

# Kaffeegenuss mit „Ruhrpott“-Flair

Neben handgemachten Back- und Konditoreiwaren hat die Bochumer Bäckerei Klingenstein ein neues Kaffeekonzept für Lokalpatrioten etabliert.



Schon seit vielen Jahren werden in der Bäckerei nach bewährter handwerklicher Tradition und mit viel Liebe zum Detail gesunde und leckere Backwaren gefertigt.



Betriebsleiter  
Winfried Vöcklinghaus

Beim Kaffeetrinken in der Bochumer Bäckerei Klingenstein dürfte jedem echten „Ruhrli“ warm ums Herz werden: Das neue Kaffeekonzept mit dem pointierten Namen „Ruhrpott“ verwöhnt die Kunden schließlich nicht nur mit qualitativ hochwertigem Kaffee, sondern verströmt auch einen Hauch Nostalgie. Serviert wird das beliebte Heißgetränk nämlich in speziellen Emaille-„Pötten“ im Retro-Look, die mit Schlägel und Eisen verziert sind. „Aus diesen klassischen Bechern hat schon der Püttologe unter Tage getrunken“, sagt Betriebsleiter Winfried Vöcklinghaus mit einem Augenzwinkern. Sein Ziel ist es, die Identifikation mit der Region zu stärken. Bei den Kunden kommen die Produkte hervorragend an; mehr als 1.000 Becher hat die Bäckerei schon verkauft. „Außerdem möchte der typische Ruhrgebietler einen vernünftigen, guten Filterkaffee ohne Schnickschnack genießen –

und genau den bieten wir an.“ Daneben sind aber noch viele weitere Kaffeespezialitäten, die mit Siebträgermaschinen zubereitet werden, erhältlich. Auch in der Bäckereitheke finden die Kunden ein breites Angebotsspektrum, das von Brot und Brötchen über Feingebäcke bis hin zu Konditoreiartikeln reicht. In den vergangenen drei Jahren wurde zudem das Snacksortiment erfolgreich ausgebaut. „Unsere Kunden können sich somit den ganzen Tag bei uns versorgen.“ Damit keine Langeweile aufkommt, warten immer wieder neue „Brote des Monats“ sowie weitere kreative Kreationen auf alle Schleckermäuler. Darüber hinaus liefert die Bäckerei Klingenstein süße und deftige Leckereien für Veranstaltungen wie Konferenzen, Weihnachtsfeiern oder Firmenjubiläen; wenn es um die regelmäßige Lieferung von frischen Backwaren in Krankenhäuser, Seniorenheime, Schulen und Kantinen geht, ist das Team ebenfalls ein gefragter Ansprechpartner.

dieser Handwerkskunst. Gegründet wurde der Traditionsbetrieb vor dem Zweiten Weltkrieg; seit 2001 wird sie von Lothar Grünwald, einem ehemaligen Mitarbeiter, geführt. Heute beschäftigt das Unternehmen 55 Mitarbeiter, die an insgesamt neun Standorten in Bochum, Essen sowie Herne tätig sind. Gebacken wird direkt in den Filialen, um eine höchstmögliche Frische zu gewährleisten. Am Firmensitz in der Alleestraße schreitet die Entwicklung übrigens stetig voran. Erst im Jahr 2014 wurde der Betrieb umgebaut und modernisiert. Entstanden ist ein gemütliches Café mit Sitzplätzen und heimeliger Atmosphäre. Für das passende Ambiente sorgen auch die Verkäufer, die jeden Gast mit einem herzlichen Lächeln begrüßen. „Unsere langjährigen Mitarbeiter werden kontinuierlich weitergeschult und agieren stets kundenorientiert“, so Vöcklinghaus. Ohnehin sei Freundlichkeit das A und O. Zur Zukunftssicherung des Betriebes soll die Produktion schon bald weiter ausgebaut werden. „Ein anderer Standort als Bochum kommt aber nicht infrage. Schließlich liegen hier unsere Wurzeln.“

## Handwerkliches Können

Das Erfolgsrezept liegt in der aufwendigen Herstellungsweise der Produkte: Besonders großen Wert legt der Traditionsbetrieb schließlich auf handwerkliches Können und Handarbeit; auf den Einsatz von Maschinen wird so weit wie möglich verzichtet. Zudem nutzt das Team ausschließlich hochwertige Rohstoffe von Lieferanten aus der Region. „Die Herstellung ist zwar zeitintensiv, aber der hohe Aufwand lohnt sich. Das Ergebnis zeichnet sich schließlich durch hohe Qualität und Individualität aus.“ Schon seit Jahrzehnten begeistert die Bäckerei, die sich in der Nähe der Bochumer Jahrhunderthalle befindet, mit



Feine Waren nur aus besten Rohstoffen täglich frisch

## KONTAKT



**Bäckerei Klingenstein GmbH**  
 Alleestraße 95 · 44793 Bochum  
 Telefon: 0234/14203 · Telefax: 0234/64518  
 info@baeckerei-klingenstein.de  
 www.baeckerei-klingenstein.de