

Zwischen Handwerk und Industrie

Dynastien der Südtiroler Wirtschaft, Teil 6: die Produzenten im Süden von Bozen. Ihr Aufstieg. Ihr Einfluss. Ihre Zukunft.

Man kann über die Habsburger denken was man möchte, aber in einem war das ehemalige Herrschergeschlecht unschlagbar: beim Heiraten. „Kriege führen mögen andere, du, glückliches Österreich, heirate“, der Satz zeugt auf ewig von der strategischen Heiratspolitik dieses über Jahrhunderte hinweg äußerst erfolgreichen royalen Familienunternehmens.

Was für Kaiser und Könige gilt, gilt zumindest in diesem Fall auch für Südtirols Unternehmerdynastien: ohne Familie keine Dynastie. Ein Familienunternehmen stirbt dann, wenn es keinen Nachfahren mehr gibt, oder keinen, der weitermachen möchte.

Giovanni Maria Pan musste keine Angst haben, ohne Nachfolger zu bleiben. 16 Kinder zeugten er und seine Ehefrau Angela Dal Ferro. Viele der Kinder verschlug es ins Ausland, einige aber blieben und übernahmen unter dem Namen „Fratelli Pan“ den Obsthandel des Vaters. Der war 1888 aus dem venezianischen Tezze sul Brenta nach Bozen gezogen, um Obst und Gemüse zu verkaufen.

Zumindest mit Äpfeln hat ein Teil der Nachkommen noch heute zu tun – die Pan Tiefkühlprodukte GmbH, die ihren Sitz südlich von Bozen in Leifers hat, verdankt ihren Erfolg vor allem einem Produkt: tiefgekühltem Apfelstrudel. Die Lorenz Pan AG mit Sitz in der Bozner Industriezone spezialisierte sich hingegen auf die Herstellung von Verpackungsmaterialien, auch für den berühmten Apfelstrudel, den der andere Teil der Familie herstellt.

Tiefkühlprodukte sind auch bei der Bäckerei Lemayr GmbH ein großes Thema. Seit 20 Jahren produziert der Traditionsbäcker in Bozen Süd, wenige Autominuten von den Pans entfernt, mit großem Erfolg tiefgekühltes Brot.

Die Geschichte der Müllerfamilie Lemayr, die heute Pellegrini heißt, reicht über 200 Jahre zurück und ist auch von



Im Rahmen unserer Serie „Dynastien der Südtiroler Wirtschaft“ porträtieren wir Unternehmen, die seit Generationen in Familienhand sind. Den Auftakt bildete die Titelgeschichte in ff 09/21.

Hochzeiten, dem Zusammenführen von verschiedenen Familien bestimmt. Wenn auch nicht im strategischen Stil der Habsburger.

Als Anna Rottensteiner 1878 den Josef Lemayr, damals noch mit Doppel-“m“, heiratete, wechselte die 1801 gegründete Bäckerei der Kalterer Müllerfamilie Rottensteiner an die Lemayrs. Als 1986 Johanna Lemayr und Mauro Pellegrini heirateten, wurde aus der Familie Lemayr die Familie Pellegrini.

Die Pellegrinis stammen wie die Pans aus dem Süden, und wie die Pans kommen auch sie aus der Landwirtschaft. Die Vorfahren von Mauro Pellegrini, dessen Vater aus dem Trentino nach Südtirol zog, waren in der Gegend von Mezzolombardo begütert.

Zwei Unternehmen mit langer Geschichte: Das bedeutet aber nicht, dass alles beim Alten bleibt. Die Pans und die Lemayers/Pellegrinis haben sich weiterentwickelt, wurden zu Großbetrieben, die sich zwischen Industrie (Pan) und Handwerk (Lemayr) bewegen.

In beiden Familien weiß man auch, wie wichtig Netzwerke sind, um erfolgreich zu sein: Stefan Pan, viele Jahre Präsident des Südtiroler Unternehmerverbandes, gehört heute zum Vorstand des italienischen Unternehmerverbandes Confindustria, Sandro Pellegrini ist Vizepräsident des Südtiroler Handels- und Dienstleistungsverbandes (HDS).

Teil einer Unternehmerfamilie mit so langer Geschichte zu sein, ist Segen und Fluch zugleich: Man hat das Privileg, ein laufendes Unternehmen übernehmen zu können, aber der eigene Weg ist oft schon vorgezeichnet.

Auch wenn sich die Zeiten ändern, sich die Generationen ablösen und der Nachname anders lautet, Tradition und Herkunft haben Bestand. Nicht nur Adel verpflichtet, auch der eigene Nachname. ■

Andrej Werth



**Familie und Betrieb:
Johanna Lemayr,
Mauro Pellegrini (sitzend),
Sandro Pellegrini
(stehend, links) und
Andreas Pellegrini von der
Bäckerei Lemayr GmbH.**

Die Lemayrs/Pellegrinis

Müsste Südtirol anhand einer Familie erzählt werden, dann wären die Pellegrinis dafür ein gutes Beispiel. Zwei Namen prägen die Geschichte und die Geschäfte der Familie, der die Bäckerei Lemayr GmbH gehört: die Lemayrs, eine alte Bäcker- und Müllerfamilie, deren Wurzeln im Überetsch liegen, und die Pellegrinis, einst wohlhabende Bauern aus der Gegend um Mezzolombardo. Zusammengeführt hat die Familien eine Hochzeit: Am 1. September 1986 heirateten Johanna Lemayr und Mauro Pellegrini. Sie, 74, ist heute Seniorchefin, er, 77, noch immer Präsident der Lemayr-Gruppe.

Auch ihre Söhne, Andreas leitet den Verkauf, Sandro die Produktion, fühlen sich der Herkunft verpflichtet, sie sind auf beide Nachnamen stolz. Andreas spricht seinen Bruder meistens auf Deutsch an, Sandro beginnt das Gespräch gerne auf Italienisch. Man ist eben beides, deutsch und italienisch.

Die Frage nach den Ursprüngen hat sich die Familie vor einigen Jahren dennoch stellen

müssen, Grund waren zwei verschiedene Verpackungen. Während auf der einen „Lemayr seit 1820“ stand, las der Kunde auf der anderen „Lemayr seit 1850“.

Die Familie entschied wie immer auch in dieser Frage gemeinsam: So geht das nicht, man könne schließlich nicht jede Verpackung anders datieren. Man gab historische Nachforschungen in Auftrag, die letztendlich keines der beiden Jahre bestätigten. Die Ursprünge der Bäckerei liegen im Jahr 1801 – die Lemayrs, die heute Pellegrini heißen, besitzen damit nicht nur eine der größten Bäckereien dieses Landes, es ist laut Handelskammer auch die älteste.

Als der Müllermeister Joseph Anton Rottensteiner 1801 in Kaltern „eine Mühlbehausung samt Mühle“ kaufte, umfasste der Vertrag auch einen angeschlossenen Stadel, einen Pferde- und Schweinestall sowie einen Kräutergarten und Weinreben, wie im Verfachbuch nachzulesen ist.

Das alte Stammhaus wurde aber vor Jahren verkauft, Sitz und Produktionsstätte befinden sich

In sicheren Händen: Seit 220 Jahren bestimmt das Backgewerbe das Leben der Familie. Im Bild Federica Emilia Karolina Moser, die Großmutter der 7. Generation im Geschäft in der Bozner Goethestraße.



heute in der Bozner Luis-Zuegg-Straße und umfassen 32.000 Quadratmeter. Inklusiv Reminiszenz an die Ursprünge: Im Schulungsraum der Firma stehen noch heute die Möbel aus der alten Kalterer Holzstube. An dem Tisch, an dem die Familie schon vor 200 Jahren übers Geschäft sprach, werden noch immer Verhandlungen geführt und Verträge geschlossen.

Die Möbel sind nicht die einzige Erinnerung an die Geschichte der Familie: Auf der gegenüberliegenden Seite des Raumes hängt eine alte Schießscheibe von 1908, die zur Hochzeit von Julie Schöpf und Josef Lemmayr, die Schreibweise des Namens variiert, gestiftet worden war. Es war Lemmayrs zweite Ehe.

In erster Ehe war der Bäcker und Müllermeister mit Anna Rottensteiner verheiratet, der Erbin der Kalterer Bäckerei, die nach der Hochzeit 1878 in den Besitz der Lemays übergang, die auch Müller und Bäcker waren. Ein Beruf, den Männer wie Frauen in der Familie ausübten, der Betrieb wurde im Laufe der Generationen nicht nur einmal von einer Frau geleitet.

1949 verlagerte Josef Lemayr das Geschäft von Kaltern nach Bozen. Der Großvater von Andreas und Sandro Pellegrini hoffte, in der Stadt bessere Geschäfte machen zu können. Seine Hoffnung sollte sich erfüllen.

Das erste Geschäft, es wird bis heute betrieben, wurde in der Goethestraße eröffnet, ein zweites Geschäft in der Frontkämpferstraße. Als Josef den Betrieb seinen Kindern übergab, übernahm Johanna Lemayr 1962 die Frontkämpferstraße, ihr Bruder Gerhard die Goethestraße. Die unternehmerischen Wege trennten sich, bis 1990 Gerhard Lemayr, der letzte gelernte Bäcker in der Familie, seine Bäckerei der Schwester und dem Schwager verkaufte. Der Betrieb befand sich wieder unter einem gemeinsamen Dach.

Bereits in den Jahren zuvor hatten Johanna Lemayr und Mauro Pellegrini mehrere lokale Bäckereien aufgekauft. Die Firma wuchs. An zwei, später drei Standorten produzierte man Frischbrot für die eigenen Verkaufsstellen. Das sollte sich in den folgenden Jahren ändern, heute produziert die Bäckerei Lemayr GmbH 75 Prozent tiefgekühltes Brot, zu den Abnehmern gehören auch Großkunden wie Supermärkte. „Wir liefern von Sterzing bis Sizilien“, sagt Sandro Pellegrini.

Dennoch versteht man sich nicht als Industrie-, sondern als Handwerksbetrieb. „Brot und Tradition seit 200 Jahren“, lautet der Slogan des Unternehmens, das vor Ausbruch der Pandemie über 30 Verkaufsstellen in Südtirol, dem Trentino, aber auch in Venetien und der Lombardei betrieb.



Saubere Buchhaltung: Die Rechnungsbüchlein für die Jahre zwischen 1867 und 1942 über die Landgüter, die im Familienbesitz waren und teilweise noch sind.

2020 war das schwierigste Jahr in der Geschichte des Unternehmens, das heuer 220 Jahre alt wird: Der Umsatz ist stark gesunken, Filialen wurden geschlossen, Mitarbeiter mussten in den Lohnausgleich, Arbeitsverträge wurden nicht verlängert. Das sei wie eine Niederlage, heißt es aus dem Hause Pellegrini. Aber der Betrieb ist gesund, in den vergangenen Jahren bekam die Familie mehrere Verkaufsangebote unterbreitet. Man lehnte ab. Ein künftiger Verkauf ist aber nicht ausgeschlossen.

Teil einer Unternehmerfamilie mit so langer Geschichte zu sein, das ist Segen und Fluch zugleich: Man hat das Privileg, ein laufendes Unternehmen übernehmen zu können, aber man ist der Herkunft verpflichtet, der Weg ist vorgezeichnet. Der Name verpflichtet, den Kunden gegenüber genauso wie der Familie.

Bei den Pellegrinis arbeiten nun die 6. und 7. Generation eng zusammen – im dritten Stock des Lemayr-Sitzes haben Sandro und Ehefrau Maria, Andreas und Ehefrau Marta und Vater Mauro Pellegrini ihr jeweils eigenes Büro. Mauro Pellegrini wollte das kleinste, er bekam das größte. Geht es nach seinen Söhnen, soll der Vater, solange es geht, im Betrieb mitarbeiten. Betrieb und Familie sind eins.

Allein die letzte Lemayr, Johanna, hat sich ganz aus dem Geschäft zurückgezogen. Vor einigen Jahren kündigte sie an, in Pension gehen zu wollen. Man ließ sie nicht. Irgendwann kam aber der Tag, an dem sie sagte: „So, ich bin jetzt in Pension.“ Seitdem war sie nicht mehr im Büro. ■

Andrej Werth



BÄCKEREI LEMAYR GMBH

Besitzverhältnisse:
Gesellschafter sind
Johanna Lemayr, Mauro
Pellegrini, Andreas
Pellegrini, Sandro
Pellegrini.

Gründung: 1801

Sitz: Bozen

Mitarbeiter: 110

Umsatz 2019:
12 Millionen Euro

Geschäftsfelder:
Backgewerbe

