



Tag des Deutschen Brotes: Bäckerei Exner verschenkt 1.000 Brote in Potsdam

Beelitz/ Potsdam, 3. Mai 2017: Am 16. Mai ist der fünfte Tag des Deutschen Brotes. Diesen feiert der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks – unterstützt auch vom Beelitzer Innungsbäcker Tobias Exner. Bereits zum zweiten Mal ist dieser im Rahmen des Aktionstages dabei. Der Bäckermeister wird 1.000 Miniatur-Sauerteigbrote (250 g) an zwei Standorten verschenken und die Potsdamer traditionelle Backkunst schmecken lassen. Ziel von Tobias Exner ist es, Passanten mit einem ofenfrischen Geschenk zu überraschen und Vielfalt und Qualität regionaler Brotkunst zu kommunizieren.

Was: Aktion der Bäckerei Exner zum fünften Tag des Deutschen Brotes

Wann: Von 7 bis 10 Uhr

Wer: Die Beelitzer Innungsbäckerei Exner

Wo: Karl-Liebknecht-Straße/ Rudolf-Breitscheid-Str., Brandenburger Straße/ Friedrich-Ebert-Straße

„Bereits im letzten Jahr sind wir mit einer vergleichbaren Aktion an die Leute herangetreten. Die Leute haben sich riesig gefreut, dass wir ihnen etwas Gutes tun wollten“, so Exner. Die Begeisterung der Passanten hat den Beelitzer dazu veranlasst, erneut am Tag des Deutschen Brotes teilzunehmen. Seine Mitarbeiter verteilen nicht nur Brote aus der Beelitzer Backstube, sondern informieren auch über traditionelle Backkunst und das Credo deutscher Innungsbäcker.

Qualität und Vielfalt stehen für Tobias Exner bei der Ausübung seines Handwerks an erster Stelle. Weil vielen Konsumenten nicht bewusst sei, welches die teils gravierenden Unterschiede zwischen traditioneller Handwerkskunst und Massenware aus industrieller Herstellung sind, liegt ihm die Teilnahme am Tag des Deutschen Brotes besonders am Herzen. „Zu oft entscheidet der Preis den Kauf von Backwaren. Ohne es zu wissen, nehmen Konsumenten für ein günstiges Brötchen künstliche Zusatzstoffe, mangelnde Frische und austauschbaren Geschmack in Kauf“, so der gelernte Bäckermeister. Exner erkennt jedoch eine stetige Rückbesinnung auf Qualität: Seine Kunden interessieren sich vermehrt für die Herstellung und Zutaten der von ihnen gekauften Produkte. Tobias Exner empfindet seine Kunden auch als besonders offen für neue, von ihm entwickelte Backwaren. Zu diesen zählten neben mehreren Teilchen allein im letzten Jahr zwei neue Dinkel-Brote (DinkelGold, DinkelBronze), ein auf einer gänzlich neuen Getreideart (Tritordeum) basierendes Brot (Pan del Sol) oder das Hemme Buttermilch-Brot.

Durch die Teilnahme am Tag des Deutschen Brotes am 15. Mai, aber auch durch seine täglich angebotenen Produkte will Exner dazu beitragen, dass traditioneller Herstellung wieder noch mehr Wertschätzung findet, bewusste Ernährung zunimmt und die



Experimentierfreude der Deutschen an Brotwaren nicht ausstirbt.

Über die Bäckerei Exner:

Die Bäckerei Exner besteht seit 1928. Das Unternehmen wird heute in dritter Generation geführt und stellt seine hochwertigen Produkte im Gegensatz zu den zunehmend üblichen Massenbackwaren traditionell und überwiegend aus regionalen Zutaten her. Neben den Bäckereifachgeschäften sind die Back- sowie Konditoreiwaren auch in den zahlreichen Cafés erhältlich. Mit seiner Frau Kathleen leitet er über 220 Mitarbeiter an rund 40 Standorten. Tobias Exner hat den Betrieb 2008 von seinem Vater übernommen. Seitdem hat sich die Anzahl der Mitarbeiter mehr als verdoppelt. Auf höchste Qualität und Konstanz zu setzen, sind beim beständigen Wachstum Exners Garanten, um Kunden zu überzeugen und Mitarbeiter langfristig für das Unternehmen zu gewinnen.

Weitere Informationen zur Bäckerei Exner und den Standorten der Fachgeschäfte unter www.baeckerei-exner.de.

Pressekontakt:

Andrea Feustel, 0163 511 2082, post@andreafeustel.de

Gino Lauschke, 0173 97 99 901, gl@grameplus.de