

Interspar-Bäcker zeigt, was er kann

Interspar-Bäckerei in Dornbirn lud Kunden zum gemeinsamen Backen ein.

DORNBIRN. In der Vorwoche öffnete Bäckermeister Kurt Hammerer die Türen seiner Interspar-Bäckerei in Dornbirn. Hunderte Gäste folgten der Einladung zum Tag der offenen Tür. „Dass so ein traditioneller Beruf, wie der des Bäckers und

der Konditorin so viel Neugier erweckt, freut mich und mein Team außerordentlich“, sagt Bäckermeister Hammerer. Wie Brotbacken in einer großen Backstube in der Praxis aussieht, erlebt man selten. Bäckermeister Hammerer und eine Crew von Interspar-Bäckern gewährte den Interessierten einen Blick hinter die Kulissen.

Jede Menge Mehlstaub

Insgesamt werden in der Dornbirner Interspar-Bäckerei 2,5 Tonnen Mehl täglich unter anderem zu Weiß-, Roggen- und



© Interspar/andy.sillaber (2)

Bäckerfreude
Bäckereileiter Kurt Hammerer, Bäckereileiter-Stv. Saadettin Capar und der Werbeleiter von Spar Vorarlberg Philipp Frank.

Vollkornbrot sowie zu den 3.000 Gramm-Speziallaiben mit Natursauerteig verarbeitet. „Meine 28 Mitarbeitenden und ich arbeiten viel von Hand und sind traditionelle Bäcker. Uns liegt die Qualität des Brots, jeder einzelnen Semmel und jedes Frühstückskipferl am Herzen. Schön, dass wir die Begeisterung für unseren Beruf heute so vielen Menschen zeigen konnten“,

freut sich Bäckermeister Kurt Hammerer über den Erfolg der Aktion und viele positive Rückmeldungen der Gäste.

Die Besucher erfuhren aber nicht nur Interessantes rund um die hauseigene Erzeugung der bis zu 120 Sorten Brot, Gebäck und Mehlspeisen, sondern konnten auch das eine oder andere Produkt frisch aus dem Ofen verkosten. (red)



SALAMITAKTIK



UNSER SALAMI-MEISTER EMPFIEHLT:
SCHEIBCHEN FÜR SCHEIBCHEN GENIESSEN.

www.stastnik.at

