

Bäckerei Siegwart: Meisteraktionswochen im Zeichen der Glasmacher

– Anzeige –

Bis Ende des Monats wird an die Familientradition erinnert: Neue Kreationen werden vorgestellt / Alle Produkte aus Meisterhand / Gratis-Tombola und Frühstück Murano

Gelebte Bäckertradition und Handwerkskunst

Offenburg (red/djb). »Handwerksbäcker« – so können sich nicht mehr viele Bäckereien nennen. Die zunehmende Fialisierung hat auch vor dem Bäckerhandwerk nicht Halt gemacht, viele Familienbetriebe hinweggefegt und den Trend zu »Einheitsbackwaren von der Stange« beschleunigt. So lassen sich in Offenburg die Handwerksbäckereien gerade mal an einer Hand abzählen. Dazu darf sich die alteingesessene Bäckerei-Konditorei Siegwart zählen, deren Bäckermeister Gottfried und Dominik Siegwart seit Jahren für die Bewahrung der handwerklichen Backkultur streiten.

Das Handwerk hat Tradition in der Familie Siegwart: Bereits ab 1559 finden sich Verfahren im Südschwarzwald, die dort zahlreiche Waldglashütten gründeten und an mit Holz befeuerten Öfen Glas für Kirchen, Klöster und Adelshäuser herstellten.

Bäckermeister Konrad Siegwart (1910 – 1986), gründete schließlich 1934 im südbadischen Fützen eine kleine Bäckerei und schuf so die Grundlagen für den Betrieb in Offenburg. Dort legte Bäckermeister Gottfried Siegwart dann den Schwerpunkt auf Bio- und Vollkornbackwaren, wofür eigens eine Getreidemühle und ein Getreideflocker angeschafft wurde. »Nur mit täglich frisch gemahlenem Mehl und Getreideflocken erzielt man den optimalen Gesundheitswert, da dann noch alle Vitamine enthalten sind«, erläutert der Bäckermeister, der sich bereits früh das natürliche Backen auf die Fahnen geschrieben hat.

»Faszination Brot« – ein kleines Buch über die große Backkultur: Jungbäckermeister



Direkt auf Stein gebacken: »Konrads Urknauzen« und »Glasmacherkruste« sind eine Reminiszenz an frühere Backtraditionen.

ter Dominik Siegwart, der nebenberuflich ein Studium der Kulturwissenschaften absolviert, betätigt sich auch als Autor. Sein jüngste Werk ist erst 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. Das lesenswerte Werk ist in der Bäckerei Siegwart oder über das Internet erhältlich.

Dinkel – kulturell wie ernährungsphysiologisch sehr wertvoll: Im Buch wird auch auf die Urgetreidesorte Dinkel eingegangen. Diese sehr alte Getreidesorte zeichnet sich

durch ihren besonderen Geschmack und ihre spezielle Nährstoffzusammensetzung aus. Dinkel ist auch sehr bekömmlich und wird daher oft auch von Lebensmittel-All-

ergikern gut vertragen. Die Handwerksbäckerei Siegwart bietet daher ein breites Sortiment an Bio-Dinkel-Backwaren an, die allesamt selbst hergestellt werden, nach eigenen Rezepten, ohne Fertigmischungen.

Das Siegwart'sche Reinheitsgebot: Besonders stolz sind die Bäckermeister auf ihre selbst hergestellten Vor- und Sauerteige. Alle Brot- und Brötchensorten werden damit veredelt, wodurch die Backwaren nicht nur ihren typischen, hauseigenen Geschmack erhalten, sondern auch deutlich länger frisch und saftig bleiben. »Das ist ein echter Mehrwert, den der Kunde damit erhält«, erläutert Bäckermeister Siegwart, »denn was nützt ein Billigbrot, wenn man am nächsten Tag die Hälfte davon wegwerfen muss, da es ausgetrocknet ist?« Zumal alle Backwaren direkt in Offenburg gebacken werden und nicht lange Transportwege hinter sich haben, was sich negativ auf die Frischhaltung und die Ökobilanz auswirken würde.

Durch die Verwendung von eigenen Vor- und Sauerteigen wird auch eine gute Bekömm-

lichkeit gerade der Bio-Vollkornbackwaren gewährleistet, und die optimale Bioverfügbarkeit der darin enthaltenen Mineralstoffe und Spurenelemente.

Meisteraktion im Zeichen der Waldglasmacher: Um die Handwerklichkeit zu feiern und nicht zuletzt als Hommage an die historischen Waldglasmacher, steht die Meisteraktion der Bäckerei Siegwart ab heute bis zum 28. April ganz im Zeichen der Familientradition. Bäckermeister Dominik Siegwart hat dafür neue Gebäckkreationen entwickelt. So wird es eine »Glasmacherkruste« geben, ein Brot, dessen Teig über Nacht liegt und dadurch besonders rustikal und kräftig ist. Es erinnert an die Brotfladen, die im Mittelalter hergestellt wurden und ähneln dem italienischen Ciabatta.

Eine neue Brötchensorte, nämlich »Konrads Urknauzen«, wird ebenfalls angeboten und zeichnet sich durch eine besondere Ursprünglichkeit aus, da die Gebäcke direkt im Steinofen gebacken werden. Auch süße Hefegebäcke werden präsentiert, darunter »Glasmacherpfeifen« und ein »Waldbeer-Schmaus«.



Halten nicht viel von Backwaren von der »Stange«: Die Bäckermeister Gottfried und Dominik Siegwart (rechts).

Backkultur und Handwerkskunst – unsere neuen Gebäckkreationen:

- Glasmacherkruste – mit langer Teigführung, auf Stein gebacken
- Konrad's Urknauzen – knusprig und saftig, auf Stein gebacken
- Glasmacherpfeifen – leckeres Hefegebäck
- Waldbeer-Schmaus – köstlicher Plunder mit Butterstreusel
- Frühstück „Murano“ – der mediterrane Start in den Tag

Heute große Meistertombola – holen Sie sich Ihr Gratis-Los!

Siegwart ...die etwas andere Bäckerei
mehr Frische, mehr Natur!

OG-Albersbösch
Rabenplatz 3 · Telefon 07 81 / 6 69 98

Offenburg
Moltkestr./Ecke Erzbergerstr. · Telefon 07 81 / 9 48 46 60
www.baekerei-siegwart.de

Metzger Link
Weil's hier schmeckt!

www.metzger-link.de

• OG-BOHLSBACH | tel. 0781-24689 | fax. 0781-9708777 |
• OFFENBURG • OG-RAMMERSWEIER • OG-ALBERSBOSCH

www.edelweiss-offenburg.de

Wäscherei Edelweiss

teichstr. 9, 77652 offenburg
telefon 0781 / 262 91

Meisterbetrieb

ELEKTRO
Bruno Kern
SERVICE

Offenburg
Telefon
0781/9903842

hs Dipl.-Volkswirt
Dr. Holger Sachs
Wirtschaftsprüfer
Steuerberater

Ortenberger Straße 47
77654 Offenburg

Telefon 0781 - 9 19 57 10
Telefax 0781 - 9 19 57 11
Internet www.hs-sachs.de
E-mail buero@hs-sachs.de

Seit über 45 Jahren
Helmut Kiefer
Fliesen-, Platten- und Mosaiklegermeister
FLIESENLEGERFACHGESCHÄFT

SIE
BAUEN – RENOVIEREN – BAUEN UM
WIR
BERATEN – VERLEGEN – REPARIEREN

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

sikora.DRUCK
punktgenau. präzise. persönlich.

Bernd Sikora
Freiburger Str. 24
77652 Offenburg
Tel. 0781 284194-0
kontakt@sikora-druck.de
www.sikora-druck.de

...wenn's ums Auto geht:
Wir sind für Sie da.

AUTOHAUS SCHILLINGER
OG-Albersbösch, Kolpingstraße 1, Tel. 07 81 / 6 60 37

TOPTHEMA KLIMAAANLAGE

Cool ...
... chic!

Und bei welchem Klima fühlen Sie sich wohl?

ELEKTRO BIRK
Erfolgreiche Gebäudetechnik

Hammermatt 3 · 77704 Oberkirch
Tel. 07802 9357-0 · www.elektro-birk.de

HAARMODEN Gaby

GABY SCHLARP
RABENPLATZ 4
77656 OG-ALBERSBOSCH
Telefon: 07 81 - 96 80 266

Ihr Friseur für die ganze Familie

ÖFFNUNGSZEITEN:
DIENSTAG – DONNERSTAG
08.00 – 12.00 & 13.00 – 18.00
FREITAG
08.00 – 12.00 & 13.00 – 19.00
SAMSTAG 08.00 – 13.00

H. Straube
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 15
77656 Offenburg

Tel. 0781/99 05 200
Fax 0781/99 05 205

Sanitär & Heiztechnik