

Handwerksbäckerei Siegwart seit 35 Jahren in Offenburg

- Anzeige -

Ein Betrieb mit Geschichte: Vom Waldglas auf den Schwarzwald-Höhen bis zu handwerklicher Backkultur / Bio-Getreidebrötchen zu bekommen / Jubiläumstombola

Gelebte Bäckertradition und Handwerkskunst

Offenburg (red/djb). »Handwerksbäcker« – so können sich nicht mehr viele Bäckereien nennen. Die zunehmende Maschinisierung und Filialisierung hat auch vorm Bäckereihandwerk nicht halt gemacht und viele Familienbetriebe hinweggefegt. So gibt es auch in Offenburg nur noch wenige Kleinbetriebe. Dazu zählt die alteingesessene Handwerksbäckerei Siegwart, die nun anlässlich ihres 35-jährigen Betriebsjubiläums eine Jubiläumstombola veranstaltet.

Diese Woche große Jubiläumstombola: Jeder Kunde, der in der laufenden Woche bei der Handwerksbäckerei Siegwart einkauft, erhält pro Einkauf ein Los geschenkt. Damit besteht dann die Chance, einen von vielen Gewinnen zu ziehen. Als Hauptpreis winkt ein edles Glasset. Es wurde in einer traditionell arbeitenden Glashütte hergestellt und somit nach denselben Techniken gefertigt, die bereits vor 400 Jahren angewandt wurden. Damals zogen Glasmacher in den damals noch weitgehend unbesiedelten Schwarzwald. Die Schneisen, die sie dabei in die Wälder schlugen, wurden später zur Ansiedelung von Bauern genutzt. Mitbetei-



Ein Herz und eine Seele: Bäckermeister Gottfried Siegwart und seine Frau Senta Siegwart.

ligt an dieser Entwicklung war auch die Familie Siegwart. **Familie seit Generationen im Handwerk verwurzelt:** Bereits ab 1559 finden sich Vorfahren im Südschwarzwald, die dort zahlreiche Waldglas-

hütten gründeten und an mit Holz befeuerten Öfen Glas für Kirchen, Klöster und Adels Häuser herstellten. »Die Kontinuität ist verblüffend: Standen unsere Vorfahren noch am Glasofen und schmolzen

um handwerklich hergestellte Backwaren zu erhalten, in denen noch echte Handarbeit und regionale Zutaten stecken«, resümiert Jung-Bäckermeister Dominik Siegwart. Sein Großvater, Bäcker-

den optimalen Gesundheitswert, da dann noch alle Vitamine enthalten sind«, erläuterte der Bäckermeister, der sich bereits früh das natürliche Backen auf die Fahnen geschrieben hat. Ein eigens hergestellter Bio-Natursauerteig und diverse aromaintensive Vorteigführungen kosten viel Zeit und Pflege, doch dafür sind dann die Backwaren besonders aromatisch, saftig und bekömmlich.

»Faszination Brot« – ein kleines Buch über die große Backkultur: Jung-Bäckermeister Dominik Siegwart, der nebenberuflich ein Studium der Kulturwissenschaften absolviert, betätigt sich auch als Autor. Sein jüngstes Werk ist erst kürzlich erschienen und heißt »Faszination Brot – Grundnahrungsmittel, Kulturgut, Handwerkskunst« und führt auf über 100 Seiten nicht nur durch die Geschichte des Brotes über die Jahrtausende hinweg. Es zeigt sehr facettenreich, 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 schön gestaltete Buch ist in der Bäckerei Siegwart oder über das Internet erhältlich.

Urgetreide – kulturell und ernährungsphysiologisch wertvoll: Im Buch wird auch auf die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn, Kamut und Dinkel eingegangen. Diese sehr alten Getreidesorten waren teils schon in Vergessenheit geraten und geraten nun wieder in den Fokus. Ihr besonderer Geschmack und ihre spezielle Nährstoff-Zusammensetzung macht sie interessant. Die Handwerksbäckerei Siegwart bietet daher nun neben verschiedenen Bio-Urgetreide-Nudelsorten auch Bio-Urgetreide-Brötchen an.

Oktoberfest-Aktion bietet zünftige Gebäckideen: Vom 17. bis 29. Oktober geht es original bayerisch in der Familienbäckerei zu. Tolle Gebäckspezialitäten und ein zünftiger Mittagstisch werden den Aktionsmonat abrunden. Da lohnt sich das Vorbeischauen. Und zudem kann man gleich eines dabei erkennen: Bei einem Betrieb, der auf echte Handwerkskunst Wert legt, kann man sich auch kulinarisch richtig gut verwöhnen lassen!



So soll es sein: Ein Baguette, hergestellt von Meisterhand nach alten Rezepturen.



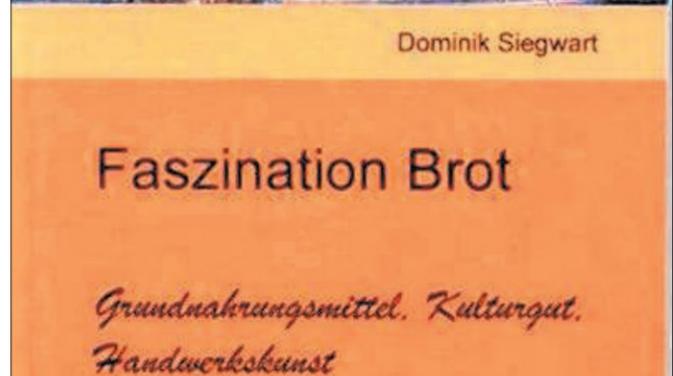
meister Konrad Siegwart (1910 bis 1986), gründete 1934 im südbadischen Fützen eine kleine Bäckerei und schuf so die Grundlagen für den Betrieb in Offenburg. Dort legte Bäckermeister Gottfried Siegwart dann den Schwerpunkt auf Bio- und Vollkornbackwaren, wofür eigens eine Getreidemühle und ein Getreideflocker angeschafft wurden.

»Nur mit täglich frisch gemahlenem Mehl erzielt man

aus natürlichen Rohstoffen edles Kristall, so stehen wir heute wieder am (Back-)Ofen,



Dominik Siegwart



Jung-Bäckermeister Dominik Siegwart betätigt sich auch als Buchautor: Unser Foto zeigt sein jüngstes, lesenwertes Werk.

