



Angefangen hat alles auf 20 Quadratmetern Wohnfläche. Das war 1958, und Alfons Dimpflmeier hatte – nur Monate nach seiner Einwanderung nach Kanada – gerade seinen Job in einer schlechtgehenden Bäckerei verloren. Er hat die Ärmel hochgekrempt und den Teig im Hinterstübchen von Hand gerührt und gewalkt.

26 Jahre später liefert der gebürtige Münchner, mit heute über 200 Angestellten und mit über fünfzig Lastwagen, naturreines Brot bester deutscher Machart in alle Teile Kanadas, in den US-amerikanischen Süden bis Arizona, auf dem Luftwege sogar bis Hawaii. Nicht zuletzt – wie man fast beiläufig erfährt – auch ins Weiße Haus nach Washington.

Rund 200 000 Brote verlassen täglich die noch immer wachsende Backwarenfabrik in Toronto, Tausende von Torten und Kuchen dazu.

Qualitätsarbeit, Qualitätsware – dies hat Dimpflmeier in hartnäckiger Aufbauarbeit erfahren – lohnt sich und wird honoriert.

Auf der Autobahn zwischen Toronto und Montréal rauscht auf der Gegenseite ein Zwölftonner vorbei. Man will sich die Augen reiben, denn dort steht doch wirklich (in deutscher Sprache und mit Riesenlettern): „Dimpflmeierbrot ... immer gut“.

Auf diesen zumindest aufsehenerregenden Slogan in einer durchweg englisch- und französischsprachigen Umwelt ist der heute 46jährige Dimpflmeier selbst verfallen. Denn, „er spricht zunächst einmal alle deutschsprachigen Leute an, aber darüber hinaus ist jedem, der ihn sieht, sofort bewußt: „Aha, dies ist deutsch“, und damit kommen dann Assoziationen mit „deutscher Qualität“ hinzu.“

Und weil Meister Dimpflmeier dieses persönliche Bekenntnis zu „deutscher Wertarbeit“ so plakativ provozierend auf das Unterbewußtsein aller Betrachter überträgt, entsteht beim Mann auf der Straße die logische Schlußfolgerung, das Produkt selbst – also das Brot – muß erfolgreich und daher kaufenswert sein. „Ich sehe in der Benutzung der deutschen Sprache einen eindeutigen Vorteil. Je häufiger die Leute den Slogan über Jahre sehen, um so stärker prägt sich ihnen ein, daß ich mit meinem Erzeugnis auch Erfolg habe.“

Was bei Dimpflmeier unter deutscher Qualitätsarbeit zu verstehen ist, schildert er so: „In der Brotherstellung ist Wasser eine ganz wichtige Sache ... vierzig Prozent der



Ein Renner in Kanada: Deftiges Brot aus deutscher Backstube

Mit alt-deutschen Rezepten

Ein Bäcker macht Karriere

Zutaten beim Brot sind Wasser. Mit dem örtlichen Wasser in Toronto konnten wir natürlich kein Produkt herstellen wie wir es uns wünschten, weil dieses Wasser die Sauerteigherstellung gehemmt hat.“ Bis zu zweimal täglich fährt daher ein Tankkaster im Dimpflmeierschen Auftrag in ein 50 Kilometer entferntes Naturschutzgebiet, um 20 000 Liter frisches Naß heranzukarren.

Eine Märchenbuchkarriere, gewiß. – Wer sich heute als deutscher Bäcker in Kanada Erfolgchancen ausrechnen wollte, müßte – so Dimpflmeier – angesichts der jetzt gegebenen Konkurrenzverhältnisse schon mit zwei Millionen Dollar einsteigen. „Die Zeiten haben sich geändert. Was vor 25 Jahren möglich war, kann man heute nicht mehr machen. Das gilt für mein Gewerbe wie für andere.“

Einem potentiellen Neueinwanderer, der sich in Kanada unternehmerisch betätigen will, empfiehlt Dimpflmeier, sich reichlich Zeit zu nehmen, den kanadischen Markt kennenzulernen. Und zwar aus eigener Anschauung. Mancher reist an, läßt sich teure Marktstudien erarbei-

ten. „Viele sind gekommen und haben ihr Geld hier gelassen, also verloren, weil sie sich vorher nicht die Zeit genommen haben, den hiesigen Markt selbst gründlich zu studieren.“ Dieser Markt lasse sich nicht mit dem europäischen vergleichen. Das gelte auch für die kanadischen Geschäftsmethoden, die vielfach viel härter sind. „Bevor man auch nur eine Mark oder einen Dollar investiert, soll man sich genau informieren. Vielleicht in einem Betrieb arbeiten. – Der potentielle unternehmerische Einwanderer muß gewillt sein, umzudenken. Deutsches technisches und handwerkliches Wissen hier verwenden, ja, aber nur in Verbindung mit einer realistischen Einschätzung kanadischer Gegebenheiten.“

Ob die noch schulpflichtige Tochter Susan den väterlichen Betrieb eines Tages übernimmt, wer weiß? Die Möglichkeit besteht zumindest. Es gibt auch eine andere Möglichkeit: Vier Brüder leben noch in der Bundesrepublik. „Einer von denen lernt Bäcker und hat vor, nach Kanada zu kommen und dann vielleicht mit Susan zusammenzuarbeiten.“