

« Die Handwerks-Bäckerei Strassmann steht für 100-prozentiges Handwerk! »»

Mit dem Namenswechsel und dem neuen Erscheinungsbild wird die Handwerks-Bäckerei Strassmann ihrer Philosophie gerecht: Hier bekommen Kundinnen und Kunden zu 100 Prozent Handgefertigtes. Geschäftsführer Stefan Bachmann erzählt, warum Ehrliches am besten schmeckt und worauf sich seine Kundschaft freuen darf.

Stefan Bachmann, vor zehn Jahren haben Sie die Bäckerei Strassmann übernommen. Diesen März haben Sie nun ein aufwändiges Rebranding vorgenommen dabei Name und Erscheinungsbild angepasst. Warum?

Mit dem Geschäft habe ich auch das Logo von Fritz Strassmann übernommen. Der Auftritt ist 20 Jahre alt, es wurde Zeit ihn zu modernisieren. Zudem gibt der neue, frische Auftritt neuen Schwung – für unsere Kundschaft, aber auch fürs Team.

Aus «Dä Beck Strassmann» wurde «Handwerks-Bäckerei Strassmann». Was war Ihnen beim neuen Namen wichtig?

Der neue Name sagt, wer wir sind und was wir machen. Ein schlichter, unkomplizierter Auftritt war mir wichtig. Ich finde die Umsetzung sehr gelungen.

Der Claim «Ehrlich schmeckts am besten» ist ein Versprechen! Wie können Sie es halten?

Alles, was bei uns über den Tresen geht, stellen wir von Grund auf selbst her, und zwar zu 100 Prozent!

Wie wichtig ist Ihnen die Zusammenarbeit mit Ihren Partnern?



Stefan Bachmann in seiner Handwerks-Bäckstube.

Stimmt es, dass diese mehrheitlich aus der Region stammen?

Ja. Überall, wo es ökologisch und wirtschaftlich sinnvoll ist, verwenden wir regionale Zutaten. Wir arbeiten zum Beispiel mit einem Bauer, der für uns Emmer und Einkorn anbaut. Noch kürzere, nachhaltigere Wege gibt es nicht. Das garantiert nicht nur aussergewöhnliche Produkte, sondern eben auch spannende Geschichten.

Auf welche Handwerks-Spezialitäten dürfen sich Ihre Kundinnen und Kunden ganz besonders freuen?

Auf unser Brotsortiment mit Triebführung von 6 bis 36 Stunden. Auf die in Handarbeit hergestellten Pralinés, Truffes und anderen Schoggispezialitäten, auf die vielen Klassiker wie Hefeteignussgipfel, Cremeschnitten und Guetzli, auf die immer wieder neuen saisonalen Überraschungen ...

Sie sind ja nicht nur eine Bäckerei, sondern stellen auch feinste Coniserie her. Was gehört bei diesem Handwerk zu den Besonderheiten?

Wir sind einer der rar gewordenen Betriebe im Kanton Thurgau, die Lernende im Fachbereich Coniserie ausbilden. Wir verwenden keinerlei industriell hergestellte Holkörper oder andere Halbfabrikate. Auch hier: 100-prozentige Handarbeit.

Die Handwerks-Bäckerei Strassmann bietet auch Take-away sowie Catering an. Geht das Catering-Angebot eher Richtung «Wurst und Brot» oder bin ich auch für eine stilvolle Hochzeit oder einen exklusiven Firmenanlass bei Ihnen richtig?

Salate, Sandwiches, Birchermüesli und heisse Snacks gehören zu unserem Take-away-Angebot. Unser Kü-

chenteam ist nämlich ebenso talentiert und kreativ wie die Bäckerinnen und Konditoren! (schmunzelt) Heisser Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat für eine einfache Feier ist uns ebenso recht wie aufwändige Apérobuffets oder Barbecues.

Und zu guter Letzt: Bei welcher Köstlichkeit aus der eigenen Backstube können Sie selbst nicht widerstehen?

Unser Bürlibrot oder unser Zopf aus Thurgauer Zutaten zum Zmorge mit Butter und der selbstgemachten Konfitüre aus schwarzen Kirschen ...

Handwerksbäckerei Strassmann AG
Filialen in Weinfelden, Amriswil, Romanshorn und Schönenberg
www.handwerks-baekerei.ch
Telefon 071 622 35 22



Wir sagen Danke!

Ganze 49 (!) Jahre lang war **Lotti Schmid** Teil unserer Bäckerei-Familie, nun verabschiedet sie sich in den wohlverdienten Ruhestand. Wir danken ihr von Herzen für ihre grossartige Arbeit! Sie wird uns fehlen – und unseren Kundinnen und Kunden auch!

Lotti Schmid steht am **28. Februar 2021 von 8 bis 10 Uhr** das letzte Mal hinter dem Tresen in unserer Hauptfiliale in Weinfelden. Wer Auf Wiedersehen sagen möchte, muss also beizeiten aus den Federn. Dafür gibts eine kleine Belohnung: **den limitierten «Lotti-Biber»!**



Seit heute online: die neue Website www.handwerks-baekerei.ch