

Der Keksbäcker

Herstellung von feinem Teegebäck

Die besondere Verführung: Scharfe Herzen zum Valentinstag vom Hamburger Keksbäcker

Chili-Pralinenherzen nach großem Erfolg im vergangenen Jahr ab sofort wieder da / Alle Kekse jetzt auch online zu bestellen

Hamburg, im Januar 2005 – Im vergangenen Jahr kreierte der Hamburger Keksbäcker Jürgen Tandetzki erstmals die Scharfen Herzen zum Valentinstag und hatte damit großen Erfolg. Die leckere Mischung aus Butterkeks gefüllt mit weißem Trüffel und abgeschmeckt mit einer Prise Chili schmeckte nicht nur frisch Verliebten. Ab Ende Januar sind die Chili-Pralinenherzen nun wieder in Hamburg-Lokstedt im Sorthmannweg 10 erhältlich. Das Geheimnis der Valentinsherzen liegt in dem Hauch Chili. „Chili gilt unter den Gewürzen als Aphrodisiakum“, so Tandetzki. „In Verbindung mit Schokolade also die geeignete Mischung zum Valentinstag!“ Und wem Hamburg-Lokstedt zu weit ist, der kann die Scharfen Herzen und alle anderen Leckereien ab Ende Januar auch bequem über den Internetshop bestellen. Unter **www.der-keksbaecker-hamburg.de** stellt sich der Keksbäcker selbst und seine Kekse vor.

Der Lokstedter Familienbetrieb ist die einzige echte Keksfabrikation ihrer Art in Norddeutschland. Gebacken wird hauptsächlich nach alten Rezepturen, mit frischen Zutaten und ohne Konservierungsstoffe. Jürgen Tandetzki übernahm den Familienbetrieb im Jahr 2001 von seinem Schwiegervater. „Wir haben das Sortiment ständig erweitert, aber keine unserer guten, alten Spezialitäten gestrichen. Mit insgesamt 50 Kekssorten im Sortiment sind wir mit dieser Vielfalt einzigartig in Norddeutschland“, erklärt Tandetzki stolz. Im Sortiment befinden sich unter anderem Kokosmakronen, Trüffelkekse und italienische Cantuccini bis hin zu den berühmten Bärenatzten, mit denen „Der Keksbäcker“ auch Arko und Hussel beliefert. Hinzu kommen viele saisonale Besonderheiten, wie zum Beispiel die für Ostern entworfenen Eierlikörkekse.

In dem Unternehmen arbeiten heute vierzehn 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.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag 9-18 Uhr

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
www.der-keksbaecker-hamburg.de

Pressekontakt:

arts hamburg. agentur für kommunikation
Shirley-Anne Risse
Tel.: +49 (0) 40 / 46 00 95-3
Fax: +49 (0) 40 / 46 00 95-51
s.risse@arts-hamburg.de
www.arts-hamburg.de