

Pressemitteilung

90 Jahre Bäckerei Exner: Auftakt des Jubiläumsjahres auf Grüner Woche mit neuen Backwaren

Beelitz, 11. Januar 2018: Es duftet in der Beelitzer Backstube wie damals. Und wie eine kulinarische Zeitreise schmecken die drei neuen Backwaren, die Tobias Exner mit seinem Team anlässlich des 90-jährigen Bestehens seiner Backstube und eigens zum Start der Grünen Woche liebevoll entwickelt hat. Die neue Brotschöpfung "Wie damals", "Das Beste"-Brötchen sowie "Oma Hedis Käsetörtchen" präsentiert er ab dem 19. Januar den Besuchern der Messe, die den Auftakt für ein vielseitig geplantes Jubiläumsjahr 2018 der Bäckerei bildet.

Bereits seit 2013 ist die Bäckerei Exner aus Beelitz bei der Internationalen Grünen Woche in Berlin dabei. Stets mit einer neuen, selbst kreierten Spezialität. „Die Grüne Woche fordert uns jedes Jahr wieder auf wunderbare Weise heraus“, sagt Tobias Exner, der Wochen vor der Messe in der Backstube verschwindet und so lange mit seinen Mitarbeitern experimentiert, bis perfekte, noch nie dagewesene Backwaren entstanden sind. So war 2016 das HEMME-Buttermilch Brot ein erstes Produkt, das in Zusammenarbeit mit der Molkerei HEMME-Milch aus der Uckermark pünktlich zur Messe entstand. 2017 konnte Tobias Exner als erster deutscher traditionell arbeitender Bäcker auf der Grünen Woche Backwaren aus dem neuen Mehl "Tritordeum" präsentieren.

In diesem Jahr will Exner mit seinen drei **Produkten "wie von damals"** das traditionelle Bäckerhandwerk und seine Vorgänger in der Beelitzer Backstube ehren. Seine Kunden entführt er in eine Genusswelt von vor 90 Jahren, wo mit Ruhe, keiner Scheu vor großem Arbeitsaufwand und Mut zu neuen Kreationen gebacken wurde. Die Zubereitung ähnelt stark der damaligen Herstellung und die Zutaten stammen wie einst aus der Region.

Bäckerei Exner auf der Internationalen Grünen Woche 19.- 28. Januar 2018

1928 - 2018: 90 Jahre Beelitzer Backstube der Bäckerei Exner

Brandenburg-Halle: Halle 21a: Stand 128 mit einem Backofen

Drei Jubiläumsbackwaren, herzhaftes Snacks sowie Kaffee- und Teespezialitäten der Firma Schärf

Wie typisch für die Produkte der Bäckerei darf man sich auch bei dem neuen Brot, dem Brötchen sowie dem Käsetörtchen sicher sein, dass diese wie 1928 komplett frei von Zusatzstoffen sind. In Erinnerung an Hedwig Gruhle, der Ehefrau des ersten Besitzers der Beelitzer Backstube, liegt dem Käsetörtchen eine besonders liebevolle und aufwendige Rezeptur zugrunde. Sie basiert auf einer gekochten Vanillecreme, in die Quark eingerührt werden. Steif geschlagenes, untergehobenes Eiweiß verleiht diesem Kuchenklassiker eine einzigartige Leichtigkeit. Präsentiert und gebacken werden die Törtchen in kleinen Formen aus Pappelholz.

Dem Jubiläums-Brot "Wie damals" liegt ein besonderer Roggensauerteig zugrunde, der mit einem Dinkel-Vorteig, gerösteter Gerste und Hafer ergänzt wird - Zutaten, wie sie auch 1928 in der Region zur Verfügung standen und überwiegend verwendet wurden. Nach einem kompletten Tag Langzeitführung und einem weiteren ganzen Tag Teigruhe entstehen gänzlich ohne Backmittel und Zusatzstoffe in echter Handarbeit die knusprigen, geschmackvollen Brote. Dieselbe Rezeptur und Herstellung liegt auch den neuen Brötchen zugrunde, die im Steinbackofen gebacken werden. Voll Stolz auf das Ergebnis monatelangen Probierens gaben Exner und seine Mitarbeiter diesem Brötchen den alles sagenden Namen "Das Beste".

Neben Tobias Exner werden abwechselnd weitere 13 Mitarbeiter der Bäckerei auf der Berliner Messe sein. Sie werden neben den Jubiläumsbackwaren auch Kaffee- und Teespezialitäten sowie herzhafte Snack anbieten sowie vor Ort ofenfrische Backwaren aus einem Ofen holen, für den die Bäckerei eine Sondergenehmigung einholte. Zur Grünen Woche gibt es eine Zusammenstellung der Jubiläumsbackwaren in einem Jute-Einkaufsbeutel der Bäckerei Exner zum Einführungspreis von 10 Euro statt 16,10 Euro.

Nach der Grünen Woche wird sich die Bäckerei Exner der detaillierten Planung vieler weiterer Projekte wie Feste, Neueröffnungen und Sonderaktionen in ihrem Jubiläumsjahr zuwenden. Diese werden auf der Facebookseite der Bäckerei Exner bekannt gegeben.

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.

Pressekontakt: □ Andrea Feustel, 0163 511 2082, pr@andreafeustel.de