Bäckerei Siegwart – neue Getreidemühle und Flohmarkt

– Anzeige –

Vom Korn zum Brot: Die Bäckermeister Gottfried (links) und Dominik Siegwart in ihrer Backstube am Rabenplatz vor der hauseigenen Mühle und dem Getreide-Flocker.

Fotos: Bäckerei Siegwart

Mit einem Hof-Flohmarkt will Familie Siegwart andere Familien mit Kindern unterstützen.

Gelebte Wertschätzung: *Bäckerei Siegwart investiert in neue Getreidemühle / Am morgigen Samstag Hof-Flohmarkt für Kinder / Dominik Siegwart wird Brotsommelier*

Frisch gemahlenes Bio-Getreide für vollwertige Backwaren

Für Dominik Siegwart beginnt das Bäckerhandwerk schon beim Korn: Deshalb hat er eine neue, besonders schonende Getreidemühle angeschafft. Wertschätzung steht hinter dem Handeln des Familienbetriebs – auch beim morgigen Flohmarkt zugunsten von Kindern.

Offenburg (red/bek). Nicht von ungefähr nennt sich die Offenburger Handwerksbäckerei Siegwart selbst die »etwas andere Bäckerei« – geht man doch in Albersbösch schon seit über 40 Jahren alternative Wege. Schon damals nahm Alt-Bäckermeister Gottfried Siegwart Bio- und Vollkornbackwaren ins Sortiment auf und stellte die dafür benötigten Bio-Vollkornmehle selbst her. Sohn Dominik Siegwart investiert nun in eine neue Getreidemühle.

Hauseigene Getreidemühle: Bei der neuen Getreidemühle handelt es sich um eine Weiterentwicklung der klassischen Steinmühle. Die sogenannte Zentrofan-Mühle zeichnet sich dadurch aus, das sie Getreide besonders schonend vermahlt. Im Gegensatz zu konventionellen Mühlen arbeitet sie nicht mit mechanischem Druck. Stattdessen wirbelt ein Luftstrom die Getreidekörner am Mahlstein aus naturgewachsenem Basaltgestein entlang und schleift sie dabei auf.

So wird das Mehl auf schonende Weise erzeugt, wodurch die Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben.

Die so gewonnenen Mehle kommen in zahlreichen Backwaren zum Einsatz, so zum Beispiel auch in der Heckerkruste, dem offiziellen Brot des Offenburger Freiheitsfestes.

»Natürlich könnten wir die Vollkornmehle auch kaufen, doch mit eigener Mühle haben wir die Qualität unserer Backwaren selbst in der Hand«, erläutert Bäckermeister Gottfried Siegwart.

Handwerk aus Leidenschaft: In der Backstube am Rabenplatz gilt die Philosophie, handwerklich zu arbeiten. Als einer der letzten noch vor Ort backenden Betriebe Offenburgs sieht es Dominik Siegwart als seine Pflicht an, das traditionelle Bäckerhandwerk zu pflegen und für die Zukunft zu bewahren. Dabei zeigt er großen persönlichen Einsatz: Aktuell qualifiziert sich der Bäckermeister und staatlich geprüfte Ernährungsberater zum »Geprüften Brot-Sommelier«.

Diese auf den Bäckermeistertitel aufbauende Fortbildung erfolgt an der Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim und erstreckt sich über mehrere Module, die nebenberuflich über ein Jahr hinweg zu absolvieren sind. Die Absolventen sollen zu Botschaftern des Kulturguts Brot werden und alles über das Thema Brot wissen und vermitteln können.

Der Nachwuchs weiß den Anspruch zu schätzen: In der Backstube erlernen derzeit fünf Auszubildende die Grundlagen des Bäckerhandwerks – in Zeiten sinkender Schülerzahlen ein deutlicher Hinweis auf die hohe Qualität des Ausbildungsbetriebes.

Engagiertes Personal mit hohem Können: Das drückt sich auch bei der Personalführung aus: Als einer der ersten Bäckereien installierte die Familie Siegwart 2018 ein hauseigenes Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM). »Wir erwarten von unseren Mitarbeitern viel. Handwerkliche Backwaren in hoher Qualität zu produzieren, verlangt ein hohes Maß an Engagement und Können«, erläutert Bäckermeister Dominik Siegwart. »Und vor allem im Verkauf geht es gerade zu Stoßzeiten hoch her. Da kann der Stresspegel schon mal an den Anschlag springen.« Daher sei es entscheidend, im Gegenzug die Rahmenbedingungen der Arbeit so komfortabel wie möglich zu gestalten.

Das BGM ist dabei nur eine von mehreren diesbezüglichen Maßnahmen: Personalrabatt, Nachtstundenzuschläge, Tankgutscheine, begrenzte Öffnungszeiten, Schulungen, Treueprämien für Betriebsjubilare, Betriebliche Altersvorsorge und Übernahmeoption für Auszubildende sind nur eine Auswahl der Vorteile, die bei der Bäckerei Siegwart winken.

Mittagstisch und Partyservice: Nicht nur mit leckeren Backwaren kann man sich bei der Bäckerei Siegwart versorgen: Die hauseigene Küchencrew sorgt immer werktäglich von Montag bis Freitag für einen reichhaltigen Mittagstisch, der im klimatisierten Bäcker-Bistro am Rabenplatz genossen werden kann. Auch Partyservice (im Haus und außer Haus) wird angeboten. Große Stärke ist dabei, dass man vom Brot über den Kuchen bis hin zu den Speisen alles aus einer Hand liefern kann. So kann der Kunde sich sein Wunsch- Menü perfekt zusammenstellen.

Hof-Flohmarkt für den guten Zweck: Als traditioneller Familienbetrieb liegt den Bäckermeistern Siegwart das Thema Familie besonders am Herzen. Schon seit Jahren unterstützen sie privat die »Stiftung Ja zum Leben«, die in Not geratenen Schwangeren und Familien mit Kindern hilft.

Am morgigen Samstag, 6. Juli, findet im Hof der Bäckerei in Offenburg-Albersbösch (Rabenplatz) ab 8 bis 13 Uhr ein karitativer Flohmarkt zugunsten dieser Stiftung statt. Alle Einnahmen werden von der Familie verdoppelt und kommen der Stiftung zugute.

- Anzeige -

Der Erlös aus einem karitativen Flohmarkt wurde von der Bäckerei-Konditorei Siegwart verdoppelt und gespendet. Foto: Siegwart

Bäckerei Siegwart spendet an Stiftung

Die Offenburger Bäckerei-Konditorei Siegwart veranstaltete am letzten Samstag einen karitativen Flohmarkt. Dabei wurden insgesamt 455,81 Euro eingenommen. Wie vorab angekündigt, verdoppelte die Familie Siegwart die Summe und rundete auf, so dass nun die stolze Summe von 1000 Euro gespendet werden kann. Das Geld kommt der „Stiftung Ja zum Leben“ zugute, die bereits seit 1988 Schwangere und Familien mit Kinder unterstützt.