

Der Keksbäcker

Herstellung von feinem Teegebäck

Hamburger Keksbäcker: Braune Kuchen nach original Hamburger Rezept wieder im Weihnachtssortiment

Neue Kreationen und Weihnachtskekse nach alter Familienrezepten in Hamburg-Lokstedt

Hamburg, November 2004 – Weihnachten lässt noch auf sich warten, doch die Öfen des Hamburger Keksbäckers laufen bereits jetzt schon auf Hochtouren. Auch dieses Jahr präsentiert die Keksfabrik ein ausgefeiltes Weihnachtssortiment. Herausragende Leckereien 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 Vanillezipfel. Der Baumkuchen, der ebenfalls in der kleinen Keksfabrikation aufwendig hergestellt wird, rundet das Weihnachtssortiment ab.

Jürgen Tandetzki's Hamburger Familienbetrieb ist die einzige echte Keksfabrikation ihrer Art in Norddeutschland. Gebacken wird hauptsächlich nach alten Rezepturen, mit frischen Zutaten und ohne Konservierungsstoffe. 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 sind wir mit dieser Vielfalt einzigartig in Norddeutschland", erklärt Tandetzki stolz. In der Auslage der Keksbäckerei im Sorthmannweg in Hamburg Lokstedt befinden sich unter anderem Kokosmakronen, Trüffelkekse und italienische Cantuccini bis hin zu den berühmten Bärenatzen, mit denen der Keksbäcker auch Arko und Hussel beliefert.

In dem kleinen Unternehmen arbeiten heute vierzehn Festangestellte, darunter Tandetzki's 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 Tandetzki's 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
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