News

News: Frische Brötchen für die Ostfriesischen Inseln

Beigetragen von S.Erdmann am 04. Nov 2024 - 13:19 Uhr

Nach einem Testlauf am vergangenen Sonntag wird es ab Donnerstag ein neues Angebot auf Juist geben. Die Firma Gillet & Söhne in der Wilhelmstraße wird in diesem Winter Brötchen in Bäckerqualität liefern, auch wenn die Inselbäckerei Remmers in die Winterpause geht. Täglich ab 8:00 Uhr gibt es dann Brötchen von der Norddeicher Bäckerei Grünhoff.

Goldgelbe Farbe, herrlich knackige Kruste, eine fluffige Krume und ein frisches Aroma: Mit dem Biss in ein gutes Bäckerbrötchen am Morgen kann der Tag starten. Für viele Touristen und auch Insulaner auf den ostfriesischen Inseln gehört das zu einem perfekten Aufenthalt dazu. Nur leider müssen viele Hotel- und Pensionsbesucher auf die kleine Backkunst verzichten. Nicht immer können die wenigen Inselbäckereien die Versorgung aller gewährleisten.

Bäckermeister Lars Grünhoff kennt das Problem. Deshalb hat er eine geniale Lösung für alle Insulaner und Urlauber, die morgens nicht auf ihre knusprigen Brötchen verzichten wollen, entwickelt: Mit Hilfe einer neuartigen Tiefkühl-Rezeptur für seine insgesamt 27 Brötchen-Sorten versorgt er nun Hotels und Pensionen auf Norderney, Borkum und Juist mit handgemachten TK-Brötchen – ohne Qualitätsverlust und wie frisch vom Bäcker!

Für die eineinhalbjährige Entwicklungsarbeit zog Lars Grünhoff auch die Handwerkskammer für Ostfriesland zu Rate. Gemeinsam mit Thomas Harms, Technischer Berater, konnte das Unternehmen Mittel aus dem niedrigschwelligen Innovationsförderprogramm (nIFP) der NBank gewinnen. Etwas mehr als ein Drittel der Entwicklungskosten, bis zu 100.000 Euro, können kleine und mittelständische Handwerksunternehmen aus den Töpfen des Landes und der EU beziehen. „Wichtig ist, dass die Entwicklung für das Unternehmen neu und marktfähig ist – beispielsweise wie in diesem Fall den regionalen Absatzmarkt erweitert“, erklärt Thomas Harms. Für Lars Grünhoff hat sich das Projekt gelohnt. Seit knapp einem Jahr bietet er die Backwaren an und „es hat sich relativ flott herumgesprochen. Die neuen TK-Brötchen sind beliebt.“ 22 Pensionen und Hotels auf Norderney, Juist und Borkum ordern bereits Weizen-, Roggen-, Vollkorn-, Dinkel-, Rosinenbrötchen und Co.

Sogar ein Fischhändler auf Norderney verarbeitet ein für ihn speziell hergestelltes Fischbrötchen. Sogar sieben neu kreierte Rezepte für sogenannte Burger-Buns werden in hoher Stückzahl an Restaurants ausgeliefert. Und die Produktpalette ist noch lange nicht am Ende. „Wir tüfteln derzeit an Baguette-Brot und anderen Brotsorten zum Aufbacken“, sagt Lars Grünhoff.

„Produzieren ist nicht das Problem, aber die Ware innerhalb einer kurzen Zeitspanne tiefgekühlt auszuliefern, birgt viele kleine Hürden“, sagt Grünhoff. Der Transport von Kühlfahrzeugen ist auf den meisten Fährverbindungen nicht oder nur mit sehr großem Aufwand möglich. Auf Norderney beispielsweise werde die Ware in Kühlboxen mit einem Verkaufswagen ausgeliefert. Das ist aber aufgrund des eingeschränkten Verkehrs nicht auf allen Inseln möglich. „Mal sehen, ob wir auf Pferdekutschen oder doch Elektrowagen zurückgreifen müssen“, schmunzelt Grünhoff.

Zu unserem Foto oben auf der Startseite: Thomas Harms (von links), Lars Grünhoff und Produktionsleiter Michael Haase zeigen am Verkaufstresen der Bäckerei Grünhoff die neuen TK-Brötchen.

TEXT: HANDWERKSKAMMER OSTFRIESLAND bearbeitet von STEFAN ERDMANN
FOTOS: HANDWERKSKAMMER OSTFRIESLAND/W. FELDMANN

Article pictures


KNUUST
Kasse Backwaren

