

Wiedereröffnung der Bäckerei Siegwart-Filiale in der Moltkestraße

- Anzeige -

Renovierung ließ ein völlig neues Ladengeschäft entstehen: Materialien verweisen auf Familiengeschichte / Gebacken wird im Steinplatten-Ofen / Viele Bio-Produkte

Ein Betrieb, der voll auf seine Handschrift baut

Offenburg (djb). Einfach nur gestaut – das war die erste Reaktion, als ich in die frisch renovierte Filiale der Bäckerei Siegwart in der Erbbergerstraße kam. Zu vorher hat sich hier eine ganze Menge verändert, schweift mein Blick weiter. So betritt man das Verkaufslokal nun nicht mehr an der Schmal-, sondern von der Breitenher, das heißt, die Tür öffnet sich nun zur Moltkestraße. Ein Kniff, der Sinn macht, denn so konnte Platz gewonnen werden zum Verweilen auf großen Leinwänden aufgelegte Holzbilder herab, die von massiven Holzbalben eingefasst sind.

»Die Bilder entstammen keiner Werbeagentur, sondern zeigen Backwaren, die wir selbst gefertigt haben«, erklärt mir dazu Bäckermester Gottfried Siegwart. Es geht um zu machen, und seien es nur Fotos.

»Der Laden muss unseren Geist atmen, unseren Anspruch an uns und unsere Backwaren kommunizieren«, erläutert der Siegwart in dem Hintergrund des Ladenkonzeptes weiter.

Holz und Glas als Attribute der Familiengeschichte: Das ist zu erreichen. Holz im Hause Siegwart Wert gelegt auf eine klare Materialsprache. Dies beginnt bereits bei der Theke, die mit edelstem Parkettholz gefertigt wurde, gekrönt von einem halterlosen Glasaufsatz, durch den man einen freien, unverbauten Blick auf das Backwarenortiment hat. Holz und Glas verbinden sich hier zu einer Synthese, die in der Familieelementen besonderen Hintergrund hat. Salatteller hat die Vorfahren aus dem Südschwarz-



Innen wie außen hat sich bei der Filiale der Bäckerei Siegwart in der Moltkestraße viel getan: Holz, Glas und Stein symbolisieren dabei die Familiengeschichte.

wald, wo sie ab 1509 als Wäldschmied tätig waren. Nach dem Verblühen des Waldglasgewerbes sattelte man um und engagierte sich im Bäckereihandwerk. Jungbäckermester Dominik Siegwart widmet sich ehrenamtlich in einem Familienverband der Erforschung der Ahnen und ist mehrfacher Buchautor. Er betont, dass beide Berufe eng miteinander verknüpft sind. Handelt es sich doch in beiden Fällen um handwerkliche Arbeit im Angesicht ihres Schöpfers an beleuchteten Ofen nachginnen und Wert auf beste Rohstoffe und höchste Produktqualität legen.

Der grüne See- und der dunkle Wald: Wer den Wegweg der Familie durch die Jahrhunderte nachvollziehen möchte, kann dies im Gastbereich tun. Dort findet sich eine Chronik, welche einen weiteren gestalterischen Höhe-



punkt einnimmt – nämlich ein exklusives Glasbild. Es wurde eigens für den Umbau in der Art eines historischen Waldglases gegossen und verweist in seiner Gestaltung abermals auf die Familiengeschichte. Eine zentral angeordnete, übergroße Tanne steht symbolisch für den Schwarzwald, während eine Brezel und ein Glaspokal die Berufe andeuten.

Ein ebenfalls nicht zu übersehendes, zentrales Element findet sich in der Theke selbst. Dort wurde ein massiver Fels eingelassen, der den positiven Namen »grüne See« trägt. Man



habe aber nicht deshalb diesen Stein gewählt, erklärt Dominik Siegwart mir, sondern weil seine grünlige Färbung wiederum auf den Schwarzwald verweise und die Quarzadern, die sich glitzernd durch das Gestein ziehen, auf die wichtigste Zutat für Wäldglas, den Quarzsand, anspielen.

Backwaren aus dem Steinforn: Doch nicht nur den »Zutaten« der exklusiven Einrichtung hat man sich lange gewidmet, auch kulinarisch und bäckeriechtlich ist einiges gebraten. Gebacken wird direkt vor Ort in einem Ofen, der

mit echten Steinplatten ausgelegt ist, wodurch die Backwaren besonders saftig bleiben. Überhaupt habe man als Kunde bei der Bäckerei Siegwart sowieso schon einen Frischenvorteil, hebt Bäckermester Siegwart hervor. Produzieren Siegwart als einer der letzten kleinen Handwerksbäcker der Stadt noch direkt in Offenburg. »Das spart lange Transportwege, schon die Umwelt und verhindert das vorzeitige Altern der Backwaren.«

Dass Qualität und Ökologie als gleichmaßen wichtige Parameter angesehen wer-

den, drückt sich für mich nicht zuletzt im Getränkeortiment aus. Nicht nur die Kaffee- und Teespezialitäten sind allesamt in Bio-Qualität verfügbar, es handelt sich darüber hinaus sogar um Produkte aus fairem Handel. Sogar edles Bio-Bier ist vorhanden, daneben natürlich auch die gängigen Erfrischungsgetränke.

Frische Salate und Gerichte aus eigener Küche: Neu am Standort Erbbergerstraße ist das erweiterte kulinarische Angebot. Neben klassischen Bäckersnacks warten Schnitzel, Fleischkäse, Frikadellen und ein wechselnder Mittagstisch auf die hungrige Kundschaft. Der Mittagstisch stammt aus der betriebseigenen Küche, wo zwei Köche und ein Lehrling bodenständige Gerichte zaubern. Was sofort ins Auge sticht, ist das neue Salatliefersystem. Hier kann sich jeder Kunde aus seinen und gesunden Zutaten persönlich Salatteller zusammenstellen lassen.

Große Eröffnungstombola: Allen Kunden bietet sich diese Woche ein weiteres »Schmankei«. Eine Woche lang erhält jeder Kunde bei jedem Einkauf ein Gratis-Los. Zu gewinnen gibt es über 750 Preise, zudem wird es eine Nietenziehung geben. Vorbeikommen lohnt sich also in jedem Fall!



Der Sitzbereich umfasst einen mit natürlichem Charme und einem großen Waldkamin.

Jetzt mit Sitzbereich und großem Gastroangebot:

- frische Salate vom Buffet
- Fleischkäse, Schnitzel, Frikadellen, Fladen, Belegte und vieles mehr
- wechselnder Mittagstisch aus eigener Küche
- Kaffee, Tee und Kuchen
- frisch gebackene Backwaren aus dem Steinforn

Große Eröffnungstombola 17.09. – 22.09.
für jeden Einkauf gibt es ein Gratis-Los!



Offenburg
Moltkestraße/Ecke Erbbergerstraße
Telefon 07 81 9 48 46 60
www.baekerei-siegwart.de

Ausführung von Verputz- und Trockenbauarbeiten.
... drinnen und draußen!



rendler
Michael Rendler
Franz-Isidor-Strasse 86-87
73604 Offenburg-West
Telefon 07 81 9 12 88
www.stukkatuer-rendler.de

Informationen aus dem Beschäftigten Markt & Service

IS Diplom-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

...wenn s ums Auto geht:
Wir sind für Sie da.
AUTOHAUS SCHILLINGER
CG-Albersbösch, Kolpingstraße 1, Tel. 07 81 / 6 60 37

NEBLING GmbH
Kaffeemaschinenstechnik
In Honplatz 11 • 77694 Kahl/Citnberg
Telefon 07854/1216 • Telefax 07854/7797
Verkauf • Beratung • Kundendienst

Wir gratulieren herzlich!
Kaechelen
»Kaffee, Milch und das Bier funktionieren. Meinerliebe, Melonen, Tomat & Service.«
77654 Offenburg-Rammersweier
Telefon 07 81 9 32 83 10
www.kaechelen.de

Christian Kroecker
Möbeldesigner • Innenarchitekt
Kreative Planung und Ausführung Ihrer Wohn(r)äume
So individuell wie Ihre Wünsche, sind unsere Lösungen
Wohnstraße 22b
73604 Offenburg-West
Tel: 07 81 / 2 21 22
Fax: 07 81 / 2 29 22
Email: christian@kroecker-moebel.de

LADEBAU KRAMER. MEHR RAUM FÜR GESCHMACK.
KRAMER
Bäckerei • Konditorei
Cafés • Lounges
www.kramer-ladenbau.com

KRAMER
Bäckerei • Konditorei
Cafés • Lounges
www.kramer-ladenbau.com