



Scharfe Herzen zum Valentinstag: Eine Erfolgsgeschichte geht ins dritte Jahr

Chili-Pralinenherzen ab sofort wieder beim Hamburger Keksbäcker in Lokstedt erhältlich / Auch zu bestellen unter www.der-keksbaecker-hamburg.de

Hamburg, im Januar 2006 – Inspiriert durch den Film „Chocolat“ kreierte der Hamburger Keksbäcker Jürgen Tandetzki zum Valentinstag 2004 die Scharfen Herzen – und hatte damit Riesenerfolg. Die leckere Mischung aus Butterkeks, gefüllt mit weißem Trüffel und abgeschmeckt mit einer Prise Chili, schmeckte nicht nur frisch Verliebten. Geeignet als Frühstücksüberraschung oder Betthupferl, als Nascherei für Zwischendurch oder als scharfer Liebesbeweis, die Herzen dürfen am Valentinstag nirgendwo fehlen. Das Geheimnis liegt in dem Hauch von Chili. „Chili gilt unter den Gewürzen als Aphrodisiakum“, so Tandetzki. „In Verbindung mit Schokolade also die geeignete Verführung zum Valentinstag!“ Bereits ab Januar kann man die Scharfen Herzen im Ladengeschäft in Hamburg-Lokstedt oder übers Internet unter www.der-keksbaecker-hamburg.de erwerben.

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 Atlantic, 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.

Kontakt:

Der Keksbäcker
Jürgen Tandetzki
Sorthmannweg 10
22529 Hamburg



Tel.: +49 (0) 40 / 56 25 87

info@keksbaecker-hamburg.de

www.der-hamburger-keksbaecker.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