

# Der Roggenverbrauch nimmt sowieso ab!



*Ein Roggenbäcker  
beweist das Gegenteil*

# **Bekannt** werden und im Gespräch **bleiben**

**Der Duft des Steinofenbrotes weht  
bis zum Ministerpräsidenten**

**Bauchtanz  
für Väter**

Hacke macht Hillerse heiß auf Ofen

Sender Sat.1 filmt Bäcker Hackes „friedliche Amerikaner“

**Der herrliche Duft von Holzofenbrot kommt aus Ahnsen**

**Brot aus dem Holzofen**

Torsten Hacke backt heute für AZ-Hilfsaktion

**Brötchen gegen Arztquittung**

Ahnsener Bäcker möchte die Bürger entlasten

**HILLERSE / Bäckermeister Torsten Hacke eröffnet Nostalgie-Backstube und schafft fünf neue Arbeitsplätze**

## Der Duft des Steinofenbrotes weht bis zum Ministerpräsidenten

Hillerse (hik). Er will nicht nur neue Wege beschreiten, sondern ist auch bereit, dafür zu investieren. Immerhin möchte er seinen „Kindern ein bestelltes Feld“ bieten, wie er sagt. Torsten Hacke präsentiert einmal mehr innovative Ideen: Am Donnerstag eröffnet der Bäckermeister aus Ahnsen in der Hillerter Hauptstraße 11 eine kleine nostalgische Backstube.

Und dort gibt's ab 6.30 Uhr an sieben Tagen in der Woche nicht nur frisches Brot und Kuchen aus einem original Steinbackofen, der in der Eifel von einem der ältesten Backofenbauer Deutschlands gebaut und gemauert wurde. Ein kleines Stehcafé lädt zudem zum Verweilen ein.

Das wiederum bedeutet, dass mit der neuen Nostalgiebackstube fünf neue Arbeitsplätze, drei in Vollzeit, zwei auf 400-Euro-Basis, geschaffen werden.

Hackes Ideenvorrat scheint unerschöpflich, er plant mehr: So will er zudem Backkurse für interessierte Kinder, Hausfrauen und -männer in Hillerse anbieten. Und damit noch immer nicht genug: Im März erscheint die Bäckerfachpresse in dem kleinen Ort an der Oker, um von Hacke Infos über mögliche Wege zu erhalten, die aus der kriselnden Branche herausführen. Immerhin: „Rund 800 kleine Bäckereien schlossen bundesweit im Vorjahr ihre Pforten“, wie Hacke weiß. „Ein Drittel davon aus Altersgründen, zwei

Drittel wegen Insolvenz“.

Und der Duft des frischen Steinofenbrotes weht offenbar sogar bis zum Ministerpräsidenten in Hannover: Christian Wulff persönlich will im Sommer Bäckermeister Hacke in Hillerse besuchen. „Der Kontakt entstand über einen mir bekannten Büromitarbeiter Wulffs“, erzählt Hacke. Der hatte dem Ministerpräsidenten von dem rührigen Ahnsener berichtet, der nicht nur gesunden Brotteig, sondern ebenso ständig neue Ideen anrührt. „Eigentlich wollte Wulff schon im Vorjahr kommen“, so Hacke. Jetzt habe der Ministerpräsident seine Zusage für Juli/August signalisiert, um dann im neuen Steinofen in Hillerse „Brot zu backen und zu verkosten“.



Am neuen original Steinbackofen: Torsten Hacke in dem kleinen Hillerter Nostalgie-Café, das morgen seine Pforten öffnet.

Kottlick

# Sie backen schon Brot ....

- ohne Chemie und Fertigtüte
- mit verschiedenen hauseigenen Sauerteigen (wie viel Sorten?)
- direkt auf Steinplatten, im Dampfbackofen, im Steinofen oder Holzbackofen
- oder in einem anderen einzigartigen Ofen
- mit sehr langer Teigruhe, verschiedenen Kräutern, Gewürzen oder einmaligen Zutaten
- in einer Sortenvielfalt oder Einzigartigkeit
- und mahlen Ihr Getreide mit eigener Steinmühle

**Dann erzählen Sie das Ihrem Verkauf und Ihren Gästen !!!**



## Wie bringe ich es dem Verkauf und den Gästen rüber?

- Flyer, Brot- und Brötchentüten, Zutatenlisten etc.
- Backstubentour während der Produktion mit Chef-Frühstück
- Brotbänderole, Apfel (Apfelbrot), Flasche Bier (Bierbrot), Geschirrtuch kariert,
- Brot aufwiegen, Gewinnspiel, Tombola, Promibacken, Landfrauen einladen
- Tag der offenen Tür / Tag des Brotes veranstalten, Brotfest
- Exklusiver Verkauf ab Backofen bzw. ab Backstube mit Aktionstheke
- Brotsprechstunde und Beratung mit dem Bäckermeister in Berufsbekleidung in den Läden oder auch mit Ernährungsberater von der IKK, AOK etc.
- kleine Probierbrote gratis oder Probierscheiben
- nicht ganz zufrieden? = Geld zurück ohne Wenn und Aber
- Brottipps für die Aufbewahrung
- geschnittenes Brot in Wachspapier – oder in Wachsbeutel
- Brot-Backkurse, Brotrezepte zum nachbacken
- mit einem besonderen Fahrzeug (Kutsche, Traktor, Ferrari = heißes Brot)



# Die *Nostalgie*-Backstube

**Emotionen wecken  
Beziehungen aufbauen  
Vertrauen schaffen**





# 4000 Gäste in der Backstube



# Brotkompetenz und Marken schaffen

- Brot muss nicht immer lang, rund oder oval sein – andere Formen schaffen
- Exklusive Getreidesorten oder Saaten verwenden, oder Bio-Zutaten
- Konterfei des Chefs in Berufsbekleidung auf Brottüten, Banderolen usw.
- Bäcker in Berufsbekleidung gehen durchs Dorf, Viertel, Stadt, Stadtteil und verteilen Brot mit Flyer oder Tüte
- Info-Flyer bei Ärzten, Apotheker, Heilpraktikern, Frisör etc. auslegen
- Brot für Allergiker backen, (weizenfrei, 100% Roggen, usw.)
- Getreide exklusiv vom Landwirt XY oder aus der Region XY

