



Sommer beim Hamburger Keksbäcker

Fruchtige Maracuja-Törtchen und orientalische Dattel-Cantuccini von Mai bis September im Programm

Hamburg, im Juni 2006 – Nach einem langen und kalten Winter begrüßen endlich Blätter und Blüten den Frühling. Die ersten warmen Sonnenstrahlen verwöhnen die Haut und machen Lust auf Sommer. Fruchtiges und Sommerliches findet man ab jetzt auch beim Hamburger Keksbäcker. Die neuen Kreationen versprechen Genuss und Sinnlichkeit: Maracuja-Törtchen und Dattel-Cantuccini versüßen die warme Jahreszeit – von Mai bis einschließlich September findet man sie in Hamburg Lokstedt im Sorthmannweg 10 oder bestellt einfach übers Internet unter www.der-keksbaecker-hamburg.de.

Leckerer Maracuja-Fruchtgelee eingebettet in zarten Buttermürbeteig – mit dieser Komposition verströmen die Maracuja-Törtchen einen Hauch von Exotik und verwöhnen jeden anspruchsvollen Gaumen. Perfekt zum abendlichen Wein in lauer Sommernacht sind die orientalischen Dattel-Cantuccini. Kandierte Datteln in knusprigem Cantuccini-Teig verleiten zum Knabbern. Ob beim romantischen Sonnenuntergang zu zweit oder beim Fußballschauen mit Freunden – die Neukreationen des Hamburger Keksbäckers versüßen jeden Sommerabend.

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, Trüffelkekse und italienischen Cantuccini sowie den berühmten Bärenatzen, mit denen „Der Keksbäcker“ auch Arko und Hüssel beliefert. Hinzu kommen viele saisonale Besonderheiten, wie zum Beispiel die mit Chili gefüllten „Scharfen Herzen“. In dem Unternehmen arbeiten heute vierzehn Festangestellte. 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, 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