

# *Der Keksbäcker*

*Herstellung von feinem Teegebäck*

## **Hamburger Keksbäcker: Gewinn einer Adventfeier für 30 Personen beim Tag der offenen Tür**

**Am 29. und 30. Oktober 2004 öffnen sich die Tore zur Backstube im Sorthmannweg 10 in Hamburg-Lokstedt / Weitere Preise: Sechs Kekspakete für jeweils sechs Personen**

**Hamburg, Oktober 2004** – Weihnachten lässt noch auf sich warten, doch die Öfen des Hamburger Keksbäckers laufen bereits jetzt schon auf Hochtouren. Auch dieses Jahr präsentiert der Hamburger Familienbetrieb ein ausgefeiltes Weihnachtsortiment. Am 29. und 30. Oktober lädt Familie Tandetzki von 10.00 bis 16.00 Uhr zum Schauen und Probieren in den Sorthmannweg 10 ein. Erstmals werden an diesen zwei Tagen die Tore zur Backstube für Besucher geöffnet. Auf die Gäste warten nicht nur die frischen Weihnachtskekse, die wie immer ohne Konservierungsstoffe in gewohnt hoher Keksbäcker-Qualität gebacken wurden, sondern bei einer Tasse Glühwein darf auch genascht und der Entstehungsort der Plätzchen besichtigt werden.

Zum Abschluss der Aktionstage werden unter allen Besuchern attraktive Preise verlost. Erster Preis ist die Ausstattung einer Adventsfeier für 30 Personen mit Keksen aus dem Weihnachtssortiment und Glühwein. Der Hamburger Keksbäcker liefert Kekse und Glühwein persönlich an. Weiterhin werden sechs Pakete der Weihnachtsplätzchen für sechs Personen verlost.

Herausragende Leckereien des Weihnachtssortiments sind auch in diesem Winter wieder die Braunen Kuchen. Jürgen Tandetzki ist der einzige Keksbäcker, der diese Spezialität noch nach original Hamburger Rezeptur herstellt. Der sogenannte Lagerteig wird bereits sechs Monate vor dem eigentlichen Backzeitpunkt angesetzt. Nur so können die Inhaltsstoffe den unverwechselbaren knusprig-zarten Geschmack entfalten.

Neben den Braunen Kuchen finden sich sechs weitere Sorten, wie zum Beispiel Zimtsterne und Vanille Zipfel. Der Baumkuchen, der ebenfalls in der kleinen Keksfabrikation aufwendig hergestellt wird, rundet das Weihnachtssortiment ab.

In dem kleinen Unternehmen arbeiten heute zwölf Festangestellte, darunter Tandetzkis Ehefrau, die ebenfalls Konditorin ist. Insgesamt stellt diese kleine Mannschaft in der Woche bis zu zwei Tonnen Kekse her. Nicht nur Privatkunden sind inzwischen auf den Geschmack gekommen. Tandetzki beliefert in Hamburg Hotels wie das Atlantik, das Steigenberger, das InterConti oder das Marriott-Hotel. Auch der Senat und Ole von Beust persönlich zählen zu Tandetzkis Kunden. Daneben möchten die Betriebskantinen von Beiersdorf, Tchibo, Unilever oder Hapag-Lloyd nicht mehr auf die leckeren Keksspezialitäten verzichten.

Probieren Sie selbst - die Leckereien können Sie im Sorthmannweg 10 in Hamburg von Dienstag bis Donnerstag zwischen 9 und 18 Uhr erwerben.

# *Der Keksbäcker*

*Herstellung von feinem Teegebäck*

**Kontakt:**

Der Keksbäcker  
Jürgen Tandetzki  
Sorthmannweg 10  
22529 Hamburg  
Tel.: +49 (0) 40 / 56 25 87  
[info@keksbaecker-hamburg.de](mailto:info@keksbaecker-hamburg.de)  
[www.der-keksbaecker-hamburg.de](http://www.der-keksbaecker-hamburg.de)

**Pressekontakt:**

arts hamburg.agentur für kommunikation  
Susanne Nadolny  
Tel.: +49 (0) 40 / 46 00 95-3  
Fax: +49 (0) 40 / 46 00 95-51  
[s.risse@arts-hamburg.de](mailto:s.risse@arts-hamburg.de)  
[www.arts-hamburg.de](http://www.arts-hamburg.de)