

# Aus der Offenburger Handwerkswelt: Goldenen Meisterbrief überreicht

- Anzeige -

Start mit eigenem Geschäft im Jahr 1976 in Albersbösch: Alles in einer Person: Bäckermeister, Unternehmer, Ausbilder und Vollkorn-Pionier / Sein Motto: »Klein, aber fein«

## Gottfried Siegwart seit 40 Jahren Bäckermeister

Offenburg (red/djb). Der Offenburger Bäckermeister Gottfried Siegwart kann ein stolzes Jubiläum feiern – vor mittlerweile 40 Jahren legte er die Prüfung zum Bäckermeister an der Bundesfachschule des Bäckerhandwerks in Weinheim ab. Vorangegangen waren Gesellenjahre unter anderem in Fützen, Radolfzell, Waldshut und Tuttlingen.

**Frühe Selbstständigkeit:** Zusammen mit seinem Vater, Bäckermeister Konrad Siegwart aus Fützen, traf er die Entscheidung, nach Offenburg umzuziehen und dort eine eigene Bäckerei zu eröffnen. Dieser Plan konnte 1976 in die Tat umgesetzt werden, und Gottfried Siegwart übernahm die zum Verkauf stehende Albersbösch Bäckerei Gottung. Im Alter von gerade einmal 24 Jahren wagte er damit den Schritt in die Selbstständigkeit. »Das war damals sicher ein Wagnis«, erinnert sich der Bäckermeister. Doch mit der tatkräftigen Unterstützung seiner Frau Senta Siegwart und der Erstverkäuferin Karola Link gelang der Start in das Ungewisse.

**Vollkorn-Pionier der ersten Stunde:** Von Anfang an war für Gottfried Siegwart klar gewesen, seine eigene Back-Philosophie umzusetzen. So gehörte er in den 80er-Jahren zu den ersten Bäckern, die ihr Sortiment um Vollkornbackwaren erweiterten. Von manchem Kollegen mitleidig belächelt, machte er aus seinem Betrieb die »etwas andere Bäckerei«, so das Firmenmotto. Maßgeblich beeinflussten ihn die Pioniere der deutschen Ernährungsreform und der Vollwert-Bewegung. Diese hatten bereits vor über 100 Jahren den Mehrwert an Vitaminen, Ballast- und Mineralstoffen im vollen Korn erkannt.

Um diese Philosophie nachhaltig umsetzen zu können, erwarb Gottfried Siegwart seinerzeit nicht nur eine Getreidequetsche, sondern auch eine spezielle Getreidemühle. Die sogenannte Zentrofanmühle mahlt das Mehl besonders schonend und sehr fein. Noch heute mahlt die Bäckerei Siegwart ihr Bio-Vollkornmehl frisch und das Tag für



Die Wand ist schon fast voll: Denn es ist nicht der erste Meisterbrief, den die Familie Siegwart zu Hause aufhängen konnte. Unser Foto zeigt Jubilar Gottfried Siegwart vor der »Ahnengalerie«.



Vielseitig ausgebildet: Dominik Siegwart legte im Jahr 2007 die Meisterprüfung ab. Daneben absolvierte er den Betriebswirt des Handwerks und hat auch den staatlich geprüften Ernährungsberater mit Bravour gemeistert.

Fotos: Bäckerei



Im Steinofen gebacken: Das ist nicht nur ein Markenzeichen für Backkultur und Handwerkskunst, sondern ein Bekenntnis.

ten. So umfasst das Sortiment inzwischen eine breite Palette von Backwaren ohne Weizen, Laktose und Hefe.

**Lehrmeister der »Alten Schule«:** Als Ausbilder war der Bäckermeister stets bemüht, seine Philosophie weiterzugeben und den Nachwuchs nach alter Väter Sitte auszubilden. Ob in Backstube, Konditorei, Verkauf oder Küche: In allen vier Ausbildungsberufen sollten die Lehrlinge lernen, durch Fachwissen und handwerkliches Geschick Lebensmittel ohne »chemische Helferlein« oder Fertigmischungen herzustellen. Diesen Anspruch an Jugendliche weiterzugeben, war bisweilen mit viel Aufwand verbunden.

Doch nicht zuletzt dadurch konnte sich die Bäckerei-Konditorei Siegwart einen sehr guten Ruf erarbeiten und diente als Kaderschmiede für etliche Meistersöhne und heutige Bäckermeister und Verkaufsleiterinnen.

**Bäckergastronomie und Partyservice:** So althergebracht der Bäckermeister in seinem Handwerk war und ist, so modern und weitsichtig agierte er als Geschäftsmann. Bereits in den 90er-Jahren führte er einen Mittagstisch ein, zog später am Rabenplatz ein »Bäckerbistro« auf. Dort kann aus einer breiten Palette von Salaten und warmen Speisen das eigene Mittagessen zusammengestellt werden. Die hauseigene Küchencrew bietet darüber hinaus auch einen Partyservice an. Ob im Bistro oder als Außer-Haus-Lieferung für Geburtstage, Taufen, Kommu-

Denn gerade das Bäckerbistro am Rabenplatz lädt zum gemütlichen Verweilen ein – egal ob zum Frühstück, Mittagstisch oder Kaffee.

**In die nächste Generation:** Einem Trend aber versagte sich Bäckermeister Siegwart komplett – der hemmungslosen Filialisierung und Maschinisierung in seiner Zunft. Das Motto des Jubilars lautete seit jeher »Klein, aber fein«. Anders gesagt: »Die Qualität muss passen und um diese zu halten, muss man die Hand am Teig haben«, macht der Ehrenmeister klar. Eine Ansicht, die auch Sohn und Mitinhaber Dominik Siegwart teilt. Als Bestmeister seines Jahrgangs und staatlich geprüfter Ernährungsberater teilt der 32-jährige Bäckermeister die fachlichen und ernährungswissenschaftlichen Ansichten seines Vaters. Der Zukunft kann der Ehrenmeister somit gelassen entgegensehen.

### DIE SIEGWARTS

#### Eine kurze Chronik

- 1910:** Konrad Siegwart wird in Fützen (Schwarzwald-Baar-Kreis), nahe der Schweizer Grenze, geboren.
- 1934:** Nach abgelegter Prüfung zum Bäckermeister eröffnet Konrad Siegwart eine kleine Bäckerei in Fützen.
- 1941-45:** Kriegsbedingte Schließung der Bäckerei.
- 1945:** Konrad Siegwart öffnet den Betrieb wieder, trotz Verlust eines Beines im Krieg.
- 1952:** Sohn Gottfried Siegwart kommt in Fützen zur Welt.
- 1976:** Nach dem Ablegen der Bäckermeisterprüfung übernimmt Gottfried Siegwart eine Bäckerei in Offenburg-Albersbösch.
- 1981:** Enkel Dominik Siegwart kommt in Offenburg zur Welt.
- 2007:** Bäckermeisterprüfung als Lehrgangs- und Kammerbesten.
- 2010:** Geschäftseinstieg von Dominik Siegwart
- 2013:** Gottfried Siegwart, inzwischen fünffacher Großvater, erhält den Goldenen Meisterbrief. **red/djb**

Unser DANKESCHÖN für Ihre Treue:

## SIEGWART'S ADVENTSKALENDER

Jeden Tag eine Überraschung, ein Sonderangebot oder eine Zugabe - kommen Sie vorbei und lassen Sie sich überraschen!



**OG-Albersbösch**

Rabenplatz 3  
Telefon 07 81 / 6 69 98

**Offenburg**

Moltkestr./Ecke Erzbergerstr.  
Telefon 07 81/9 48 46 60

www.baecerei-siegwart.de

Tag. »Nur so bleibt der Vitamingehalt des vollen Kornes wirklich erhalten«, verdeutlicht Gottfried Siegwart. Auch in Sachen Allergikerbackwaren wurde er zum Spezialis-

**Jetzt NEU!** Kleinauflagen im Digitaldruck  
Flyer, Karten oder Broschüren zu günstigen Preisen. Brillante Bildqualität. Verschiedene Papiersorten. **Wenn's schnell gehen soll.**  
**sikora.DRUCK**  
punktgenau. präzise. persönlich.  
Bernd Sikora · www.sikora-druck.de  
Freiburger Str. 24 · 77652 Offenburg  
Tel. 0781 284194-0 · kontakt@sikora-druck.de

Wir gratulieren herzlich zum Goldenen Meisterbrief!  
**H. Straube**  
Hanns-Martin-Schleyer-Str. 15  
77656 Offenburg  
Tel. 0781/9905200  
Fax 0781/9905205  
**Sanitär & Heiztechnik**

**Schreibwaren U. Doninger**  
77656 Offenburg-Albersbösch  
Rabenplatz 12 · ☎ 07 81 / 6 53 36  
Weihnachtsdeko · Geschenkartikel  
großes Wollsortiment  
Zeitschriften · Tabak  
Toto Lotto · Postfiliale  
Gute Parkmöglichkeiten

Herzlichen Glückwunsch zum »Goldenen Meisterbrief«  
**Metzger Link**  
Weil's hier schmeckt!  
www.metzger-link.de  
• OG-BOHLSBACH | Tel. 0781-24689 | Fax. 0781-9708777  
• OFFENBURG · OG-RAMMSWEIER · OG-ALBERSBÖSCH

Wir gratulieren Herrn Gottfried Siegwart herzlich zum Goldenen Meisterbrief!  
**E C+C großmarkt**  
... aus Leidenschaft gut!  
77656 Offenburg · Industriestr. 6 · Tel. 07 81 / 96 08 -0 · Fax 96 08 -1 60

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

**Westhoff**  
KAFFEEKULTUR  
**Café Manos**  
VERANTWORTUNGS-VOLLER GENUSS  
GEBR. WESTHOFF GMBH & CO. KG  
WWW.WESTHOFF.DE  
Ihr Ansprechpartner in der Region:  
Thomas Klenk · Tel. 0178 - 5809765

**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