

Mit neuen Back-Ideen gegen den Massen-Trend

- Anzeige -

Offenburger Handwerksbäckerei Siegwart startet heute ihre »Heimat-Wochen«: Tolle neue Gebäck-Kreationen / Große »Heimat-Tombola« / Fünf-Gänge-Menü und vieles mehr

Authentisch: Den Geschmack der Heimat kosten

Offenburg (red/djb). Von der Außenmauer der renommierten Offenburger Handwerksbäckerei Siegwart am Rabenplatz in Albersbösch prangt ein neuer Slogan: »Heimat ist für uns, dass hier noch echte Bäcker und Konditoren für Sie backen«. Damit ist die Programmatik für die ab heute, Montag, bis Samstag, 22. Februar, stattfindenden »Heimat-Wochen« klar umrissen: Die Siegwart'schen Back-Handwerker kämpfen offensiv gegen den allgegenwärtigen Trend in der Bäckerbranche, dass immer weniger Betriebe den Markt dominieren, kleine Betriebe zerstört werden und das Handwerk so mehr und mehr zu einer seelenlosen Industrie-Maschine verkommt.

Mit eigenen Kreationen gegen den Trend: Bäckermeister Dominik Siegwart und sein Backstuben-Team setzen mit ihrem Konzept »Backkultur und Handwerkskultur« auf Frische und Individualität. Als eine der letzten Bäckereien wird hier noch Nacht für Nacht und Tag für Tag vor Ort produziert und gebacken – damit entfallen lange Transportwege für die Backwaren. Ein echter Frischevorteil für die Kunden. Auch Freunde des guten Brotgeschmacks kommen voll auf ihre Kosten – denn die Siegwarts stemmen sich mit eigenen Gebäckkreationen gegen den Trend hin zu Massenbackwaren. So wird es während den »Heimat-Wochen« wieder etliche neue Spezialitäten aus Meisterhand geben, darunter etwa die urige »Hecker-Kruste« oder den würzig-blumigen »Offos Klosterkräuter-Weck«.

Große Heimat-Tombola: In der Woche vom 10. Februar bis zum 15. Februar bietet die Offenburger Traditionsbäckerei ihren Kunden ein besonderes Schmankerl an. Jeder Kauf eines Brotes oder von fünf Brötchen/Laugengebäcken wird mit einem Gratis-Los belohnt. So eröffnet sich die Chance auf einen von vielen Sofort-Gewinnen. Passend zum Thema der Aktion werden unter anderem Bücher über den Schwarzwald verlost, Brot-Broschüren und



Das ist ihr Markenzeichen: Hier arbeiten noch echte Bäcker und Konditoren. Verkaufsleiterin Karola Link und Küchenchef Thomas Bohnert präsentieren das Backstuben-Team, das gerade groß auf einem Plakat an der Außenfassade der Bäckerei wirbt.

die bei den Kunden sehr beliebten Vesper-Messer.

Bäckergastronomie am Rabenplatz: Auch die hauseigenen Köche haben sich für die

»Heimat-Wochen« etwas Besonderes ausgedacht: So findet sich auf der Speisekarte des Bäcker-Bistros am Rabenplatz jeden Tag ein neues Gericht, welches

einen besonderen Bezug zur badischen und Ortenauer Heimat hat – und so kommen auch die Gäste des Mittagstisches in den Genuss, den »Geschmack

der Heimat« kosten zu können. Neben dem inzwischen schon etablierten Abendbuffet, welches einmal im Monat stattfindet (das nächste am Samstag,

Heiligen Hildegard von Bingen stammen. Speisekarte und Eintrittskarten sind ab sofort in der Bäckerei erhältlich.

Ausbildungsbetrieb für die aufstrebende Handwerksjugend: Auch in Sachen Ausbildung möchte sich die Offenburger Traditionsbäckerei bewusst abheben. Ob in Backstube, Konditorei, Verkauf oder Küche – in allen vier Ausbildungsberufen sollen die Lehrlinge lernen, durch Fachwissen und handwerkliches Geschick Lebensmittel ohne »chemische Helferlein« oder Fertigmischungen herzustellen. Diesen Anspruch an Jugendliche weiterzugeben, ist bisweilen mit viel Aufwand verbunden. Doch nicht zuletzt dadurch konnte sich die Bäckerei-Konditorei Siegwart einen sehr guten Ruf erarbeiten und diene als Kaderschmiede für etliche Meistersöhne und heutige Bäckermeister und Verkaufsleiterinnen.

Ausgezeichneter Internetauftritt: Das die Bäckerei Siegwart einerseits die alte Handwerkskultur pflegt, aber andererseits gar nicht altbacken erscheint, zeigt sich unter anderem am Internetauftritt. Die Homepage hält die Kunden stets auf dem neuesten Stand. Dort sind neben zahlreichen Infos über Ernährung und die Firmengeschichte auch immer Angebote und die aktuelle Speisekarte zu finden. Zudem kann man dort auch die beliebten Geschenk- und Frühstücksgut-



Echt fein: St. Ursulas Dinkel-Quarkbrot, Konrads Urbaguette und die Hecker-Kruste sind- Beispiele für das Siegwart'sche Credo »Backkultur und Handwerkskunst«.

Backkultur und Handwerkskunst – Genießen Sie den Geschmack der Heimat

- Hecker-Kruste – revolutionär krustig!
- St. Ursula's Dinkel-Quarkbrot – ohne Weizen!
- Offo's Klosterkräuter-Weck – würzig und knusprig!
- Bollenhut – gemischtes Mini-Partyrad

Heimat-Aktion

- 10. – 15.02.2014: **Große Heimat-Tombola** – sichern Sie sich Ihr Los!
- 15.02.2014: **Großes Valentinstagsbuffet**
- 08.03.2014: **5-Gang-Menü** zum Thema „Vollwert“

Ausbildung 2014 – jetzt bewerben!

Du bist ein helles Köpfchen? Du willst beruflich etwas erreichen? Du suchst einen Betrieb, wo noch alte Handwerkskunst praktiziert wird? Dann bewirb Dich jetzt! Wir stellen ein:

- Azubi Koch/Köchin
- Azubi Bäcker/-in
- Azubi Konditor/-in
- Azubi Bäckereifachverkäufer/-in



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

Schreibwaren U. Doninger
77656 Offenburg-Albersbösch
Rabenplatz 12 · ☎ 07 81 / 6 53 36

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

www.metzger-link.de

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

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

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

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

15. Februar), bietet die Küchencrew nun etwas völlig Neues:

Am Samstag, 8. März, wird es abends ein exklusives Fünf-Gänge-Menü zum Thema »Vollwert – lecker und vital schlemmen« geben. Zwischen den einzelnen Gängen informiert Bäckermeister Dominik Siegwart über die Rezepte und den besonderen ernährungsphysiologischen Wert der Gerichte, die allesamt aus der Küche der

scheine erwerben.

Unlängst wurde der schön gemachte Online-Auftritt sogar von der renommierten Fachzeitschrift »Deutsche Bäcker-Zeitung« ausgezeichnet: Unter zahllosen Teilnehmern aus ganz Deutschland stach die Siegwart'sche Internet-Präsentation so hervor, dass er von einer Fachjury auf Anhieb auf den vierten Platz gewählt wurde.

HAARMODEN Gaby

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

Ihr Friseur für die ganze Familie

Meisterbetrieb

ELEKTRO Bruno Kern SERVICE

Offenburg
Telefon 0781/990 38 42

Wir wünschen Familie Siegwart weiterhin viel Erfolg!

E C+C großmarkt

... aus Leidenschaft gut!

77656 Offenburg · Industriestr. 6 · Tel. 07 81 / 96 08 -0 · Fax 96 08 -1 60