

## Pressemitteilung

Zielgruppe: Naschkatzen & Genießer,  
Jedermann  
Verteiler: Tages- & Lokalpresse  
Rubrik: Aktuelles & Veranstaltungen  
Anschläge: 256 Wörter, 1673 Zeichen inkl.  
Bildmaterial: Im Anhang und weiteres  
auf Nachfrage



**Der Keksbäcker auf der eat'n STYLE Hamburg**

## **Auf den Spuren der Bärenatzen ...**

### **Wie kommt die Schokolade auf und die Füllung in den Kekse?**

**Vom 7. bis 9. September präsentiert Der Keksbäcker sein handwerkliches Geschick und sein Sortiment auf der eat'n STYLE im Hamburger Kongresscenter (CCH) auf dem Stand M05**

Hamburg, 3. September 2007 --- Die Bärenatzen zum Vernaschen und den Keksbäcker zum Anfassen gibt es auf der eat'n STYLE Hamburg zwischen dem 7. und 9. September im CCH. Der Keksbäcker Jürgen Tandetzki zeigt, wie die Schokolade auf und die Füllung in das beliebte Traditionsgebäck kommt. Das und vieles mehr rund um feine Gebäcke und Kekse gibt es auf der „Messe für alle 5 Sinne“ am Stand M05 herauszufinden.

Der Keksbäcker beliefert zum Beispiel Arko und Hüssel mit den beliebten Bärenatzen. Naschkatzen und Süßmäuler, die es nicht auf die Messe schaffen, aber trotzdem krümelmonstern wollen, haben im Ladengeschäft - das im Sorthmannweg 10 zu finden ist - außerdem die Wahl zwischen Kokosmakronen, Trüffelkekse und italienischen Cantuccini. Hinzu kommen viele saisonale Besonderheiten wie zum Beispiel die mit Chili gefüllten „Scharfen Herzen“. Dienstags, mittwochs und donnerstags hat Der Keksbäcker von 9 bis 18 Uhr und freitags von 9 bis 16 Uhr geöffnet. Vierzehn Mitarbeiter stellen hier in der Woche bis zu zwei Tonnen Kekse her. Tandetzki beliefert in Hamburg Hotels wie das Park Hyatt, Steigenberger, Mercure, InterConti oder Marriott. 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.

Hinweise für die Redaktion:

„Der Keksbäcker“, ein 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 2002 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 in puncto Vielfalt einzigartig in Norddeutschland.“

**„eat'n STYLE“**

Nach der erfolgreichen Premiere im November 2006 in Köln – mit mehr als 15.000 Besuchern – laden die G+J LIVING-Titel ESSEN & TRINKEN, ESSEN & TRINKEN FÜR JEDEN TAG, LIVING AT HOME und VIVA! zum „Messe- Event für alle 5 Sinne“ in die Messehallen des CCH in Hamburg ein. Die „eat'n STYLE“ bietet eine einzigartige Kombination aus gutem Essen, mitreißenden Kochshows und informativen Seminaren rund ums Kochen und Dekorieren. Veranstalter ist die G+J iE Foodshow GmbH, eine Tochter von G+J Expomedia Events (G+J iE). G+J iE ist ein Joint Venture bestehend aus dem Verlagshaus Gruner + Jahr und dem privaten Messeveranstalter Expomedia Deutschland.

**Kontaktdaten:**

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

**Pressekontakt:**

Melanie Heßler  
PR MarCom  
Mittelweg 25 a  
D - 20148 Hamburg  
Tel.: (0)40 / 500 175 75 oder 0173 91 00 437  
hessler@pr-marcom.de  
www.pr-marcom.de