrere Auszeichnungen verliehen wurden.

Donnerstag, 13. Dezember 1979

Seite 18 - Saarbrücker Zeitung

## Produkte aus Braunshausen wurden prämiert

**b. Nonweiler-Braunshausen.** Sechs Erzeugnisse des Braunshausener Unternehmens „Tiefkühlkost Ernst Wagner GmbH“ sind von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft, Fachbereich Markt und Ernährung, bei einer Veranstaltung in der Landwirtschaftsschule Bamberg prämiert worden.

Die ausgezeichneten Produkte; Hochwälder Schwenkbraten, Zigeuner-Hackbraten, Hamburger, Frikadellen gebraten, Lyonerkuchen und Lauchkuchen. Der Braunshausener Betrieb, der schon im Vorjahr bei dieser Qualitätsprüfung für Nahrungsmittel erfolgreich abgeschnitten

hatte, darf seine von Experten getesteten Erzeugnisse jetzt mit dem Prüfzeichen „DLG-prämiert“ versehen.

Als Sachverständige waren in Bamberg drei Bevollmächtigte, zehn Prüfgruppenleiter, 80 Prüfer, 12 wissenschaftliche Mitarbeiter und acht Gastprüfer eingesetzt. Alle Proben für diesen Leistungswettbewerb wurden neutralisiert, d. h. den Prüfern blieben die Hersteller unbekannt. Aus der gesamten Bundesrepublik wurden mehr als 23 000 verschiedene land- und ernährungswirtschaftliche Produkte geprüft. Die Proben von Fleischwaren wurden von DLG-Beauftragten aus der laufenden Produktion unerwartet entnommen oder abgerufen. Der Termin der Qualitätsprüfung war geheim, so daß „Sonderanfertigungen“ nicht möglich waren.

Die Teilnahme an diesem Wettbewerb ist freiwillig. Das Braunshausener Unternehmen Ernst Wagner will sich auch in den kommenden Jahren daran beteiligen.

Mittwoch, 11. August 1982  
Saarbrücker Zeitung - Seite 11

## 85 festangestellte und 200 Teilzeit-Beschäftigte

### „Gold“ für Zwiebel-Baguette

bb. Braunshausen. In Amerika würde man sagen: Ein Selfmade-man, der sein Geschäft versteht und sich vor keiner Arbeit fürchtet. Zwingt bei ihm der Werdegang nicht mit dem Tellerwaschen an. Ernst Wagner (53) hatte als Bäckermeister und Gastwirt eine gesunde Basis. Bei ihm war es der Schaffensdrang, zu dem sich unternehmerischer Mut gesellte. Wer wagt, gewinnt. Es könnte Ernst Wagners Wahlspruch gewesen sein. 1956 stand er nach des Tages Arbeit am Kamin des Peterberger Hofes und schwenkte den Braten über dem Feuer. Und er bediente selber die Gäste. Vier Leute schafften den ganzen Betrieb. Heute arbeiten in der Familien-GmbH Wagner 85 festangestellte Leute zu denen noch rund 200 Teilzeitbeschäftigte kommen. Hochwälder Schwenkbraten wird - tiefgefroren und fix und fertig - tonnenweise verschickt. Und das ist nicht mal das Hauptprodukt ...



1974 kam die Wagners Groß wurden täglich

In den fünfziger Jahren hatte Ernst Wagner ganz anderes im Sinn als Schwenkbraten zu produzieren. Damals war Nonweiler die Hochburg des Fremdenverkehrs im Kreis St. Wendel und Braunshausen mit dem Peterberg gehörte dazu. Darauf stellte sich der Bäckermeister und Gastwirt Wagner ein. Er hatte Fecht. 1950 brannte der „Peterberger Hof“, damals schon weithin bekanntes und beliebtes Restaurant, ab. Er wurde schöner und größer wieder aufgebaut, mit Fremdenzimmern (20 Betten), großem Speise- und Geschäftszimmer. Der Ausflugs- und Fremdenverkehr, vor allem an Wochenenden, nahm beträchtlich zu. Bis zu 250 Leute wurden ohne Schwierigkeiten verkraftet. Pro Jahr kamen damals, so erzählte Ernst Wagner, etwa 400 bis 500 Busse. Als Spezialität wurde der „Hochwälder Schwenkbraten“ angeboten, eine „Erfindung des Hauses“, die zunächst „Schaukelbraten“ hieß und dem Idar-Obersteiner Spielbraten „nachgemacht“ war. Die Nachfrage war so groß, daß Wagner Schwenkbraten in größeren Stückzahlen herstellte. Die Wirte in der Umgebung waren die ersten Abnehmer. Schnell folgten die ersten Großhändler.

Schwenkbraten wird - wie einleitend schon erwähnt - auch heute noch von Braunshausen aus in das gesamte Bundesgebiet geliefert, läuft aber nur noch als Spezialität nebenbei. Hergestellt wird er immer noch über der Buchenholzkohle meist von Sepp Hahn, der schon über 100 000 Stück gebraten hat.

Es blieb nicht beim Schwenkbraten. Hähnchen kamen hinzu und bald folgte die Herstellung tiefgekühlter Fertiggerichte im Kochhaus - wurden einfach in kochendes Wasser und kommen nach wenigem Garen serviert. Immer mehr Großkaufketten dafür der Betrieb auf 2

nen, zu Behörden im Landkreis St. Wendel und in Rheinland-Pfalz geliefert. Das ging bis 1980. Bereits zwei Jahre zuvor hatte Wagner eine neue Marktlücke entdeckt und über zwei Millionen DM in die Betriebsvergrößerung und die Anschaffung neuer Maschinen gesteckt. Aus wirtschaftlichen Erwägungen wurde der Betrieb ganz auf die Herstellung gängiger Tiefkühlgerichte umgestellt. Die Renner: Pizza und Pizza-Baguette. Die liefern so gut, und zwar wiederum bundesweit, daß 1981 pro Tag über 45 000 Stück hergestellt, schockgefroren, automatisch verpackt und versandt wurden. Das besondere daran: Nicht alle Arbeit wird den Maschinen überlassen. Viele Frauen sind damit beschäftigt, zum Beispiel jede Lücke auf der Pizza mit Käse auszufüllen. „Von Hand gemacht“, das gilt auch für eine ganze Anzahl weiterer Produkte.

Ernst Wagner und seine Mitarbeiter bewiesen in all den letzten Jahren viel Gespür für Geschmacks- und Trendwendungen. Für Pizza-Baguettes wurde rechtzeitig eine Spezialmaschine angeschafft und trotzdem in diesem Jahr die Belegschaft um 20 Leute erweitert. (Hauptsächlich Frauen arbeiten in dem Betrieb, in dem es insgesamt 20 Arbeitsstellen für Männer gibt, zum Teil umgeschulte Kräfte).

Erfahrungen hat man längst auch mit „Hamburgern“. Sie kommen noch in diesem Jahr bei Wagner groß heraus: Als leckere tiefgekühlte Hamburger, die man 20 Minuten in den Backofen stellt und serviert.

Wagner-Produkte haben bei den ständigen DLG-Prüfungen bereits sechs Mal Gold, neun Mal Silber und zwei Mal Bronze erzielt. Wagner: „Durchgefallen ist noch keines“. 1981 gab es den Großen Preis für Zwiebel-Baguette.

„Peterberger Hof“ sieht man von

Wagner ist ja

## Barcelona 1988 »Internationale Trophäe Nahrungsmittel & Getränke«

## Der »Ausgezeichnete«

Hohe Auszeichnung für das Unternehmen Ernst Wagner GmbH, Tiefkühlprodukte, in Braunshausen: Die Firma aus der Gemeinde Nonweiler, in den zurückliegenden Jahren mehrfach mit Preisen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) ausgezeichnet, erhielt bei der „Alimentaria“ in Barcelona, einer der größten Messen der Welt, die „Internationale Trophäe Nahrungsmittel und Getränke 1988“.



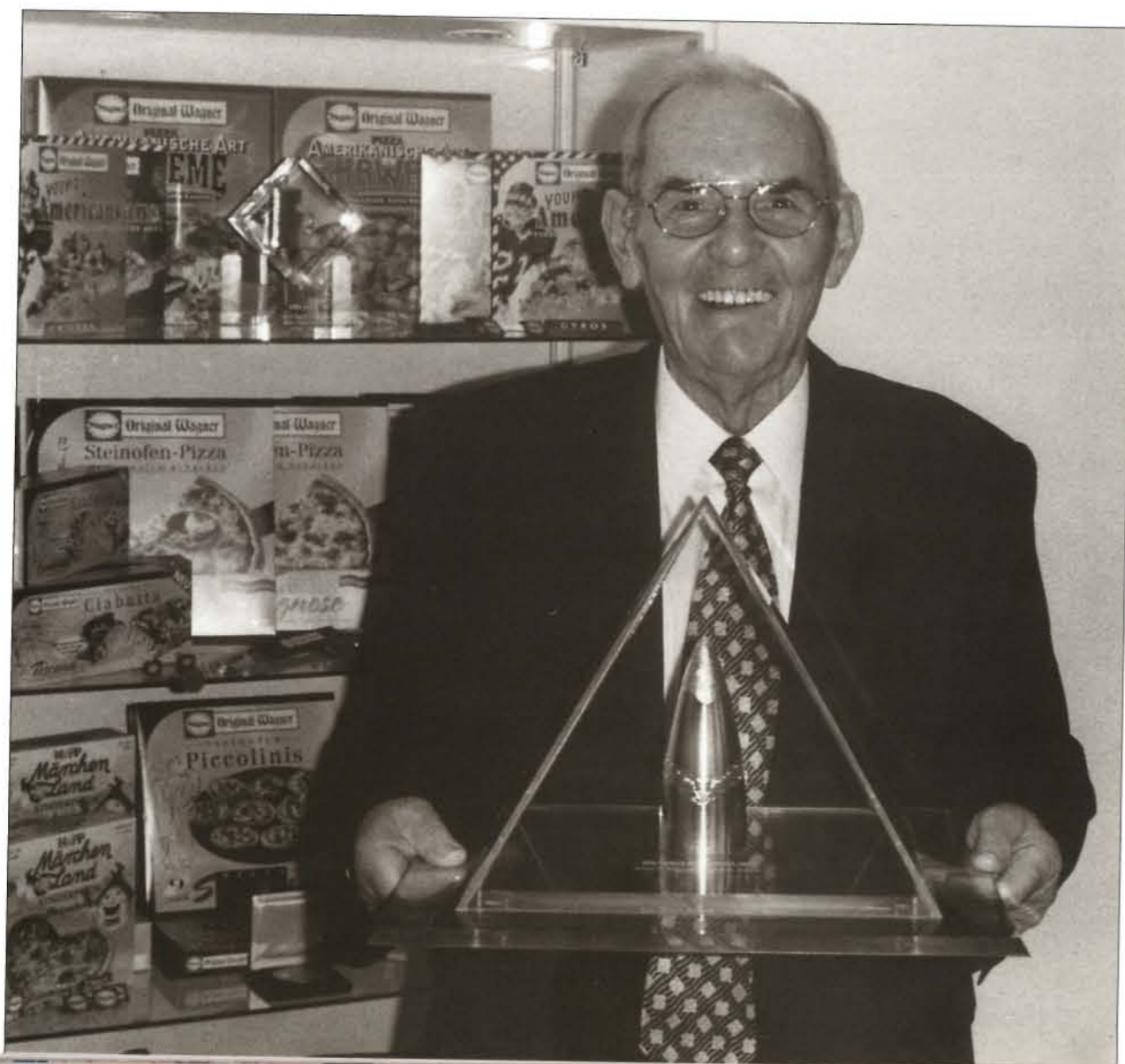
Der Preis wird alljährlich weltweit den Unternehmen zugesprochen, die sich durch Qualität und besondere Leistungen in der Nahrungsmittelbranche hervorragen haben. Firmenchef Ernst Wagner (rechts) nahm die Auszeichnung persönlich in Spanien entgegen. Eine Vereinigung von Firmen aus 120 Ländern, 1950 vom internationalen Fachverlag Editorial Office und vom Trade Leaders Club gegründet, verleiht diese Trophäe jährlich auf einer bedeutenden Nahrungsmittelmesse. Seit 10 Jahren ermittelt eine Experten-Jury die Unternehmen, die sich durch hohen Qualitätsstandard ihrer Er-

zeugnisse sowie durch ihre Geschäftsführung besonders ausgezeichnet haben. Die Jury stützt sich bei der Auswahl unter den Teilnehmern aus über 30 Ländern auf Informationen der Industrie- und Handelskammer, internationaler Institutionen sowie auf Ergebnisse von Marktstudien und Umfragen. Dabei wird auch das Bild des Unternehmens in der Öffentlichkeit berücksichtigt. Der hohe Qualitätsstandard der Wagner-Produkte wurde neben der jetzt erhaltenen Auszeichnung im vergangenen Jahr durch die DLG-Goldmedaillen für die Steinofenpizza „Speciale“ und „Schinken“ bestätigt. Die Tiefkühlprodukte aus Braunshausen werden in der Bundesrepublik, in Frankreich, Luxemburg, Österreich und in den Niederlanden über den Handel, den Tiefkühl-Heimservice und über Catering-Betriebe vertrieben. Foto: u.

## Internationaler Innovations-Preis der IFFPO 1996 (International Frozen Food Press Organisation)



*Der »Goldene  
Zuckerhut« 1997 –  
Die höchste  
Auszeichnung  
der deutschen  
Konsumgüterbranche*



*1993  
Bundesverdienstkreuz  
am Bande  
verliehen durch  
Wirtschaftsminister  
Reinhold Kopp*



*1994  
Ehrenbürgerrechte  
der Gemeinde  
Nonnweiler  
verliehen durch  
Bürgermeister  
Dieter Keller*





## Kein Kind von Traurigkeit

Ein so arbeitsreiches Leben meistert man am besten mit Humor und den hat er immer wieder bewiesen.

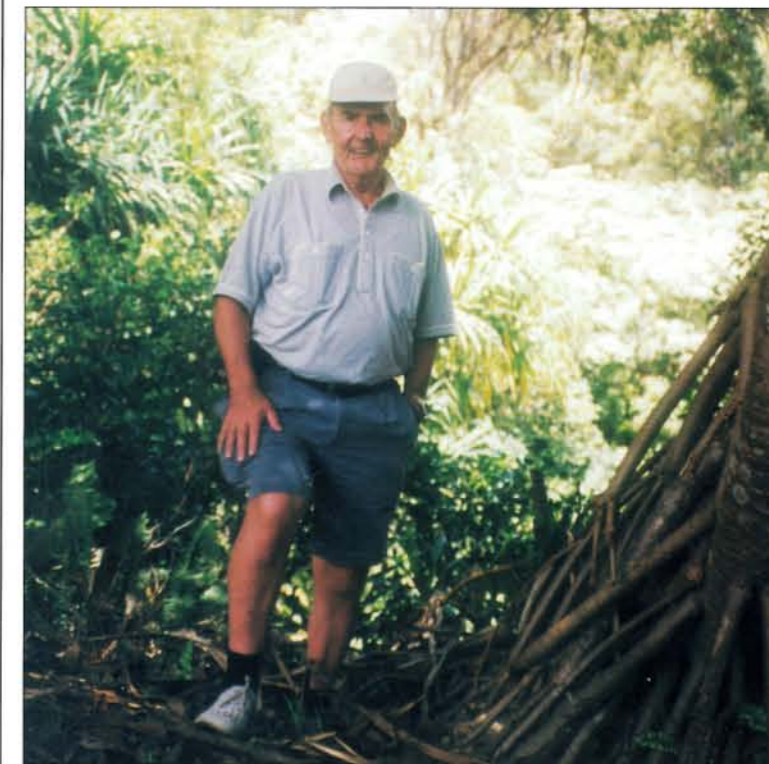
Ernst Wagner ist kein »Kind von Traurigkeit«.



## Kein Kind von Traurigkeit

Viel Freude hat er auch heute noch am Reisen, wobei der Schwerpunkt auf spazierengehen, schwimmen und genießen liegt.

Am und auf dem Wasser zeigte er sich sportlich als Bootsfahrer auf der Mosel, was ihm, wenn seine Zeit es erlaubte, viel Entspannung zwischen durch brachte.





*Als Genießer weiß er: »Ein gutes Glas Wein beflügelt den Geist!«, »Zeitung lesen entspannt« und als Hobbykoch hat er so seine ganz speziellen Koch-Ideen ...*



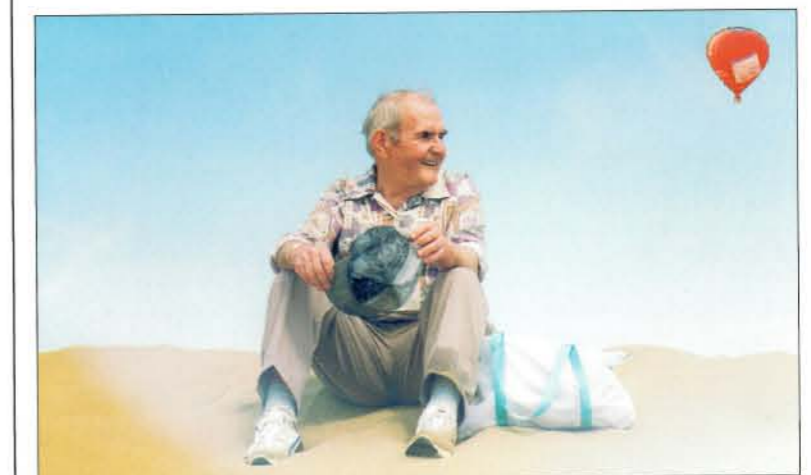
*... die nicht nur er zu schätzen weiß!*

*Kein Kind von Traurigkeit*

*In die Luft »fahren«  
mit dem  
Wagner-Ballon*



*... und manchmal  
auch ausgesetzt  
werden ...*





## Meinungen

### Landrat Dr. Marner

anlässlich der Feier zum 20jährigen Betriebsjubiläum: »Vom Ural bis zum wilden Westen, Wagner's Pizzen sind die Besten.«

### Ministerpräsident Oskar Lafontaine

anlässlich seines Besuches 1989: Nachdem er Original Gefüllte aus dem Hause Wagner gegessen hatte: »Ich esse Gefüllte ja immer im Gasthaus Stiefel in Saarbrücken.« Daraufhin Ernst Wagner schmunzelnd: »Ja, Herr Ministerpräsident, dann essen Sie ja schon länger Wagner's Gefüllte.«



### Nachfrage des Seniors eines Sterne-Restaurants

das die Wagners gerne besuchen: »Sie fahren so ein großes Auto, Sie müssen doch wer sinn.« Ernst Wagner, schelmisch wie er sein kann: »Ich, ich bin nur ein kleiner Pizzabäcker.« Daraufhin sein Gegenüber im schönen Eifeldialekt: »Macht nix, eich hann ach nix gelernt.«

### Dr. Vollmer

Herausgeber der Fachzeitschrift »Tiefkühlreport« im Jahr 1987: »Wagner, der größte Unbekannte in der Branche.«

## Meinungen

### Die Lebensmittelzeitung

Die Lebensmittelzeitung betitelte die Wagners nach dem Titel einer Comedy-Serie mit »Eine schrecklich erfolgreiche Familie«.

## Eine schrecklich erfolgreiche Familie

Ernst Wagner schaffte es vom Dorfstaurant zum Pizza-Marktführer / Von Klaus Drohner

Die Wagner Tiefkühlprodukte GmbH ist zum größten Anbieter von TK-Pizzen in Deutschland aufgestiegen. Das Erfolgsrezept des Familienunternehmens: Ein gutes Produkt herstellen, das dem Verbraucher schmeckt.

Zweimal am selben Tag kam Ernst Wagner, heute 67jähriger Seniorchef des Unternehmens, mit der Obrigkeit der saarländischen 800-Seele-Gemeinde Braunshausen wegen seines Arbeitseifers in Konflikt. Weil er im elterlichen Restaurant um halb zwei Uhr nachts noch den Zapfhahn bedient und Bier ausgeschenkt und damit gegen die Sperrstunde verstoßen hatte, kassierte er den ersten Bußgeldbescheid. Nur wenige Stunden später – um halb vier Uhr morgens – traf ihn der überstrenge Kontrolleur bei den Vorbereitungen für das Backen der Frühstücksbrötchen. Ein klarer Verstoß gegen das Nachtbackverbot und damit zweiter Bußgeldbescheid wegen ordnungswidriger Fleißes.

Ernst Wagner kam über Umwegen zur Tiefkühlkost. Ende der 60er Jahre hatte er das elterliche Restaurant und Hotel zu einem Ausflugslokal mit Schwerpunkt auf der Bewirtung von Bus-Gesellschaften ausgebaut. Um die Nachfragespitzen an Wochenenden und Feiertagen besser bewältigen zu können, begann er die am häufigsten nachgefragten Gerichte wie beispielsweise Hähnchen oder Schnitzel vorzuproduzieren und dann vacuumverpackt einzufrieren.

Diese Produkte bot er dann in einem zweiten Schritt der Gastronomie im Umland und auch im Lebensmittelhandel an. Einer der ersten größeren LEH-Kunden war das saarländische Handelsunternehmen Globus, das damals noch Handelshof hieß. Zu diesem

Zeitpunkt lag der Schwerpunkt der Fertigerichte-Herstellung auf Fleischgerichten. Während eines Italien-Urlaubs kamen Ernst Wagner und seine Kinder erstmals mit Pizza in Berührung, ein wenig erfreuliches Erlebnis, wie sich Wagner-Tochter Anette Hares erinnert, denn die »Pizzen schmeckten scheußlich.«

Als Pizza bei der Dorfgugend Anfang der siebziger Jahre immer mehr Popularität gewann, begann Ernst Wagner zu experimentieren und setzte dabei seinen gesamten Bäcker-Sachverstand ein. Sein Ziel war, Pizzen industriell so herstellen zu können, daß sie schmecken »wie jede gute Pizza aus einer Pizzeria um die Ecke«.

Im Gegensatz zu den Mitbewerbern, die mit einem Standardofen den Teig vorbacken und ihn erst danach belegen, experimentierte Wagner mit einem Steinbackofen, bei dem der rohe Teig, der mit Tomatensoße, Käse und anderen hochwertigen Zutaten belegt ist, bei rund 400 Grad Celsius in wenigen Minuten ausgebacken und gleich anschließend bei minus 20 Grad schockgefrostet wird.

Erst 1979 startete Ernst Wagner mit der Pizza-Produktion im größeren Stil, kaufte sich Fertigungsanlagen in den USA und in Holland. Dabei blieb sein Credo, die Technik immer dem Produkt anzupassen und nicht umgekehrt. Das Produkt, der Geschmack und die Verbraucherakzeptanz war die Vorgabe, der die technische Lösung zu dienen hatte. Daß dieser Grundsatz der wesentlichste Aspekt des Wagner-Erfolgsrezeptes war, bestätigte schließlich auch die Konkurrenz.

Als im Jahre 1985 – Wagner war erstmals mit einem 15-qm-Ministand auf der Anuga vertreten, der damalige Langnese Iglo-Vorstandschef Werner Kock am Stand vorbeikam, verkostete der eine frisch im Steinofen gebackene

Wagner-Pizza und sparte danach nicht mit Lob: »Damit bringen Sie eine Revolution auf den deutschen Pizza-Markt«.

Trotz des spontanen Lobes aus dem Munde eines der größten Konkurrenten wurde Wagner von den Mitbewerbern anfangs belächelt. Der Markenname Wagner war auf dem deutschen Markt kaum bekannt, das Unternehmen war klein und verfügte über wenig finanzielle Mittel. Das Wagner-Sortiment folgte einer Nischenstrategie und war deutlich teurer als die Produkte der etablierten Mitbewerber.

Mit 40 kleinen Steinbacköfen betrug der Produktionsausstoß 3 000 Pizzen pro Tag, die insbesondere an den Lebensmitteleinzelhandel im Saarland und in die benachbarten Regionen geliefert wurden. Die rasch einsetzende Nachfrage ermöglichte es der Familie, einen zweiten Produktionsstandort im benachbarten Otzenhausen aufzubauen. Bis zum Jahr 1992 erkämpfte sich das Familienunternehmen einen Marktanteil von 15 Prozent bezogen auf das gesamte Bundesgebiet, ohne dabei klassische Marketing-Aktivitäten eingesetzt zu haben.

Senior-Chef Ernst Wagner wird heute bei Fragen der Produktionstechnik von seinem Sohn Günther Wagner unterstützt, Marketing- und Vertriebsfunktion betreut Schwiegersohn Gottfried Hares, Finanzen und Verwaltung die Wagner-Tochter Anette Hares. Im Jahr 1992 war lediglich ein Werbeflicker im Unternehmen, die einzige Marketing-Aktivität waren Verkostungsaktionen.

Dabei hatte das Familienunternehmen jedes Jahr hohe zweistellige Wachstumsraten zu verzeichnen. Lag der Umsatz 1990 noch bei 66 Millionen DM, hatte er sich drei Jahre später mit

140 Millionen DM mehr als verdoppelt. Der Familie war aufgefallen, daß das Marktforschungsinstitut Nielsen für das erste Halbjahr 1992 einen Marktanteil von national 16,9 Prozent auswies. Das Marktforschungsunternehmen GfK allerdings beim gestützten Bekanntheitsgrad gerade einmal auf 8,7 Prozent kam.

Bewußt wandte sich das Familienmanagement in dieser Situation nicht an eine der großen, international tätigen Agenturen, sondern nahm Kontakt mit der Frankfurter Werbeagentur Consell auf, die in Größe und Strukturen eher zu dem Unternehmen Wagner paßte. Zu diesem Zeitpunkt war Wagner bereits eine starke regionale Marke in den Nielsen-Gebieten 3a und 3b sowie 4, bei der Markenbekanntheit dominierten jedoch ganz eindeutig die beiden großen Mitbewerber.

Abgeleitet aus der Erfahrung, daß die beste Werbung für Wagner-Pizzen Verkostungsaktionen waren, kreierte das Consell-Team den Slogan »Einmal Wagner – immer Wagner«. In diesem Slogan vereinigten sich alle Wettbewerbsvorteile, über die das Unternehmen bereits zum damaligen Zeitpunkt verfügte.

Inhalt der Kommunikationsstrategie war das Herausstellen der Premiumqualität, damit auch die Begründung der Positionierung im oberen Preissegment sowie – aus Sicht des Lebensmittel-Einzelhandels – die Betonung der hohen Wiederkaufsraten und der Hauptzielgruppe, – den Familien mit Kindern, die zu den Stammkäufern von Wagner-Produkten zählten. In den folgenden Kampagnen in TV, Funk und auf Großflächenplakaten wurde der USP (Unique Selling Proposition), nämlich die Original-Pizza aus dem Steinbackofen mit knusperdünnem Boden und viel Be-

ing kommuniziert und gleichzeitig das Produkt gegen die Italo-Pizzawelten der Mitbewerber abgegrenzt.

Der Erfolg stellte sich sehr prompt ein. Im Zeitraum von 1992 bis '94 konnte Wagner den Marktanteil um über 50 Prozent ausbauen. Im selben Zeitraum stieg die gestützte Markenbekanntheit von 8,7 Prozent auf 51,6 Prozent. Ende 1994 erzielte Wagner auf dem deutschen Markt einen Marktanteil von 25 Prozent. Gegenüber dem Vorjahr waren zwei Millionen Haushalte als »Stammesser« hinzugewonnen worden.

Mit der Sortimentsausweitung im Jahr 1995 begann die zweite Wachstumsphase. Die Steinofenpizzen wurden um neue Geschmacksvarianten ergänzt. Für Pizzen nach amerikanischer Art und Minipizzen wurden neue Käuferschichten erschlossen. Durch innovative Ideen wurde die Marke aktualisiert, die Marktposition ausgebaut und die Dachmarken-Strategie fortgeführt. Neben einem Packungs-Relaunch kam eine neue Werbekampagne, die die amerikanische Pizza in den Mittelpunkt stellte. Gleichzeitig begann man die Exporte in benachbarte europäische Auslandsmärkte zu forcieren.

In der Bundesrepublik kletterte der Marktanteil von 25 Prozent im Jahr 1994 auf 27 Prozent ein Jahr später und erreichte 1996 rund 32 Prozent. Zum gleichen Zeitpunkt erreichte die gestützte Markenbekanntheit der Marke Wagner rund 78 Prozent. Und das bei nur bescheidenen Werbeaufwendungen, die 1995 bei fünf Millionen DM und 1996 bei acht Millionen DM lagen. In diesem Jahr überholte Wagner seine Mitbewerber eindeutig und liegt unangefochten mit 35,4 Prozent Marktanteil an der Spitze der Anbieter von TK-Pizzen. Bei rund 650 000 Stück täglich produzierten Pizzen wird im laufenden Jahr ein Umsatz von 300 Millionen DM angestrebt. □

Anna Rohmert  
Darmstadt

»Hallo, ich heiße Anna. Ich bin 12 Jahre alt, und meine Hobbys sind: Saxophon spielen, mich mit Freunden treffen und WAGNER PIZZA essen! Eure Pizza schmeckt echt SPITZE!!! Immer wenn ich in der Schule sitze und Hunger bekomme, habe ich Lust auf eine Wagner Pizza, meistens auf eine Speciale. Einmal hat meine Mutter eine DR. OETKER Pizza gekauft, die war gar nicht gut. Eure ist die aller Beste.

Einmal Wagner – immer Wagner

Eure immer treue Anna

Landrat  
Franz-Josef  
Schumann

Günter Berg

Einkauf  
Firma Schöllner

Ilse Meier  
aus Lauchringen

anlässlich des 20jährigen Firmenjubiläums: »... ein unternehmerisches Urgestein.«

Direktor Diehl Mariahütte anlässlich des 60. Geburtstages von Ernst Wagner: »Der Geburtstag eines Mannes dieser Gegend, der irgendwann einmal klein angefangen hat und der so kreativ ist, der so viel Initiative hat, der einen solchen Biss hat, aus einer Idee etwas zu machen.«

Ein Gedicht anlässlich des 20jährigen Betriebsjubiläums:

»Zwiebelkuchen und Schwenkbraten  
sind dem Wagner gut geraten  
und vor allem seine Pizza  
die wurde mit den Jahren »spitzer«  
als manch anderes Produkt -  
die Konkurrenz hat dumm geguckt.  
Drum, liebe Wagner-Leut', nur zu -  
Die Qualität - macht weiter so!

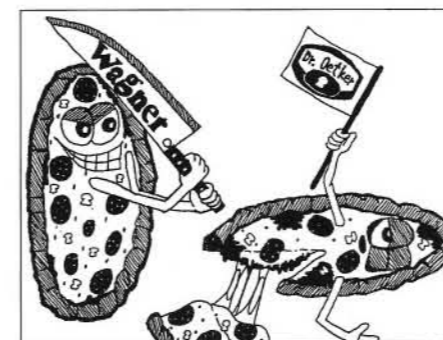
»Mein Sohn Sven ist 18 Jahre alt und nicht nur ein begeisterter Sportler, sondern auch ein begeisterter Fan und Verzehrter Ihrer Pizza. Seine Wochentage haben stets denselben Ablauf: Er kommt nach dem Fußballtraining oder der Musikprobe mit einem mächtigen Appetit nach Hause, schiebt eine Pizza in den Backofen und wartet sehnsüchtig auf die Fertigstellung.

Während ich noch vor ca. 2 Jahren fast erbost darauf reagierte, daß er an mindestens 5 von 7 Wochentagen - ja Sie hören richtig - fast täglich seine Pizza verzehrte, genieße ich heute seinen Enthusiasmus für diese Art der Ernährung mit einem Schmunzeln.

Und dies aus gutem Grunde. Nachdem ich zwischenzeitlich ebenfalls einige Happen dieser Pizza zu mir nahm, kann ich eigentlich nur bestätigen, Ihre Pizza ist super, ich habe ebenfalls Geschmack an Ihrer Pizza gefunden. Es trifft den Nagel auf den Kopf, Ihrem Werbeslogan "Einmal Wagner - Immer Wagner" kann ich nur beipflichten.«

Günther Ladwein  
Geschäftsführer  
TKZ, St. Ingbert

Zeitung in der Schule



## Meinungen

Ein Gedicht zum 20jährigen Firmenjubiläum:

Mit viel Mut und großem Elan  
ging Ernst 1968 zu produzieren an.  
Dank Pizzas, Schwenker, gefülltem Kloß  
- Wagner wurde plötzlich groß -  
Peppino, Oetker konnten es kaum fassen,  
wo sollten sie jetzt ihre Produkte lassen?  
Sie versuchten mit List und Tücke  
zu beenden Wagners Glücke.  
Die beiden haben wohl 'ne Macke,  
jetzt bläst Ernst erst recht: »Attacke«.

Birkenfelder Gymnasiasten bildeten die Redaktion bei der Nahe-Zeitung. Nicht nur über die Firmengeschichte, Daten, Fakten und Zahlen wurde berichtet ...

## Schnell gegessen und dann vergessen Lebenslauf aus der Sicht einer Pizza: Ein Wechselbad der Gefühle

Schwupp! Schon lag ich auf dem Fließband und war geboren inmitten vieler anderer Teigstücke. Plötzlich sah ich rot! Ein Glück, es war nur ein Teller. Als nächstes kam ich unter die Presse und erhielt meine übliche Form.

Ich war gerade froh, diese Strapaze hinter mir zu haben, als sich eine Ladung Tomatensoße auf mich stürzte. Nachdem ich mir die Tomatensoße aus den Augen gerieben hatte, kam eine große Käsewelle über mich. Als ich unter der nächsten Maschine durchlief, hatten einige Salamischeiben die Frechheit, es sich auf mir bequem zu machen. Ich versuchte zwar, sie wieder zu verjagen, aber erfolglos. Nun setzten sich auch noch eiskalte, komisch gewürfelte Paprikastücke auf mich. Ehe ich mich versehen hatte, kam schon wieder eine, diesmal noch größere Käsewelle über mich.

Was ich von da an mitmachen mußte, kann sich keiner vorstellen. Als nächstes kam ich in einen eklig heißen Steinbackofen. Dann kam der Schock, denn das Fließband brachte mich in ein Gerät, das die Menschen Schockfroster nennen. Dort wurde es mir bei minus 45 Grad Celsius ziemlich kalt. Ich spürte, wie die Kälte mich restlos bewegungsunfähig machte. Kaum war ich wieder draußen, versuchten mich, komische grüne durchsichtige Saugnäpfe aus meinem gerade erst erhaltenen Teller wieder raus zu holen.

Was als nächstes kam, hatte ich mir in meinen schlimmsten Träumen nicht so ausgemalt. Ich lief in eine Plastikfolie hinein und wurde zugeschweißt. In dieser Folie stank es gruselig, und Luft bekam ich auch kaum noch. Ich wollte mich gerade

wieder entspannen, als ich dachte, meine letzte Stunde hätte geschlagen. Eine Maschine steckte mich einfach in einen dunklen Pappkarton. Nun konnte ich nicht mal mehr was sehen.

Also beschloß ich zu schlafen. Was blieb mir anderes übrig? Ich hatte mich schon damit abgefunden, für lange Zeit zu pennen, als mich jemand aus meinen zwei Verpackungen befreite. Dann kam ich wieder in einen Ofen. Ich spürte, wie ich mich nach circa zehn Minuten wieder bewegen konnte. Jetzt liege ich wieder auf einem Teller. Ich denke, daß mich nun das Schicksal einer jeden Pizza trifft: Ich werde gegessen und vergessen, ohne daß irgend jemand daran denkt, welchen Leidensweg ich gehen mußte.  
Rebecca, Annette, Johanna

Eine Karikatur, die die Klasse 9 des Birkenfelder Gymnasiums entworfen und gezeichnet hat: Die Konkurrenz unter den Herstellern von Tiefkühl-Pizzen ist groß ...

## Meilensteine

- 1952**  
14. Mai Meisterprüfung im Bäckerhandwerk  
16. Juni Eröffnung der Bäckerei Ernst Wagner  
im Elternhaus in Braunshausen
- 1958**  
Übernahme der elterlichen Gaststätte »Peterberger Hof«
- 1959**  
September Eröffnung eines Spar Lebensmittelgeschäfts
- 1960**  
8. August Vernichtung des gesamten Anwesens durch einen Brand  
Im gleichen Jahr Beginn des Wiederaufbaus
- 1961**  
25. März Wiedereröffnung des Hotel-Restaurant »Peterberger Hof«  
sowie der Bäckerei und des Lebensmittelgeschäfts
- 1968**  
1. Juni Gründung der Großbraterei Ernst Wagner  
Herstellung von Tiefkühlprodukten im Kochbeutel  
- Tiefkühlhähnchen  
- Hochwälder Schwenkbraten
- 1971**  
Juni Beginn des Produktionsbereichs »Fernküche«
- 1973**  
Herstellung von 2400 Frischmenüs pro Tag  
im Bereich »Fernküche«  
Erste Anfänge der Pizzaherstellung
- 1977**  
2. Juni Gründung der Ernst Wagner GmbH
- 1978**  
Bau der 1. Pizzalinie mit Schockfroster im Werk Braunshausen
- 1979**  
Schließung des Produktionsbereichs »Fernküche«  
Konzentration auf die Herstellung von Tiefkühl-Produkten
- 1982**  
Aufbau einer Baguette-Linie im Werk Braunshausen
- 1984**  
Kauf des ersten Grundstücks im Industriegebiet Otzenhausen

## Meilensteine

- 1985**  
Entwicklung der Wagner Steinofenpizza  
Produktion von 3000 Pizzen pro Tag in 20 Pizzeria-Steinbacköfen  
Erstmals Aussteller der ANUGA
- 1986**  
Entwicklung und Bau des ersten Durchlaufsteinbackofens als Prototyp  
und der dazugehörigen Produktionsanlagen für Steinofenpizzen
- 1987**  
Aufbau der zweiten Steinbackofenlinie  
Kapazität jetzt 25.000 Stück Pizzen pro Tag  
Bau des zweiten Tiefkühlagers im Industriegebiet Otzenhausen  
Erste Ausstrahlung eines TV-Werbepots für Original Wagner  
Steinofenpizza  
Drehorte: Wohnzimmer und Küche im Privathaus der Familie Wagner
- 1988**  
Verleihung der »Internationalen Trophäe für besondere  
Unternehmensleistungen« in Barcelona  
Neubau einer Produktionshalle für eine weitere Steinbackofenlinie  
mit einer Kapazität von 40.000 Stück pro Tag
- 1990**  
Bau der ersten Produktionshalle für Steinofenpizza  
im Industriegebiet Otzenhausen  
Produktionskapazitäten:  
Steinofenpizza: 140.000 Stück/Tag  
Baguette: 30.000 Stück/Tag  
300 Festbeschäftigte
- 1992**  
Beginn der Produktion Pfannenpizza (heute Amerikanische Pizza)  
Marktbekanntheit Wagner 8,7 %  
17 % Marktanteil in Deutschland  
Wagner ist die Nr. 2 im Pizzamarkt
- 1993**  
Verleihung des Bundesverdienstkreuzes am Bande an Ernst Wagner  
durch den damaligen Wirtschaftsminister des Saarlandes Herrn Kopp

*1994*

*Verleihung des Ehrenbürger-Rechts der Gemeinde Nonnweiler  
an Ernst Wagner durch den Bürgermeister der Gemeinde  
Herrn Dieter Keller  
Feier des 25jährigen Betriebsjubiläums*

*1995*

*Entwicklung der Original Wagner Pizza Amerikanische Art  
Original Wagner Steinofnpizza Speciale ist die Nr. 1 in Deutschland*

*1996*

*Markteinführung Piccolinis  
Wagner auf Platz 53 der TOP 100 wichtigsten Marken im  
Lebensmitteleinzelhandel  
Erste Ausstrahlung eines TV-Werbespots für Pizza Amerikanische Art*

*1997*

*Verleihung der höchsten Auszeichnung der deutschen  
Konsumgüterbranche »Goldener Zuckerhut«  
Marktführerschaft bei TK Pizza  
Marktanteil 35 %*

*1998*

*Entwicklung der Original Wagner Steinofen-Ciabatta  
794 Festbeschäftigte in den Werken Braunshausen und Otzenhausen  
Herstellung von über 700.000 Produkten täglich  
Erweiterung der Produktionsstätte für Amerikanische Pizzen  
und Steinofen-Ciabatta*

*1999*

*8. März    Feier anlässlich des 70. Geburtstages des Firmengründers  
Ernst Wagner*



