



Die Osterkekse sind los – Ab sofort süße Osterleckereien beim Hamburger Keksbäcker

Ostertrüffel und Osterpastete: Die Erfolge aus dem Vorjahr in erhöhter Auflage in den Regalen

Hamburg, im März 2006 – Während der Frühling noch mit Wind und Wetter zu kämpfen hat, bereiten sich die Osterhasen schon auf das große Eiersuchen vor. Auch Jürgen Tandetzki – Norddeutschlands einziger echter Keksbäcker – hat wieder fleißig die Teigschale gerührt. Und heraus kamen Osterleckereien, die das Fest zu einem wahren Geschmackserlebnis machen. Vor allem die Erfolge aus dem Vorjahr – Ostertrüffel und Osterpastete - verzaubern auch in diesem Jahr wieder alle Naschkatzen.

Die besondere Qualität der Kekse hebt die Leckereien von Jürgen Tandetzki aus der Masse eintöniger Schokoladenerzeugnisse hervor. „Es ist mir besonders wichtig, dass meine Kekse eine Gesamtkomposition sind: Nur 1a-Qualität verlässt meine Backstube – und dabei muss der Keks auch etwas fürs Auge bieten“, erklärt Tandetzki. „Speziell für Ostern arbeiten wir hier mit bunten Motiven wie Küken und Hasen. Da ist für jeden Geschmack was dabei.“ Und auch der Osterhase kommt auf seine Kosten, denn die Leckereien werden gleich zu attraktiven Geschenkkörben und Osternestern arrangiert - man braucht also nur noch hinein greifen!

Der Ostertrüffel als eines der Osterhighlights wurde 2005 exklusiv zu diesem Fest kreiert. Er ist mit einer leckeren Eierlikörcreme gefüllt und wahlweise mit zarter Vollmilch- oder Zartbitterschokolade überzogen. Aufgrund des reißenenden Absatzes in 2005 wartet er in diesem Jahr in höherer Auflage in den Regalen des Keksbäckers auf Schleckermäuler. Erhältlich ist er in Hamburg-Lokstedt im Sorthmannweg 10 oder im Internet unter www.der-keksbaecker-hamburg.de.

Na dann – Frohe Ostern!

Hinweise für die Redaktion:

Der Lokstedter Familienbetrieb ist die einzige echte Keksfabrikation in Norddeutschland. Gebacken wird hauptsächlich nach alten Rezepturen, immer mit frischen Zutaten und ohne Konservierungsstoffe. Jürgen Tandetzki, der den Familienbetrieb im Jahr 2001 von seinem Schwiegervater übernommen hat, erklärt stolz: „Wir haben das Angebot ständig erweitert, aber keine unserer guten, alten Spezialitäten gestrichen. Mit insgesamt 50 Kekssorten im Sortiment sind wir mit dieser Vielfalt einzigartig in Norddeutschland.“

Naschkatzen und Süßmäuler haben unter anderem die Wahl zwischen Kokosmakronen, Trüffelkeksen und italienischen Cantuccini sowie den berühmten Bärenatzten, mit denen „Der Keksbäcker“ auch Arko und Hussel beliefert. Hinzu kommen viele saisonale Besonderheiten, wie zum Beispiel die mit Chili gefüllten „Scharfen Herzen“ zum Valentinstag. 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. Tandetzki beliefert in Hamburg Hotels wie das Atlantic, das Steigenberger, das Mercure Hotel, 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.

Kontakt:

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

Pressekontakt:

arts hamburg. agentur für kommunikation
Shirley-Anne Grüneisen
Lohmühlenstr. 1
20099 Hamburg
Tel.: +49 (0) 40 / 46 00 95-47
Fax: +49 (0) 40 / 46 00 95-51
s.grueneisen@arts-hamburg.de
www.arts-hamburg.de