

In der Bäckerei Ecke wird noch nach guter alter handwerklicher Tradition gebacken

Braunsfeld - Handwerklich hergestellte Backwaren mit herausragender Qualität zu produzieren ist das oberste Ziel der Bäckerei Ecke. Das Unternehmen hat seit über 100 Jahren in Braunsfeld seinen Sitz. Und wie es die Tradition fordert, werden hier die Backwaren noch in reiner Handarbeit Brote und Brötchen nach traditionellen Herstellungsweisen und Rezepturen mit besten Zutaten ohne die Verwendung von Konservierungsstoffen in der hauseigenen Backstube gebacken. Die Bäckerei Ecke betreibt damit die einzige Backstube im Stadtteil Braunsfeld.

1903 gründete Ferdinand Ströhmeier die Bäckerei. Eigene Rezepte waren und sind auch heute noch eine besondere Auszeichnung der Bäckerei Ecke.

Nachdem im Zweiten Weltkrieg die Bäckerei fast vollständig zerstört worden ist, konnte sie danach wieder an ihrem ur-



■ Das Team rund um Bäckermeister Mathias Ecke bietet ausschließlich handwerklich beste Backwaren an. (Fotos: v.Hinckeldey)

sprünglichen Standort aufgebaut und auch letzten Jahren stetig modernisiert werden.

Heute führt Mathias Ecke, Bäckermeister und stellvertretender Obermeister der Bäcker-Innung Köln, den Betrieb, den er von seinem Vater Hubert Ecke im Jahr 2007 übernommen hat. Gemäß der Familientradition arbeitet seine Ehefrau Stefanie Ecke ebenfalls in dem Familienunternehmen mit, das mittlerweile drei Gesellen in der Backstube beschäftigt.

Die außergewöhnlich geschmackvollen Teigwaren sind ein Markenzeichen des Hauses. Beste und feinste Zutaten

zeichnen die Produkte aus. Grundlage vieler Brote ist das „Heilige Buch“, in dem zahlreiche Rezepte niedergeschrieben sind. Spezialanfertigungen und neue Eigenkreationen finden immer mehr Beachtung. Ein Inka-Brot mit dem Urgetreide Amanranth ist ebenso begehrt wie das „Bergstegier-Brot“.

Schon morgens ab 3 Uhr steht die Mannschaft um Bäckermeister Mathias Ecke in den Startlöchern. Ein wohlthuender Duft durchdringt die Bäckerei und Braunsfeld. Der Backofen heizt auf 250 Grad und nach der entsprechenden Backzeit kommen die Backwaren frisch aus der Backstube direkt in den

Ladenbereich. Ab 6 Uhr kann man seine Brötchen oder Brote frisch erwerben. Dazu stehen ständig frische, belegte Brötchen zur Auswahl. Dabei kann man verschiedensten Backwaren nach eigenen Wünschen belegen lassen. Oder wie wäre es mit Blätterteig-Bonbons gefüllt mit Lachs, Spinat oder Ricotta? Kein Problem, auch dies bietet die Bäckerei Ecke ihren Kunden an. Wer eine Gesellschaft beköstigen will, der ist ebenfalls bei Bäckerei Ecke an der richtigen Adresse. Der „Catering-Service“ ist stets zur Stelle. Ob „Finger-Food“ oder andere Speisen, bei Bäckerei Ecke wird alles stets frisch zubereitet.

Damit sind die Aktivitäten des Familienunternehmens aber noch lange nicht beendet. Kindergruppen können dem Bäckermeister jederzeit über die Schulter schauen. Die „Offene Backstube“ ist schon seit vielen Jahren ein Hit bei Kin-



■ Mathias Ecke in der Backstube. Der Sauerteig muss noch einmal kräftig geknetet werden.

dergärten oder Kindergeburtstagen. Ganz nach der Firmenphilosophie:

Backen mit „Laib“ und Seele! (v/h)



■ Seit der Firmengründung im Jahr 1903 befindet sich die Bäckerei Ecke an der Aachener Straße 517 in Braunsfeld.



■ Die Bäckerei Ecke in den 60er Jahren.

Bäckerei Ecke

Aachener
Straße 517

50933 Köln - Braunsfeld

Telefon: 0221-4912739

www.Baeckerei-Ecke.de