

Meisteraktions-Woche bei Bäckerei Siegwart und Metzgerei Link

- Anzeige -

Zwei Handwerksbetriebe, die sich abheben: Nahversorgung ist ihnen ein großes Anliegen / Qualitätsherstellung, die den Namen verdient / Bis Samstag tolle Los-Aktion

Gemeinsames Credo: Bewusst anders zu sein!

Offenburg (red/djb). Frisches Brot und feine Wurst – eine Kombination, wie sie leckerer nicht sein könnte. In der Weststadt ist die beste Anlaufstelle dafür der Rabenplatz mit der Traditionsbäckerei Siegwart, die dort ihren Stammsitz hat, sowie einer Filiale der Bohlsbacher Qualitätsmetzgerei Link.

Seit über zehn Jahren leisten beide Handwerksbetriebe als Team einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittel-Nahversorgung in Offenburg-West. In Zeiten, in denen immer mehr kleine Geschäfte aufgeben und immer mehr Supermärkte auf der grünen Wiese entstehen, wahrlich keine Selbstverständlichkeit. Doch die Handwerksmeister Link und Siegwart teilen darüber hinaus auch dieselbe Auffassung hinsichtlich ihrer Firmenphilosophien.

Die Traditionsbäckerei Siegwart backt bereits seit 1976

am Rabenplatz. Bäckermeister Gottfried Siegwart legte dabei den Schwerpunkt früh auf Bio-Vollkornbackwaren. Bereits seit den 80er-Jahren mahlt die Traditionsbäckerei ihre Bio-Vollkornmehle auf einer eigenen Steinmühle. »So erhalten wir besonders feine und frische Mehle, die noch alle wertvollen Inhaltsstoffe des Kornes enthalten«, erläutert der Bäckermeister. Für ihn spielte das Thema Ernährung immer schon eine besondere Rolle.

So kann es nicht verwundern, dass auch viele Dinkelbackwaren im Sortiment zu finden sind. Sohn Dominik Siegwart (2007 Kammerieger als angehender Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks) absolvierte deshalb nicht ohne Grund eine Zweitausbildung zum staatlich geprüften Ernährungsberater. Als Backstubenleiter im elterlichen Betrieb gilt sein besonderes Augenmerk



Sie setzen auf ihre Werte als traditionsreiche Betriebe und die damit verbundene Handwerkskunst: Bäckermeister Gottfried und Dominik Siegwart (rechts) und Metzgermeister Stefan Link.

Kunden wollen wissen, woher ihr Fleisch kommt«, führt er aus. Nicht umsonst heißt es ja, dass Fleischkauf Vertrauenssache ist. »Da ist es natürlich von Vorteil, wenn man seine Lieferanten seit Jahrzehnten kennt«, schmunzelt der Metzgermeister.

Mit Bäckermeister Siegwart hat Metzgermeister Link vor allem eines gemein – den Mut, anders zu sein. Beide lehnen den Trend hin zu Filialisierung, Maschinisierung und zum gnadenlosen Verdrängungswettbewerb ab. In vielen Großbetrieben gehe es im wahrsten Sinne des Wortes »wie am Fließband« zu. Der Mitarbeiter werde dort zum Techniker und Maschinenbediener degradiert, Massenware ohne Rücksicht auf die Qualität und den Wert der Arbeit in den Markt gepumpt, geradezu veramscht. »Jeder will sich heute zum Handwerk zählen, aber schauen Sie doch mal genau hin, wer denn wirklich noch in Offenburg produziert«, rät Bäckermeister Siegwart. Es wundert denn auch nicht, dass sich sowohl Siegwart als auch Link als klassische Ausbildungsbetriebe positioniert haben, wo das Handwerk noch so gelehrt wird, wie es alter Väter Sitte war. Nicht umsonst schicken immer wieder Handwerkskollegen auch von weit her ihre Söhne nach Offenburg.

Dieses anspruchsvolle Handwerk zu feiern – das ist beiden Meistern Anlass genug, von heute bis Samstag, 8. Juni, eine Meisteraktions-Woche zu veranstalten. Eine Woche lang wird jeder Einkauf ab fünf Euro mit einem Gratis-Los belohnt. Damit winkt jedem Kunden die Chance auf einen von vielen Gewinnen. »Unterstützen auch Sie das Handwerk, besuchen Sie die Geschäfte am Rabenplatz«, freuen sich beide auf eine sicher gute Resonanz auf die schöne Aktion.



Auf Stein gebacken: »Konrads Urknauzen« und die »Wutachtäler« sind eine Reminiszenz an frühere Backtraditionen.

DIE BÄCKEREI

Backkultur

Die Bäckerei-Konditorei Siegwart, mehrfach ausgezeichnet, steht für ein hochwertiges Angebot:

- exklusive Brote und Brötchen
- Dinkel und Vollkorn
- edle Festtagstorten
- umfangreichen Mittagstisch
- Partyservice (warm und kalt)
- großes Kuchenbüfett
- Motto: »Backkultur und Handwerkskunst«.
- Internet: www.baecerei-siegwart.de

sammeln zurühen«, betont der Jungmeister. Zahlreiche Kompositionen, die zum Teil auch geschützt sind, hat er schon aus dem »Hut« gezaubert. Sei es nun der Bio-Albersböcher Bauernlaib, das Bio-Konradini oder Konrads Urbaguette. An der Namensgebung lässt sich ableiten, was den Erfolg der Bäckerfamilie Siegwart ausmacht: Handwerklichkeit und Rückbesinnung auf alte Werte, zusammengefasst im Firmenmotto »Backkultur und Handwerkskunst«. Das neueste Gebäck ist das Wutachtäler – ein fein-mediterranes Weißbrot mit Olivenöl, ideal geeignet als leichtes Sommerbrot und zum Grillen.

Die Qualitätsmetzgerei Link hat ihren Stammsitz in Bohlsbach und kann auf eine stolze Firmengeschichte zurückblicken. Schon seit 1905 ist die Familie im Metzgerhandwerk beheimatet, hat daher über

die Jahrzehnte viel Fachwissen und eigene Familienrezepte angehäuft. Metzgermeister Stephan Link, ein Urenkel des einstigen Firmengründers, versteht sich gleichwohl als Offenburgs Nahversorger.

So wird heute an insgesamt vier Standorten in Bohlsbach, Rammersweier, Offenburg-Nordwest und in Albersbösch verkauft. An letzterem Standort ist man seit genau zehn Jahren präsent. Im modernen eingerichteten Ladengeschäft bietet sich dort die ganze Vielfalt eines gut sortierten Metzgerfachgeschäfts. Ob saftiges Fleisch, leckere Wurst, feine Salate oder kalte Platten, das freundliche Servicepersonal kann fast alle Wünsche erfüllen. Aktuell ist natürlich das Sortiment an Grillspezialitäten besonders breit. Die Regionalität der Rohstoffe ist dem Metzgermeister sehr wichtig: »Die

der Entwicklung eigener Backkreationen.

»Ich bin nicht Bäcker geworden, um Fertigmischungen zu-



Alles vom Feinsten – hier die Frischware: Dabei wird alles nach Hausmacherart hergestellt.

DIE METZGEREI

Immer frisch

Die Metzgerei Link, gegründet vor über 100 Jahren, setzt ganz auf regionale Herstellung und die Frische-Qualität:

- edle Wurstspezialitäten
- Fleisch von Erzeugern aus der Region
- feine Salate und kalte Platten
- Grillspezialitäten
- knackige Wiener
- Motto: »Weil's hier schmeckt«.
- Internet: www.metzger-link.de

Backkultur und Handwerkskunst

- Wutachtäler – mit langer Teigführung, auf Stein gebacken
- Konrad's Urknauzen – urig, knusprig und saftig, auf Stein gebacken
- Konrad's Urbaguette – jetzt mit Quarkanteil veredelt

Metzger Link

▼ Frisches aus unserer Wursttheke! € / 100g

Schinkenwurst -,-89

▼ Die mögen alle - Sie sicher auch!

Frische Wiener -,-85
Soo knackig...

▼ Geht schnell und schmeckt so gut!

Schweine-Schnitzel -,-85 € / 100g

▼ Ein feines Stück vom Rind für einen leckeren Braten! € / 100g

Rinderbraten 1,39

Weil's hier schmeckt!

www.metzger-link.de

- OG-BOHLSBACH tel. 0781 - 24689 fax. 0781 - 9708777
- OFFENBURG tel. 0781 - 6391634
- OG-RAMMERSWEIER tel. 0781 - 37941
- OG-ALBERSBÖSCH tel. 0781 - 9902459

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

AUTOHAUS SCHILLINGER

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

Jetzt NEU!

Kleinauflagen im Digitaldruck

- Flyer, Karten oder Broschüren zu günstigen Preisen.
- Brillante Bildqualität.
- Verschiedene Papiersorten.

Wenn's schnell gehen soll.

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

**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

Christian Krockner
Möbelschreinerei · Innenausbau

Hubertusstraße 22b
77656 Offenburg-Weier
Tel.: 07 81 / 223 22
Fax: 07 81 / 229 22

Aussergewöhnliches realisieren!

Kreative Planung und Ausführung Ihrer Wohn(t)räume
So individuell wie Ihre Wünsche, sind unsere Lösungen

Email: christian@krockner-moebel.de

**Schreibwaren
U. Doninger**

77656 Offenburg-Albersbösch
Rabenplatz 12 · ☎ 07 81 / 6 53 36

Geschenkartikel
großes Wollsortiment
Zeitschriften · Tabak
Toto Lotto · Postfiliale
Gute Parkmöglichkeiten

Offenburg
Telefon
0781/990 38 42

**HAARMODEN
Gaby**

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

Ihr Friseur für die ganze Familie

Informationen aus dem Geschäftsleben in ...

Markt & Service