Tolle Aktionen

Brotbuch

OFFENBURG

Frisch & lecker



Handwerksbäckerei Siegwart in Offenburg feiert 35-jähriges Bestehen



Umbau

Bäckermeister Gottfried Siegwart, hier mit seiner Frau Senta, gründete 1976 die Bäckerei in Offenburg. Fotos: st

Offenburg (w/st). "Klein, aber fein" – das könnte das Motto des Offenburger Bäckermeisters Gottfried Siegwart sein. Führt er doch eine der letzten vor Ort backenden Handwerksbäckereien der großen Kreisstadt Offenburg. Dem Trend, immer größer zu werden, ist er bewusst nicht gefolgt:

"Wir verstehen uns als Handwerksbäckerei, die hier vor Ort produziert und Arbeitsplätze in der Region schafft", erläutert er die Philosophie. Die Backwaren und Kuchen werden daher auch nur von Fachpersonal gebacken. Lange Transportwege entfallen, was die Umwelt schont und ein echter Frischevorteil ist.

Überhaupt legt der Bäckermeister großen Wert auf ökologisches Wirtschaften: Neben einer Photovoltaikanlage und Blockheizkraftwerk greift der Betrieb nur auf Strom aus Wasserkraft zurück, Zutaten werden aus der Region bezogen.



Meistertradition seit 77 Jahren

Vor 77 Jahren legte Konrad Siegwart die Meisterprüfung im Bäckerhandwerk ab und begründete damit die Bäckermeistertradition der Familie Siegwart. Sein Sohn Gottfried Siegwart übernahm 1976 die ehemalige Bäckerei Gottung in

Offenburg-Albersbösch. Enkel Dominik Siegwart legte 2007 jeweils als Lehrgangsbester die Prüfungen zum Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks ab und führt so die Familientradition fort. 2009 veröffentlichte er über die Geschichte seines Großvaters ein Buch, das im Buchhandel zu beziehen ist.

2011 feiert die Bäckerei Siegwart ihren 35. Geburtstag in Offenburg. Bekannt geworden ist sie vor allem für ihre Bio-, Dinkel- und Vollkornbackwaren, sowie den abwechslungsreichen Mittagstisch.

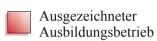


Das Buch: "Faszination Brot"

Das jüngste Werk von Dominik Siegwart ist kürzlich erschienen: "Faszination Brot Grundnahrungsmittel, Kulturgut, Handwerkskunst" führt auf über 100 Seiten nicht nur durch die Geschichte des Brotes über die Jahrtausende hinweg. Es zeigt, dass Brot immer auch Kulturgut war, umwoben von Mythen, Legenden und Volksweisheiten. Praktische Hinweise zum gesundheitlichen Wert der diversen Brotsorten sind ebenso enthalten wie ein Ausflug in den Arbeitsalltag einer Handwerksbäckerei. Eindrucksvolle Brotmotive - in Szene gesetzt von der betriebseigenen Konditorin und Hobbyfotografin Juliane Gißler – und tiefgründige Zitate und Gedichte laden zum Innehalten ein und runden das Buch ab. Das Buch ist in der Bäckerei Siegwart, der Buchhandlung Roth oder über das Internet erhältlich.

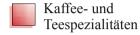


Im April und Mai gibt es eine besondere Aktion: Alle Kunden, die mit ihrer Kundenkarte 150 Punkte gesammelt haben, können diese gegen das neue Buch "Faszination Brot" im Wert von 24,95 Euro eintauschen (so lange Vorrat reicht). Alternativ können natürlich auch - wie bisher – 75 Punkte gegen 2,50 Euro Rabatt auf den Einkauf eingetauscht werden.



Mit über 100 erfolgreich ausgebildeten Lehrlingen steht die Bäckerei Siegwart auch in Sachen Ausbildung ganz vorne. Derzeit werden sechs Azubis in Verkauf, Küche, Konditorei und Backstube ausgebildet.

Für die Zeit nach der Ausbildung ist gesorgt: Eine hohe Übernahmequote gibt den Junggesellen eine gute Perspektive. Zudem fördert der Betrieb die Weiterbildung. Für das Ausbildungsjahr 2011 werden noch Auszubildende im Verkauf ge-



Wer mittags zu Kaffee und Kuchen vorbeischaut, hat die Wahl zwischen verschiedenen Kaffee- und Teespezialitäten. Alle haben eines gemeinsam: sie sind aus biologischem Anbau und fair gehandelt (Gepa). Das war Verkaufsleiterin Christiane Siegwart sehr wichtig: "Wir wollen unseren Kunden etwas Besonderes anbieten und gleichzeitig unserer sozialen

Verantwortung gerecht werden", erklärt sie. Daher finden sich im umfangreichen Getränkesortiment der Traditionsbäckerei zudem auch feine Bio-Säfte, Bio-Limonaden und edle Bio-Biere.



Weitere Aktionen werden das ganze Jahr über folgen. Außerdem wird in diesem Jahr das Hauptgeschäft Stück für Stück modernisiert. Ziel der Umbau-maßnahmen soll sein, im Laden das auszudrücken, was auch das Motto der Handwerksbäckerei ist: Eine etwas andere Bäckerei



Bäckermeister und Buchautor Dominik Siegwart mit Konditorin und Fotografin Juliane Gißler.







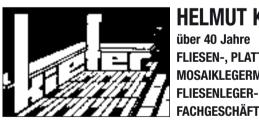




www.hs-sachs.de

buero@hs-sachs.de





HELMUT KIEFER über 40 Jahre FLIESEN-, PLATTEN- U. **MOSAIKLEGERMEISTER** FLIESENLEGER-

77656 OG-Elgersweier • Schwarzwaldblick 9 Telefon 07-81 / 5 77 77 • Fax 6-75-48







Rabenplatz 3

www.baeckerei-siegwart.de

E-Mail: info@baeckerei-siegwart.de

Unseren Kleinanzeigenservice kostenlos anrufen unter

0800 - 782 92 69