

Neues Schmidt-Café mit Steinofen im REWE-Markt des Gänsbach-Centers

HILPOLTSTEIN (tts) – Groß war das Interesse bei der Hilpoltsteiner Bevölkerung anlässlich der lang erwarteten Eröffnung des neuen Gänsbach-Centers auf dem ehemaligen Elsbett-Areal. Am Tag der Eröffnung herrschte bereits ab sieben Uhr Hochbetrieb, und auf dem großzügig bemessenen Parkplatz des Centers, in dem insgesamt sechs neue Geschäfte zu finden sind, war es schwer, noch einen freien Platz zu finden.

Im modern gestalteten REWE-Markt, dem „Ankerzentrum“ der neuen Einkaufsmöglichkeit in der Industriestraße, entstand auch ein neues Schmidt-Bäcker-Café mit einer kulinarischen Besonderheit, für die in der Burgstadt schon lange große Nachfrage herrscht: „Immer wieder haben uns die Menschen gefragt, wann wir denn endlich auch in Hilpoltstein unsere beliebten Kracher anbieten“, so der Inhaber und Bäckermeister Michael Schmidt. „Bislang gab es diese nur an ausgewählten Standorten, die über einen Steinofen verfügen, wie zum Beispiel bei uns in Heideck“. Aber das lange Warten hat nun ein Ende. Laut Schmidt passt der Kracher zu allem. „Ob zum Frühstück mit Konfitüre oder zur Brotzeit mit Wurst und Käse, diese Brötchen sind immer ein echter Schmidt-Genuss!“ Neben den frischen Krachern, die seit vielen Jahren einen echten Verkaufsschlager darstellen, kommen aus dem Steinofen auch Brezen, Pfefferbrezen, Salz-, Mohn-, Sesam- und Kürbiskäsestangen – immer frisch gebacken, mit einzigartigem Aroma und lang anhaltender Knusprigkeit.

Zum Verweilen in der neuen Bäckerei, die über ein gemütliches Café mit rund 28 Sitzplätzen verfügt, lädt

eine Tasse Kaffee aus der hauseigenen Rösterei ein. Mit viel Leidenschaft werden in Heideck ausgesuchte Bohnenmischungen geröstet und in den Bäckerfachgeschäften serviert. Zum Genießen vor Ort oder gerne auch „To go“. Aber das Angebot der Schmidt-Bäckerei richtet sich hier speziell auch an alle Beschäftigten des angrenzenden Industriegebiets. „Für alle Hungerigen bieten wir zur Mittagszeit dank unserer leckeren Snackauswahl die perfekte Anlaufstelle“, so Michael Schmidt. Von herzhaft-deftig bis hin zu Salat & Co. für eine ausgewogene Ernährung – getreu der altbekannten Philosophie des Unternehmens, die besagt, das aus 100 Prozent natürlichen Rohstoffen immer nur das Beste gebacken wird. „Denn das ist ausschlaggebend für das gesunde Schmidt-Genuss-Erlebnis!“. Und allen, die gerade wenig Zeit zur Verfügung haben, dem sei der neue, seit April bestehende Online-Shop der Bäckerei Schmidt ans Herz gelegt. Unter www.schmidtgenuss.de können sich dort Privat- und Geschäftskunden gleichermaßen per Mausklick nicht nur hausgeröstete Schmidt-Kaffeevarianten, verschiedene Konfitüren oder sonnengetrocknetes Quellsalz aus Portugal direkt nach Hause schicken lassen, sondern auch eine Auswahl der beliebtesten Brotsorten. Vom klassischen Heidecker Bauernbrot über das vegane „Energiebündel“ oder dem einzigartigen Vollkorn-Vitalbrot bis hin zur herzhaften Römerkruste aus Urgetreide-Dinkelruchmehl – immer backfrisch auf Bestellung.

Am Tag der Eröffnung freuten sich alle Kunden über eine Rose, sowie einen Kracher in einer umweltfreundlichen Stoff-Einkaufstasche. „Wir arbeiten da-

ran, aus unseren Bäcker-Fachgeschäften das Plastik so weit wie möglich zu verbannen“, so Schmidt. Das sieht man zum Beispiel an der Beigabe zum Kaffee: Handelte es sich dabei früher noch um in Plastik verpacktes Karamell-Gebäck, so gibt es heute ein selbst gebackenes Plätzchen mit Orangen-Geschmack dazu. Derzeit werde auch nach einer Alternative zum Plastik-Strohalm gesucht.

Jede dieser Maßnahme mag für sich genommen nur eine Kleinigkeit sein, aber zusammengenommen sind sie der Garant für eine treue Kundschaft, bei der sich Michael Schmidt im Namen der gesamten Familie herzlich bedanken will. Ebenso gilt der Dank dem selbstständigen Kaufmann Oliver Jäschke, dem Betreiber des neuen REWE-Markts. „Wir haben alle sehr viel Herzblut in unser gemeinsames Projekt gesteckt, und schon während der Bauphase lief die Zusammenarbeit hervorragend! Wir haben uns in allen Punkten immer genauestens aufeinander abgestimmt, und auch bei unseren individuellen Wünschen beim Ladenbau oder bei den Werbemaßnahmen fanden wir immer eine Lösung, mit der beide Seiten zufrieden waren“, so Schmidt, der Jäschke zum Dank eine prächtige Torte überreicht und sich auf die Kooperation in den kommenden Jahren freut. „Und selbstverständlich gilt unser Dank ganz besonders allen unseren verantwortungsbewussten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, für deren langjährige und immer vertrauensvolle Zusammenarbeit“, machte Bäckermeister Schmidt abschließend deutlich. „Denn ohne unsere Schmidteraner wäre Schmidt schließlich nicht Schmidt!“



Freuen sich auf die Zusammenarbeit: Michael Schmidt (li.) und Oliver Jäschke.

Bilder: Tschapka

BÄCKER **Schmidt** CAFE

Rambacher Straße 6 | 91180 Heideck
Telefon 09177/49660 | www.schmidtgenuss.de