

Fotos: Michael Bode

BETON IN SEINER SCHÖNSTEN FORM

Die Fertiggeller-Spezialisten von Bürkle in Sasbach feiern Jubiläum – und haben dafür eine Wir-sagen-Danke-Tournee gestartet

Keller zu bauen, ist ein undankbares Geschäft. Die Ästhetik des Hochbaus, die schöne Aussicht vom Balkon – logisch – die sieht jeder. Ein Keller dagegen fällt einem erst auf, wenn mal was nicht klappt. Dass das immer seltener vorkommt und unter vielen guten Häusern auch ein guter Keller steckt, haben wir in Süddeutschland den Bürkles zu verdanken. Binnen 60 Jahren ist aus einem ganz normalen Betonwerk zwischen Achern und Bühl ein Spezialist für Fertiggeller geworden.

Das Motto im Jubiläumsjahr: Unterirdisch gut. Überirdisch auch. In diesem Sinne hat das Familienunternehmen eine Dankeschön-Tour gestartet und dafür extra einen amerikanischen Schulbus zum Foodtruck umbauen lassen. „Wir machen uns selbst auf den Weg, um ernsthaft Danke zu sagen“, sagt Unternehmer Johannes Bürkle, der das Unternehmen mit den rund 120 Mitarbeitern in zweiter Generation gemeinsam mit seiner Frau Petra führt. Mehr als 500 Keller fertigt die Firma im Jahr – und stellt aus 70 000 Tonnen Kies, Sand und Zement mehr als 300 000 Quadratmeter Betonwände und -decken her.

Für den Foodtruck in Beton-Optik gilt, was auch für Keller gilt: Es kommt drauf an, was man draus macht. Entsprechend wichtig sind die inneren Werte: Grillplatte, zwei Kombidämpfer, zwei Fritteusen, Salamander und vierflammiger Gashernd: alles drin. Mit gasbetriebenen Stromgenerator und bordeigener Wasserversorgung ist der Truck autark wie ein Expeditionsfahrzeug.

„Unsere erste Idee war der Umbau eines deutschen Oldtimer-Lastwagens aus dem Gründungsjahr 1957. Aber das war selbst mit zwölf Monaten Vorbereitung nicht zu stemmen“, erzählt Bürkle. Auch so aber wurde die Zeit knapp: ➤







Gelungener Tourauftakt

Außergewöhnliche Marketing-Idee: Der Fertiggeller-Spezialist Bürkle geht zum Jubiläum mit einem Foodtruck auf Tournee, um bei Kunden und Geschäftspartnern Danke zu sagen

Damit man sieht, wo der Foodtruck wann Station macht, ist eine Website eingerichtet worden: www.buerkle-on-tour.de

Wer den Foodtruck hingegen selbst mieten möchte (für Events, Hochzeiten oder den eigenen Geburtstag), findet nähere Infos auf www.foodtruck-baden.de

Petra und Johannes Bürkle (mittleres Bild, links) genießen sichtlich den Tourauftakt vor dem Sasbacher Betonwerk. Im Bus hat natürlich Küchenchef Ronny Marzin (rechts) das Sagen – auch wenn es auf unserem Bild mit Johannes Bürkle ein bisschen anders aussieht...

- Erst drei Tage vor der Premiere war der 9,9 Tonnen schwere Truck fix und fertig – übrigens ebenso wie der auf Foodtrucks spezialisierte Karosseriebauer Alexander Liebl aus dem bayrischen Neustadt.

„Wir besuchen Kunden und Geschäftspartner, mit denen wir eng zusammenarbeiten“, erläutert Johannes Bürkle die Tour quer durch das Bürkle-Absatzgebiet. Den ganzen Sommer wird der Bus daher unterwegs sein – auch um Geld für einen guten Zweck einzufahren: „Alles, was wir einnehmen, wird verdoppelt“, erklärt Bürkle. Auf das mit dem Foodtruck zu erkochende Geld freuen sich der Förderverein Krebskranke Kinder sowie der Kinder- und Jugendhospizdienst Ortenau.

Der Oberkircher Koch Ronny Marzin hat das kulinarische Konzept gemeinsam mit #heimat-Herausgeber Ulf Tiege entwickelt. Es gibt Kartoffelsalat, eingemachtes Kalbsfleisch und Schwarzwälder Kirschtorte – alles kredenzt im liebsten Kellerkind der Deutschen, dem Weckglas. „Wir haben 2000 Gläser geordert“, sagt Marzin. „Damit sind wir auf alles vorbereitet.“

Im Anschluss an die Jubiläums Tour wird d' Bürkle Bus zu mieten sein – samt Koch und Konzept. Mit der Vermarktung von Event-Locations hat Bürkle bereits Erfahrung: Das Kompetenzzentrum BASE in der Sasbacher Firmenzentrale kann als Veranstaltungsraum mitsamt schwimmendem Keller für Privat- und Firmenfeiern angemietet werden.

Die von Tietge Publishing kreierte Foodtruck-Tournee passt aus vielerlei Gründen gut zu Bürkle, sagt der Unternehmer: „Unsere Kunden schätzen uns als verlässlichen Partner. Wir haben uns nicht nur als Fertiggeller-Hersteller einen Namen gemacht hat, sondern auch als Lösungsanbieter und Dienstleister. Erst wenn sich das Fertighaus auf den Keller setzen lässt und alles perfekt passt, sind wir zufrieden.“

Mit einer siebenstelligen Investition in neue Fertigungs-Technologien für eines der modernsten Fertigteilewerke Europas wird das Jubiläumsjahr seinen Fortgang nehmen: „Wir sind stolz, als Familienunternehmen ein verlässlicher und erfolgreicher Arbeitgeber zu sein“, freut sich Johannes Bürkle. „Und ich finde: Das darf man auch feiern!“

#HEIMAT TRIFFT RENNER!

AB 18 FLASCHEN
LIEFERUNG FREI HAUS

SPRITZIG & FRUCHTIG:
DER SECCO
FÜR DEN SOMMER

LIMITIERTE AUFLAGE!

6,90 EURO
— DIE FLASCHE —
EIN KARTON
40 EUR



#heimat
ortenau
DER GEMISCHTBRÄUEREI FÜR DIE

RENNER
Familien-Weingut

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT -
VERSANDKOSTEN BEI WENIGER ALS 18 FLASCHEN: 6,90 EURO

BESTELLUNGEN AN:
INFO@WEINGUT-RENNER.DE | HEIMAT@TIETGE.COM