

Der Keksbäcker

Herstellung von feinem Teegebäck

Pressemitteilung

Erste Sommerkreation des Hamburger Keksbäckers: Der Rosenkeks

Nur von August bis Oktober erhältlich / Ein Traum für alle Rosenliebhaber und Naschkatzen

Hamburg, im Juli 2005 – Pünktlich zum diesjährigen Höhepunkt der Rosensaison 2005 stellt der Hamburger Keksbäcker Jürgen Tandetzki seine neuste Kreation vor - den Rosenkeks. Der leichte Keks aus Buttermürbeteig mit einem Klecks roter Marmelade und Mandelblättern und einem Hauch Rosenöl abgeschmeckt macht nicht nur Rosenliebhaber sofort süchtig. Erhältlich ist der Keks, der herrlich nach Sommer pur schmeckt, ab dem 11. August im Sorthmannweg 10 in Hamburg-Lokstedt oder im Internet unter www.der-keksbaecker-hamburg.de.

„Ich hatte schon lange vor, einen Sommerkeks zu backen“, erzählt Tandetzki. Doch irgendwie fehlte mir die zündende Idee.“ Die kam ganz spontan auf dem diesjährigen Tag der offenen Gärten in Schleswig Holstein. Der Keksbäcker besuchte mit seiner Frau Silke, die ebenfalls Konditorin ist, eine Rosenzüchterin. Die Gartenbesitzerin stellt aus den Blättern der Blume ein Rosengelee her. „Als ich zwischen all den herrlichen Blumen saß und das Rosengelee naschte, fiel es mir wie Schuppen von den Augen – die Rosenkeksidee war geboren“, freut sich der Keksbäcker.

Kaum wieder zu Hause ging die Testphase los. Probiert wurde mit Rosenöl, Rosenwasser und Rosengelee. Schließlich entstand der Rosenkeks in seiner jetzigen Form. „Es war anfänglich schwierig, den Rosengeschmack dezent zu halten“, erklärt Silke Tandetzki, die des Keksbäckers schärfste Kritikerin ist. „Aber jetzt ist der Keks perfekt.“ Die Empfehlung des Hamburger Keksbäckers für heiße Tage lautet: Rosenkeks mit Eiskaffee genießen.

Hinweise für die Redaktion:

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 Bärenatzen, 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. 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.

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