



#machenstattwollen
#wirmachensregional



DE-ÖKO-006

BRANDHEISS

— Jahresrückblick 2021 —

Hauszeitung der Bäckerei und Konditorei Laudenbach

kostenlos – aber nicht umsonst

QUALITÄT SEIT 1795

Die Menschen leben bewusster, sie möchten wissen, wo ihr Essen herkommt. Regionale Lebensmittel zu kaufen ist nicht nur ein ökologischer Gedanke. Wir Bäcker aus Gera kennen unsere Kunden, ihre Vorlieben und wissen, welches Brot wir zu welchem Anlass empfehlen können. Wir haben die Geburtstage in der Familie im Blick und beraten sie bei Torten- und Kuchenbestellungen. Nähe und Vertrauen haben wir als regional tätige und in Gera verwurzelte Handwerker schon über Generationen aufgebaut. Von Geraern für Geraer backen.



WERTVOLL UND REGIONAL

Auch Regionalität bedeutet Nähe. Wie auch mit der Heimat sollen sich unsere Kunden mit der Herkunft der Produkte identifizieren, die lokale Wirtschaft unterstützen und damit ganz ohne große Worte und Brimborium die Umwelt und das Klima schützen. Allerdings endet Regionalität nicht am Ortschaft. Für die beste Qualität ausgesuchter Produkte braucht es Zutaten, die nicht direkt vor unserer Haustür wachsen. So sind wir Herstellern verbunden, die authentisch und mit denselben Werten arbeiten, für die auch wir einstehen.

TRADITIONELL

Wir setzen uns leidenschaftlich für das Bäckerhandwerk ein und geben unseren Kunden tagtäglich das Versprechen, dass wir unseren Produkten nichts weiter zugeben, als beste Zutaten, Begeisterung und Passion. Mit Herz und Hand. Dies bewahren wir mit vollem Einsatz und Hingabe.

LIEBE UND LEIDENSCHAFT BEGINNEN MIT „L“

Wir sind ein Familienunternehmen mit Tradition und backen seit 1795 in der 9. Generation mit großer Leidenschaft.

Der Beruf des Bäckers ist einer der ältesten Handwerksberufe in unserem Land. Es macht uns jeden Tag aufs Neue stolz, ein Teil dieser Historie zu sein, unser handwerkliches Können zu zeigen und mit innovativen Ideen unsere

Kunden zu verwöhnen. Die Beständigkeit als Unternehmen und die Wertschätzung durch unsere Kunden erreichen wir nicht nebenbei. Dafür geben alle Mitarbeiter in der Bäckerei & Konditorei Laudenbach ihr Bestes. Ganz gleich, ob in der Produktion, im Verkauf, in der Disposition oder im Büro – alle sind gleich wichtig und tragen miteinander Verantwortung.

INNOVATIV

Tief verwurzelt in unserem Handwerk beobachten wir Marktentwicklungen, neue Trends und die Bedürfnisse unserer Kunden sehr genau. Nicht zuletzt wollen wir eine überraschende Abwechslung aus unserem Hause in der bekannten Laudenbach-Qualität liefern.



225 JAHRE BÄCKEREI LAUDENBACH

Wir wollen uns die Zeit nehmen, um einmal zurückzublicken auf 225 Jahre Bäckerei Laudenbach. Auf die Jahre, als unser Großvater nach Gera kam, die schwierigen Zeiten während des DDR Regimes und auf die Aufbruchstimmung zur Wende. Kleine Anekdoten unserer langjährigen Mitarbeiter und wie es ihnen bei uns in der Bäckerei ergangen ist. – S. 2



NEUES AUS DER BACKSTUBE

Handgemacht mit Herz, dennoch saftig und ohne jeden Schnickschnack. Jeden Tag stehen wir früh morgens in der Backstube, setzen unser Wissen und unsere Fingerfertigkeit ein, um den Menschen in unserer Region neue Kreationen und die besten Brote und Brötchen zu backen. Dafür braucht es Erfahrung, Phantasie und ein gutes Team. – S. 6



NACHHALTIG UND REGIONAL

Nachhaltigkeit, der gewissenhafte Umgang mit Ressourcen und eigene Demeter-Produkte. Seit der Gründung der Bäckerei Laudenbach gehört es zu unserer Philosophie, für die Backwaren aus unserem Hause auch im Einkauf der Rohstoffe auf regionale Produkte zu setzen. Unserer Umwelt zuliebe – deswegen machen wir's regional. – S. 9



FRÜHSTÜCK BEI LAUDENBACH

Immer nur zuhause frühstücken? Das muss nicht sein. Wir bieten in einigen unserer Filialen verschiedene Frühstücksvarianten an. Natürlich mit frischen Backwaren aus unserer Backstube. Und wenn es mal schnell gehen muss – auf dem Weg zum Kunden oder ins Büro – haben wir auch viele Frühstückssnacks zum Mitnehmen vorbereitet. – S. 10



STOLLEN ONLINE

Sie haben nicht die Möglichkeit, eine unserer Filialen in Gera und Umgebung zu besuchen, möchten aber dennoch nicht auf die leckeren Stollen in der Weihnachtszeit verzichten? Kein Problem – In unserem neuen Onlineshop können Sie unsere Stollen und andere Leckereien ganz einfach bestellen und direkt nach Hause liefern lassen. – S. 11

225 JAHRE BÄCKEREI LAUDENBACH

Ein Rückblick in vergangene Zeiten



Auf die Jahre, als unser Großvater nach Gera kam, auf die schwierigen Zeiten während des DDR Regimes und auf die Aufbruchstimmung zur Wende.

Ebenso möchten wir unsere langjährigen Mitarbeiter einmal zu Wort kommen lassen: Wie war es, als sie bei unserem Vater in der Backstube ihre Lehre angefangen haben, welche Hoffnungen und Ziele haben sie mit dem Bäckerhandwerk verbunden und wie sehen sie heute ihren Beruf?

Wir Brüder können uns an eine arbeitsreiche Zeit in der Backstube erinnern. Früh zur Schule oder in den Kindergarten – Nachmittags direkt in die Bäckerei. Jede helfende Hand wurde beim Teigkneten gebraucht. Staatliche Unterstützung war Fehlanzeige in der DDR. Im Gegenteil: Die Handwerksbäcker hatten ein schweres

Los. Es gab nie genügend Mehl und andere Zutaten. Das führte soweit, dass wir als Kinder die Mehlsäcke ausklopfen mussten, damit ja auch die letzten 100 g Mehl nicht verkommen.

Als wir auf unserem Schulheimweg um die Ecke bogen, sahen wir schon die lange Schlange Menschen vor der Bäckerei stehen,



Josef Laudenbach in der Backstube in Gera – 1989

die um 15 Uhr den zweiten Schub Brot des Tages kaufen wollten. Wir hatten natürlich so viel gelebte Erfahrung durch lange Nachmittage in der Backstube, dass wir genau abzählen konnten, bis zu welchem Wartenden die Brote reichen und wer in der Warteschlange leer ausgeht. Diese Verzweigung und die Wut der Menschen werden wir nie vergessen. Damals mussten sich unsere Oma und unsere Mutti nach dem letzten Brot im verschlossenen Laden verstecken, aus purer Angst vor möglichen Randalen derer, die ohne Brot nach Hause zu ihren Familien gehen mussten.

Eine Kindheit ohne das Backen und den Alltag einer Bäckersfamilie gab es für uns nicht. Ausflüge mit unseren Eltern oder Großeltern können wir an einer Hand abzählen. Die Bäckerei stand immer an erster Stelle.

Wie habt Ihr die damalige Zeit in Erinnerung? Kanntet Ihr oder Eure Eltern die Bäckerei Laudenbach früher schon? Schreibt uns Eure Erinnerungen, wir freuen uns auf kleine Anekdoten von Euch!

WIR REISEN ZURÜCK INS JAHR 1967

Wolfgang Laudenbach kommt als 14-Jähriger mit seinen Eltern und Geschwistern in Gera an. Der Umzug aus der hügeligen Rhön in Südthüringen fiel dem Jungen nicht leicht. Dort waren seine Wurzeln, dort hat er nachmittags die Kühe gehütet und in der elterlichen Bäckerei ausgeholfen. **Nun also Gera. Die Familie machte das Beste draus und übernahm eine bestehende Bäckerei in Untermaus. Bis heute ist sie der Stammsitz der Bäckerei Laudenbach.**

Wolfgang fühlte sich durch sein Talent und sein Können zum Bäckerhandwerk berufen und begann 1969 seine Lehre in der Bäckerei des Vaters. Es waren tiefste DDR Zeiten und die Konsum Lehranstalt bildete Konditoren und Bäcker in Gera aus. Wolfgang schloss seine Lehre als Konditor dort ab und setzte gleich noch die Bäckerlehre obendrauf. Pfiffig, wissbegierig und immer der Unterstützung seiner Eltern gewiss.

Bäckersemmeln der Handwerksbäcker und kaufen natürlich weiter bei ihnen ein. So standen tagtäglich lange Schlangen in der Früh und am Nachmittag in der Maler-Reinhold-Straße, um frisches Brot für 93 Pfennig oder 5er und 10er (Pfennig) Brötchen zu holen. Samstags gab es übrigens nur Brötchen und es wurde regelmäßig die Bäckerei leergekauft. Klar, die Kunden schmeckten den Unterschied.

angeboten. Der Geschmack ließ natürlich zu wünschen übrig. Ein Glück für Wolfgang Laudenbach, dass sein lieber Schwiegervater in Chemnitz im Vorsitz der HO Genossenschaft tätig war und die Verteilung der Lebensmittel auf die verschiedenen HO Geschäfte kontrollierte. Dieser zweigte nun im Winter einen kleinen Teil der Zuteilung von Orangeat/ Zitronat ab und brachte es im Trabi zu seiner Tochter und dem Schwiegersohn, damit die Gerschen den echten Stollengeschmack genießen konnten. So ging die Zeit bis zur Wende dahin: Rohstoffe besorgen, die großen Öfen feuern, schwere körperliche Arbeit von früh bis spät.



Der junge Bäckermeister Wolfgang Laudenbach

Die Zeiten waren für Handwerker damals nicht einfach. Es gab keinerlei Unterstützung des Handwerks durch den Staat, der eine komplette Verstaatlichung anstrebte. So entstand in direkter Nähe eine Großbäckerei, die die Versorgung der Geraer mit Brot und Brötchen sichern sollte. Die Rechnung hatten die Stadt und der Staat aber ohne ihre Kunden gemacht – Die Menschen liebten die frischen

1985 übergab Josef Laudenbach die Bäckerei an Wolfgang. Backen war und ist die Leidenschaft der Laudenbachs, die sich seit jeher auf ihre Berufung konzentrierten. So eckte man auch nicht mit der DDR Regierung an, die immer das berühmte „Haar in der Suppe“ suchte. Die Älteren von Euch werden sich noch erinnern. Genau wie ihre Kundschaft mussten auch die Bäckermeister der Laudenbachs improvisieren: Für den beliebten Stollen gab es kein Orangeat oder Zitronat zu kaufen. Südfrüchte waren rar und begehrte Tauschobjekte. So wurden den Bäckern dann kandierte grüne Tomaten als Zitronat und kandierte rote Tomaten als Orangeat

Am besten bleiben aber die schönen Erinnerungen im Gedächtnis: Die Hochzeit von Wolfgang mit seiner Frau Martina, die Geburt der beiden Kinder Ronny und Michael, die vielen kleinen Feste mit der Belegschaft und die Begegnungen mit lieben Nachbarn, Freunden und natürlich der Geraer Kundschaft, die treu an der Seite ihres Bäckers steht. Es waren zwar beschwerliche, aber auch wunderbare Jahre von 1967 bis 1989.

„FRÜHER WAR ALLES BESSER!“

Diesen Satz hören unsere Verkäufer/innen heute oft. Damit meinen die meisten Kunden die DDR Zeit und den Zusammenhalt der Menschen. Heute haben wir mal unsere Mutti Martina Laudenbach gebeten, ihre Erlebnisse als Verkäuferin in unserer Bäckerei zu erzählen.

„Bevor ich meinen Mann kennenlernte, war ich Verkäuferin in einem Schuhgeschäft. Das war dann schon eine Umstellung – von der Angestellten hinein in einen Unternehmerhaushalt. Und ich muss sagen: Ich habe dort viel von meinen Schwiegereltern gelernt. In der Bäckerei ging es ja schon frühzeitig los. Um 4 Uhr hieß es: runter in die Backstube, erstmal Pfannkuchen backen. Später schlossen wir den Laden

auf. Da haben die Kunden schon draußen angestanden. Um 10 Uhr wurde der 1. Schuss (die erste Menge) Brot verkauft. Um 11 Uhr dann der 2. Schuss. Es war jedes Mal eine lange Schlange vor der Bäckerei und wir wussten: bis zum Ende des Zaunsfeldes reichen die Brote. Alle die danach kommen, gehen leer aus. Jeder durfte ja nur 2 1/2 Brote kaufen. Einmal ist in der Warteschlange sogar einer umgefallen vor Schwäche. Das Gute war aber, dass niemand gedrängelt hat. Alle haben sich vorbildlich verhalten. Sehr gern erinnere ich mich noch an Herrn Jacob, der 3 mal pro Woche kam und die Zeit genutzt hat, mit meinen beiden Jungs noch eine Runde Fußball zu spielen bis das Brot fertig war. Unsere Kinder mussten oft zurückstecken. Die

Backstube ging ja immer vor. Und wir als Selbstständige waren die Letzten in der Kette des DDR Systems: Keine Urlaubsplätze, kein Ferienlager, immer zu wenige Rohstoffe. Auch wir mussten abends noch nach Wurst, Fleisch oder Getränken in der HO anstehen und waren froh, wenn die Verkäuferinnen uns dort „etwas weggetan haben“.

Die Zeiten waren nicht einfach, doch der Zusammenhalt unter den Menschen war unbeschreiblich. Am Wochenende haben die Nachbarn aus der ganzen Siedlung übriges Obst aus ihren Gärten gebracht. Da saß dann sonntags die ganze Familie zusammen im Laudenbachschen Garten und hat die Früchte für die Kuchen der Folgewoche vorbereitet. Montags war der Laden

manchmal geschlossen – da haben meine Schwiegermutter und ich die Einnahmen in die Stadt gebracht und noch schnell ein Eis in der Zitronenpresse gegessen. Es war immer ein gutes Verhältnis bei den Laudenbachs – Jeder hat jedem geholfen. Wir denken gern an diese oft schweren, aber auch schönen Zeiten zurück. Die Jahre sind nur so vorbeigeflogen, sagen wir heute oft. Die Kinder sind schnell groß geworden, 1985 haben wir das Geschäft in 8. Generation übernommen.

Und heute sind wir stolz auf die 9. Generation der Laudenbachs, auf unseren Ronny und unseren Michael. Über ihre jungen Jahre in der Bäckerei berichten sie Euch dann im nächsten Beitrag.“

DER SONNTAGABEND DES 12. NOVEMBER 1989

Wir sehen uns noch als 11- und 14-jährige Buben im Wohnzimmer auf der Eckbank sitzen. Der Fernseher läuft. Die Grenzen der DDR sind seit ein paar Tagen plötzlich offen. Alle können es noch gar nicht fassen, da stürmt unsere Oma Helga ins Zimmer und ruft: Los! Macht rüber!

Unsere Mutti packt schon die Koffer und steht angezogen im Flur. Unser Vater Wolfgang schnappt sich die Autoschlüssel. Nur wir können uns nicht bewegen. Wohin sollen wir? Warum eigentlich? Unser Glück, dass sich unsere Eltern bei uns nochmal rückversichert haben: Wollen wir zusammen in den Westen gehen? Wir beide schütteln nur den Kopf. Auf keinen Fall. Hier ist unsere Heimat, hier sind unsere Freunde. Bitte lasst uns alle hierbleiben. Wir sind doch hier die Bäckerjungs, Gera braucht unseren Vati und seine Bäckerei.

Der Herbst 1989 ist uns Geraern noch in lebendiger Erinnerung: Die Bürger zogen jeden Donnerstag mit Kerzen durch die Straßen und demonstrierten für Freiheit und Frieden. Auch wir Jungs haben uns an diesen Donnerstagen unserer Mutter und einigen Nachbarn angeschlossen. Unser Vater musste in der Backstube bleiben: Die Bürger Geras wollten ja am nächsten Tag auch wieder frisches Brot und Brötchen bei ihrem Bäcker kaufen. Und immer, wenn wir gegen 22 Uhr zurück zur Backstube kamen, fragte der Vater: „Und? Was ist denn rausgekommen?“ Ja, was rausgekommen ist, wissen wir heute 30 Jahre nach der Wende.



Umbau und Modernisierung der Backstube – 1991

Es war für alle eine sehr bewegende Zeit. Wir wussten auch nicht, was auf uns als Bäckerei zukommt. Aber eines wusste unser Vater Wolfgang gewiss: Ab jetzt wird vieles anders. Auch wir müssen uns verändern. Beizeiten hat er sich in der neu formierten Bäckereinnung für unser Handwerk stark gemacht, ist viel gereist und hat sich die Backstuben Deutschlands angesehen. Wieder daheim in der heimischen Backstube dann die Ernüchterung: Mit diesen Mitteln überstehen wir die Wendezeit nicht. Ran mit uns Jungs und zusammen an einen Tisch gesetzt: Wir müssen dringend modernisieren. Einfach wird's nicht und einen

Haufen Geld kostet es obendrein. Dieses Vorhaben können wir nur anpacken, wenn ihr mal die Bäckerei übernehmt. Tja, da standen wir nun zum zweiten Mal in diesem schicksalhaften Jahr und mussten uns als 11- und 14-Jährige wieder entscheiden.

Für unsere Zukunft als Bäcker.

Auf der Bank hat unser Vater den unvorstellbaren Kredit von 1 Million D-Mark aufgenommen und dann ging es Schlag auf Schlag. Die alte Backstube wurde dem Erdboden gleich gemacht, ein neues Gebäude mit super modernen Maschinen errichtet. Und im Hinterkopf immer die bange Frage: Wird das gutgehen? Stürzen wir uns mit den horrenden Schulden ins Unglück?

Wie sagt man in Köln so schön: Et hätt noch immer joot jejang. Und so war es dann auch.

Die Zeit der Wende war aufregend, arbeitsreich, innovativ. Ein Wahnsinn: Wir waren nach dem Umbau die modernste Backstube der ganzen ehe-

maligen DDR. Bäcker aus der ganzen Republik strömten zu uns und haben sich die Backstube genau angesehen. Und dann plötzlich platzte der Knoten. Die Fleischer haben Ihr Angebot um Imbiss erweitert, die Rosterverkäufer schossen wie Pilze aus dem Boden. Wir haben eine lange Zeit jeden Tag 3000 Semmeln an nur einen Rosterbrater, an Imbiss Mc Horn, verkauft. Bewegte und bewegende Zeiten liegen hinter uns, die wir nie vergessen können und auch nicht wollen. Wir sind dankbar, dass Ihr Geraer immer an unserer Seite standet.

Was wir heute sind, wären wir nicht ohne Euch. Wir sagen Danke!

RONNY LAUDENBACH

MEINE LEHRZEIT

Lehrjahre sind keine Herrenjahre, hat man uns früher immer gesagt. Doch bei meiner Lehre war das eh kein Problem. Ich hatte immer ein gutes Verhältnis zu meinem Meister in der Mainzer Bäckerei, sogar einen lieben Familienanschluss.

Doch von vorn. Schon in der 9. Klasse habe ich ein Praktikum in einer mir fremden Bäckerei gemacht, der Bäckerei Gögelein in Mainz. (Unsere Eltern hatten sich in der Wendezeit kennen- und schätzen gelernt.) Da ich mich beim Praktikum nicht ganz dumm angestellt habe, war meine Lehrstelle dann direkt besiegelt. Die Freude war groß – so lange, bis mich meine Eltern mit 2 großen Koffern tatsächlich in Mainz abgesetzt hatten und mit meinem Bruder wieder nach Hause gefahren sind. Das Heimweh war entsprechend groß und ist über die ganzen Lehrjahre niemals so ganz vergangen. Einmal Gerscher - immer Gerscher.

Ich erinnere mich noch: Immer, wenn mein Vati mich auf seinen Innungsreisen in Mainz mal besucht hat, habe ich gesagt: Nimm mich wieder mit nach Hause.

Später habe ich mich gut in Mainz eingewöhnt: Zum Einen hatte ich Familienanschluss in der Bäckerei, zum Anderen habe ich mir dort einen kleinen Freundeskreis aufgebaut. Ich habe den Führerschein gemacht und bin übers Wochenende viele Male zu Freunden meiner Eltern auf ihr Weingut in Rheinland-Pfalz gefahren. Die Boxheimers haben mich wie ihre eigene Familie behandelt, mit der wir auch heute noch sehr gut befreundet sind. Wir haben die gleichen Werte im Handwerk: Regionalität und Nachhaltigkeit. Menschlich hat mich die Ausbildungszeit sehr



Ronny Laudenschbach

geprägt und nach vorn gebracht. Ich habe viel von meinem Chef gelernt, andere Kulturen in Mainz kennengelernt und wirklich tiefe Freundschaften geschlossen.

Ein besonderes Erlebnis war meine praktische Prüfung. Damals musste man diese in einer anderen Bäckerei abhalten: Ich war so mega aufgeregt, dass ich schon Stunden vorher dort war. Die Bäcker vor Ort haben sich sehr gewundert, aber ich konnte nicht länger zuhause sitzen. Also habe ich schon sehr früh am Morgen meine Torten vorbereitet, mein Handwerkszeug vorgerichtet und bin im Kopf nochmal alle Rezepte durchgegangen. Letztendlich ist alles gut gegangen und ich habe meinen Abschluss mit Bravour gemeistert. An die Zeit in Mainz erinnere ich mich jetzt sehr gern zurück, bin dankbar für die Weggefährten und Freunde, die mir bis heute erhalten geblieben sind. Rückblickend kann ich sagen, dass Mainz zu meiner 2. Heimat und meine damaligen Weggefährten gute Freunde geworden sind.

MICHAEL LAUDENBACH

MEINE LEHRZEIT IM HEIMISCHEN BETRIEB

1994 habe ich meine Schule beendet. Auch als Kids gab's für uns kein wirkliches Kindsein in der Freizeit. Schon als 13-Jähriger habe ich in der Nachtschicht Weißbrote gewirkt, Brötchen gebacken und viele zusätzliche Arbeiten in der Backstube erledigt.

Das Beste war: Wir Kinder wurden für unsere Freitags- und Samstagsarbeit auch bezahlt und so konnten wir uns als erster in der Siedlung ein cooles Mountainbike leisten. Das war schon was!

Meine Lehre begann dann unter schwierigen Bedingungen. Auch wenn ich der Sohn vom Chef war, so hatte ich in der Lehrzeit nix zu lachen. Der Meister war oft streng zu mir. Im Praktischen war ich durch meine Tag- und Nachtschichten in der Bäckerei schon ziemlich fit. Im Theoretischen hat's manchmal noch gehapert – Mathe lässt grüßen!

Aber aus dem Michel ist dann doch noch was geworden: Einer der Besten in der Abschlussklasse 1997.

Es folgte der Landesauscheid aller Bäcker-Azubis von Thüringen und was soll ich sagen: Ich habe gewonnen und durfte direkt auch am Bundesauscheid in Weinheim teilnehmen. Das war schon eine besondere Sache: Sich mit den besten Lehrlingen von ganz Deutschland messen! Oh Mann, war ich aufgeregt. Doch auch hier habe ich einen kühlen Kopf bewahrt, bin als 7. aus dem Rennen hervorgegangen und habe somit ein internationales Berufszeugnis erhalten. Dies brachte mir einen tollen Zuschuss der Handwerkskammer zu meiner Meisterausbildung in Dresden, die ich 2002 mit dem Bäckermeister abgeschlossen habe. Übrigens war dies



Michael Laudenschbach

die gleiche Schule, die unser Vater damals besucht hat.

Im Rückblick können wir sagen, dass wir zwar eine arbeitsreiche Kindheit und Jugend hatten und mehr zurückstecken mussten als jeder unserer Freunde. Doch jetzt stehen wir in unserer Bäckerei, schauen uns an, was wir zusammen geschafft haben. Wir sind dankbar, dass wir so tolle Mitarbeiter haben, die uns teilweise schon über 20 Jahre begleiten. Jede Generation hat ihre Herausforderungen. Für unseren Vater war es die schwere Zeit der DDR und der Umbau. Für uns waren es das Hochwasser 2013 und Corona im letzten Jahr. Aber: Als Unternehmer darf man den Mut nicht verlieren, muss immer nach vorn blicken und aus seinen Erfahrungen lernen.

Einen Satz geben wir unseren Lehrlingen immer mit auf den Weg: **Klau viel, aber nimm nichts mit. Mit anderen Worten: Lerne, sei neugierig und halte stets die Augen offen!**

AUF EIN WORT MIT UNSEREN EHEMALIGEN AZUBIS

STEPHAN – UNSER PUMUCKL

Der erste Azubi der Bäckerei Laudenbach nach der Übernahme durch Wolfgang Laudenbach.

Wenn wir heute vom Pumuckl sprechen, meinen wir nicht etwa das kleine quirlige Wesen, was in der Werkstatt von Meister Eder sein Unwesen getrieben hat. Nein, wir meinen den ersten Azubi, der damals bei unserem Vati in der Backstube angefangen hat. Mitten im Umbau 1991. Unser Stephan kam aus einem kleinen Ort bei Zeitz und hat im Haus über der Backstube ein kleines Lehrlingszimmer bewohnt. Er hatte es damals faustdick hinter den Ohren und hat sich allerhand Späße ausgedacht. Daher auch der Name „Pumuckl“. Eine kleine Kostprobe gefällig? Also los: Es gab mal eine Konditorin, die hatte Angst vor der Dunkelheit und ist nie gern in den Keller der Backstube gegangen, um die Zutaten zu holen. Eines Tages hat sich Stephan, alias Pumuckl, im Keller hinter der Tür versteckt und ist rausgesprungen, als unsere ängstliche Kollegin etwas aus dem Keller geholt hat. So schnell ist sie noch nie die Kellertreppe hoch gerannt. Wir haben sie den halben Tag dann nicht mehr gesehen. Wir können uns auch noch an einen Tag erinnern, als Pumuckl sich in einem Mehlsilo versteckt hat und durch die kleine Scheibe am Silo die Konditorin erschreckt hat, die dort putzen wollte. Das Geschrei war meist groß, aber am Ende haben sie dem Stephan alles verziehen. In unserer Familie wurde er gleich ab dem ersten Tag aufgenommen: Was haben wir zusammen gefeiert, gelacht & Gera unsicher gemacht. Nach der Lehre ist Stephan zurück nach Zeitz, dann zur Bundeswehr und heute treibt er seine Späße zuhause in Baden-Württemberg. Besonders stolz sind wir, dass Stephan betont: *„Wenn ich damals schon gewusst hätte, dass es in meinem Arbeitsleben nicht perfekter hätte werden können, dann wäre ich heute noch bei Laudenbachs. Damals war es wirklich zu 100% ideal.“*

Wir sind froh, dass auch zu unserem Pumuckl die Verbundenheit noch heute da ist und wir noch immer gute Freude sind.

JEANNETTE – DIE CHEFIN DER KONDITOREI

Frauenpower im Konditorinnen-Team.

Obwohl sie lieber Krankenschwester oder Keramikmalerin geworden wäre, ist unsere liebe Jeannette (und wir auch!) sehr froh, 1992 ihre Ausbildung als Konditorin bei Laudenbachs begonnen zu haben. In der ersten Zeit ihrer Lehre hatte sie manchmal ein bisschen Angst, auf Arbeit zu gehen, hat uns Jeannette verraten. Einmal sollte sie vom Meister aus die Eclairs aus der Kühlung holen. Da stand sie nun und wusste nicht, was Eclairs sind. Tja, nach einer gefühlten Ewigkeit ging sie zurück zum Meister und hat gesagt: „Es sind keine mehr da.“ Als dann beide zusammen geschaut haben, zeigte der Meister auf die Eclairs und sagte: „Die Liebesknochen hier meine ich.“ Damit konnte Jeannette etwas anfangen und wusste seitdem auch, dass der Fachbegriff für den Liebesknochen Eclair ist. Die Konditorei ist ab dann zu ihrer Leidenschaft geworden. Heute führt sie 14 Mitarbeiter/innen und

schwärmt vom Zusammenhalt der Kollegen in der ganzen Bäckerei: *„Wir sind eine coole Truppe, die immer Spaß hat. Nach so langer Zeit sind wir nicht nur Kollegen, sondern auch Freunde geworden.“*



Jeannette Schöne

Ihr prägendstes Erlebnis bei uns war, als Michael verkündet hat, 1 Jahr auf Weltreise zu gehen. Das war ein tiefer Einschnitt ins Gefüge der Bäckerei Laudenbach. Umso größer war die Freude, als er wohlbehalten wieder zurück in die heimische Backstube gekommen ist. Seitdem hat das Team schon viele tolle (und arbeitsreiche) Events zusammen gerockt: Sei es das Sommerkino, die Geraer Hofwiesenparkfeste oder die hausinternen Jubiläen sowie das große Fest unter den Nachbarn, 1 Jahr nach dem Hochwasser.

Wir sind sehr froh, dass wir dich haben, liebe Jeannette! Dass du mit viel Kreativität und Stärke das Team der Konditorei führst und uns auch ein Vorbild bist. Und Danke, dass du immer wieder erfolgreich Abwerbungsversuche von anderen Konditoreien abwehrst und dich mit Herz und Seele für unser liebenswürdig freches Team entscheidest.



Beim Stollenbacken die Lehrlinge Jeannette Schöne, Michael Laudenbach und Christian Henkel (v.r.)

CHRISTIAN – UNSER BACKSTUBENLEITER

Er ist nicht nur ein hervorragender Bäcker, sondern auch ein außergewöhnlicher Diplomat. Denn als „Chef aller Bäcker in der Backstube“ muss er unsere manchmal kreativen Ideen ins Handwerk „übersetzen“.

Christian fällt das sehr leicht, denn er ist in den langen Jahren bei uns Laudenbachs in seine Aufgabe reingewachsen und auch mit ihr gewachsen.

1993 hat Christian seine Bäckerlehre bei unserem Vater begonnen (die Wahl stand übrigens zwischen Dachdecker und Bäcker) und diese schon nach 2 Jahren mit vielen Auszeichnungen abgeschlossen. Eine besondere Anekdote gibt's hier zu erwähnen: Als Lehrling musste Christian natürlich auch die Teige für Brötchen ansetzen, die nachts dann geformt und gebacken wurden. Eines Tages hat er mal die Hefe für den Teig vergessen. Als er mit dem Taxi zu seiner Schicht gefahren ist, wusste der Taxifahrer schon Bescheid, dass der ganze Brötchenteig vernichtet und wieder neu angesetzt werden musste – Tja, in Gera spricht sich alles rum. Das war ihm so peinlich, dass er am liebsten gleich wieder aus dem Taxi ausgestiegen und nach Hause gegangen wäre.

Entmutigen lassen hat sich Christian nicht. Ein Glück! Da der Beruf für ihn Passion ist, hat er direkt noch seinen Bäckermeister gemacht. Das sollte auch uns zu Gute kommen:

Christian war federführend mit uns dafür verantwortlich, dass wir ab dem Jahr 2000 keine Backvormischungen mehr in unsere Backstube gelassen haben und seitdem jeden Teig von Hand ansetzen und verarbeiten.



Christian Henkel

Natürlich gibt es im Berufsleben auch mal Kritiken und andere Meinungen. Das muss sein und so wächst man auch mit seinen Aufgaben. Wichtig ist aber, dass man sich am Ende des Tages immer wieder in die Augen schauen kann.

Genau das liebt Christian an seinem Backstuben-Team: *„Es herrscht ein wahnsinnig tolles Betriebsklima, jeder ist für den anderen da und jeder kann sich selbst verwirklichen. Es hat jeder die gleichen Chancen. Man muss sie nur nutzen.“*

Wir danken Christian für 27 Jahre und freuen uns auf mindestens nochmal so viele.

GABI – UNSER ERSTES BÄCKERLEHRLING-MÄDCHEN

Gabi hatte schon als Kind den Wunsch, Bäckerin zu werden. Kein Wunder: Sie ist neben einer Bäckerei aufgewachsen und hat im Kindergarten schon Bilder von sich als Bäckerin gemalt.

Ihr Vater hat sich dann richtig ins Zeug gelegt

und den Tipp bekommen, dass unser Vater einen Bäckerlehrling sucht. Gabis Wille hat ihn überzeugt und so wurde sie das 1. Mädchen als Bäckerlehrling in unserer Backstube. Unter den ganzen Gesellen wusste Gabi sich durchzusetzen und hatte trotz der schweren Arbeit viel Spaß in ihrem Wunschberuf.

Am liebsten ist ihr, damals wie heute, die Arbeit an der Brötchenmaschine und an der Teigteil- und Wirkmaschine.

Wenn man Jeannette und Gabi heute zusammen erlebt, könnte man meinen, sie sind schon seit dem Kindergarten die besten Freundinnen. Es wird zusammen geschertzt, gelacht und natürlich werden auch ernste Themen besprochen. Beide kannten sich vorher noch nicht, bis sie zusammen 1992 ihre Lehre bei der Bäckerei Laudenbach begonnen haben.

Ehrlichkeit untereinander, der Zusammenhalt im Team und die vielen Erfahrungen in der Backstube: *„Die Nachtschicht von Freitag auf Samstag, zufriedene Kunden ab 6 Uhr früh, schnell den Laden wischen und dann: Hinsetzen mit einem Pott Kaffee und eine frische Erdbeerschnitte genießen. Herrlich!“*

Wir freuen uns, Gabi schon so lange in unserem Team zu haben und freuen uns auf weitere gemeinsame Jahre.

CAROLIN – UNSERE SUPERKONDITOREIN

Sie hat ihre Lehre 2001 in unserer Konditorei begonnen, nachdem sie schon 2 Praktika vorher bei der Bäckerei Laudenbach absolviert hat.

Ein Glück, dass wir einen so guten Eindruck bei ihr hinterlassen haben. Mit dem Moped kam sie immer zeitig früh gefahren und hat sofort gute Laune mitgebracht.

Weil sie als beste Gesellin von ganz Gera 2004 ihre Ausbildung beendet hat, wurde Carolin direkt zu den Landesmeisterschaften eingeladen. Das Motto war „Märchen-Torte mit 3 Stöcken“. Mit ihrer Frau Holle Torte konnte sie sich bei der Jury einen hervorragenden 2. Platz sichern.



Carolin Sirtl

Übrigens: **Die Carolinchen, die Ihr als süßes Gebäck aus unseren Filialen kennt, sind eine Erfindung von Carolin.** Ursprünglich als „Sonntagsteilchen“ entwickelt, erfreuen sie sich großer Beliebtheit.



#machenstattwollen

#wirmachensregional



Laudenbach Akademie

BEWIRB DICH BEI UNS

und werde Mitglied der Laudenbach Akademie

Wir sind immer auf der Suche nach Talenten. Stellenangebote als Bäcker oder Bäckerin, als Verkäufer oder Verkäuferin in den Filialen oder für weitere Jobs in der Bäckerei findest du auf unserer Website.

UNSERE BENEFITS

- Frühstück für alle Mitarbeiter/innen (Sachbezug)
- höhere Löhne als branchenüblich
- Arbeitskleidung/Ausstattung
- mehr Urlaubstage als branchenüblich
- Prämien im Verkauf
- Rabatte bei externen Firmen
- jede Stunde und Minute wird bezahlt – das ist heutzutage leider nicht mehr üblich
- hochmoderne Kommunikationsmittel wie i-Pad und i-Phone als Arbeitsmittel
- Lohnzuschuss in Form eines Gutscheins
- Erholungsbeihilfe
- Gesundheitswoche

Hast du Interesse, dann schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte per E-Mail an info@laudenbach-gera.de oder per Post an:

Bäckerei & Konditorei Laudenbach GmbH & Co. KG
Ronny Laudenbach
Maler-Reinhold-Straße 7
07548 Gera

Wir freuen uns darauf, Dich kennen zu lernen.



#machenstattwollen

ARBEITEN BEI LAUDENBACH

Verantwortung als regionaler Arbeitgeber



WARUM WERDE ICH EIN LAUDENBACH?

Arbeitgeber gibt es viele. Doch die Chefs, die mit Herz und Verstand führen, kann man oft an einer Hand abzählen. Wir stehen für unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ein. Ein gutes Team und das Übernehmen von Verantwortung sind die Grundlagen für unseren gemeinsamen Erfolg. Die Strukturen, Prozesse, Aufgaben und Funktionen sind in unserem Unternehmen auf Teamarbeit ausgelegt. Wir ermöglichen unseren Mitarbeitern Gestaltungs- und Entwicklungsspielraum. In unserem Unternehmen arbeiten Menschen, und die dürfen und müssen flexibel auf neue Anforderungen reagieren. Wir stehen für eine offene und wertschätzende Kommunikation untereinander. Auch wenn es in einer Bäckerei sehr klare funktionale Trennungen gibt – Konditorei, Backstube, Disposition, Verwaltung, Verkauf, Fuhrpark – sind wir bestrebt, ein Miteinander von allen zu leben. Das Wissen darum, dass alles nur im Miteinander aller Abteilungen funktioniert, bildet die Basis der gemeinsamen Arbeit. Dabei trägt jeder die Verantwortung für seinen Arbeitsbereich, aber auch für das Gelingen des Ganzen.

ERFAHRUNG UND PHANTASIE

Und auch, wenn heute computergesteuerte Technik in die Backstube eingezogen ist, so verlangt das Backen noch immer die langjährige Erfahrung und die Phantasie eines Bäckermeisters und seiner Gesellinnen und Gesellen. Doch nicht nur in der Backstube, auch an der Basis, in den Filialen, können wir auf engagierte Talente setzen. Verkaufstalente, die unsere Kunden zu jeder Tageszeit qualifiziert beraten.

UNSERE LIEBE ZUM BETRIEB SPÜRT MAN

Und genauso geht es auch den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen aus dem Team Laudenbach: Jeden Tag stehen wir früh morgens in der Backstube, setzen unser Wissen und unsere Fingerfertigkeit ein, um den Menschen in unserer Region die besten Brote und Brötchen zu backen.

AUSZEICHNUNG ALS BESTER AUSBILDUNGSBETRIEB

Wir wissen um die Bedeutung unserer über 100 hochqualifizierten Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Als Beleg für unser Engagement erhielt die Bäckerei & Konditorei Laudenbach von der Handelskammer bereits eine Auszeichnung als bester Ausbildungsbetrieb. Natürlich gibt es für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Team Laudenbach auch einige Benefits.

Dabei trägt jeder die Verantwortung für seinen Arbeitsbereich, aber auch für das Gelingen des Ganzen. Wir gehen davon aus, dass die Menschen in unserem Unternehmen ihre Arbeit gemeinsam mit anderen gestalten wollen und können. Wir haben und fördern ein grundsätzlich positives Menschenbild gegenüber allen Ethnien und Glaubensrichtungen. Wir übertragen dem gesamten Team und den Abteilungen Selbstständigkeit und Verantwortung und sind davon überzeugt, dass dieses Vertrauen wertgeschätzt und jeden Tag wieder neu bestätigt wird. Deshalb sind wir eine eingeschworene Gemeinschaft, die „mit der Brezel im Herzen“ stolz darauf ist, bei der Bäckerei & Konditorei Laudenbach zu arbeiten.

NEUES AUS DER BACKSTUBE

Hier möchten wir Ihnen unsere Neuigkeiten vorstellen

JEDES BROT EIN GENUSS

Brot ist mehr als nur ein Lebensmittel.

Man kann sagen, es ist schon ein deutsches Kulturgut. Als Kinder dachten wir immer: Das ist Magie! Wie kann aus Zutaten, die allein wenig schmackhaft sind, etwas so Großartiges entstehen, was wirklich jedem schmeckt?

BROTE, SOWEIT DAS AUGE REICHT

Bei unserem Brotsortiment fällt die Entscheidung schwer. Soll es das reine Roggenbrot sein, saftig und ohne jeden Schnickschnack? Oder das herzförmige Gemüsebrot mit seinen bunten Zutaten? Oder lieber doch ein helles Sonnenblumen-Sesam-Brot, auf dem sich vom Honig bis zur Leberwurst alles schön verstreichen lässt? Gutes Brot vom Handwerksbäcker Laudenbach verspricht Genuss pur vom Frühstück bis zum Abendbrot.



Ein Auszug aus unserem Sortiment

Handgemacht aus naturreinem Sauerteig

Das macht unsere Brote noch wertvoller

NEUE PRODUKTE AUS UNSERER BACKSTUBE

BROTE VOM HANDWERKSBÄCKER LAUDENBACH

Außen knusprig, innen saftig: Brote, die einfach schmecken.

Bei Laudenbach bekommt jeder das Brot, was ihm schmeckt. Kartoffelbrot und Roggenbrot für den herzhaften Typ. Weißbrot und Baguette für die Liebhaber von hellen Broten und Dinkelbrot für Jung und Alt. Kerniges Vollkornbrot ist das Lieblingsbrot

vieler unserer Kunden. Für alle Fitnessbegeisterten haben wir Low Carb Brötchen im Sortiment. Gutes Brot muss außen knusprig sein mit einer schönen Krume. Es muss innen saftig sein. Und natürlich schmeckt gutes Brot auch ohne Belag. Ach ja, und es duftet herrlich von mild bis würzig. Wir haben das Glück, dass wir diesen Duft jeden Tag in unserer Backstube genießen dürfen.

BROT- UND BRÖTCHEN-NEUHEITEN

- Basisches Brot
- Bockbierbrot
- Ciabatta mit Hirtenkäse und Zitrone
- Ciabatta mit Thymian und Minze
- Kartoffel-Weissbier-Brot
- Schweizerli
- Eiweißbrötchen
- Dinkelstangen



Bockbierbrot mit Altenburger Bock Bier

TIPP VOM BÄCKERMEISTER

Wie lagere ich mein Brot richtig?

- Brot gehört nicht in den Kühlschrank, da dort der Alterungsprozess schneller voranschreitet
- Lassen Sie Ihr Brot nicht in der Papiertüte, dort trocknet es zu schnell aus
- Lagern Sie Ihr Lieblingsbrot im Tontopf und in anderen Brottöpfen oder Brotschüsseln. Vergessen Sie aber nicht, diese mindestens 2x im Monat mit Essig auszureiben
- Sie können Ihr Brot auch in einer Plastiktüte lagern. Und wenn es alle ist, einfach bei uns für Nachschub sorgen
- Sollte das Brot einmal nicht mehr ganz frisch sein, einfach die Scheibe in den Toaster stecken, schon haben Sie wieder ein pures Genuss-Erlebnis und auch viel für die Nachhaltigkeit getan, denn unser Brot ist ein wichtiges Lebensmittel.



Schweizerli



Ciabatta mit Hirtenkäse und Zitrone

UNSEREN AKTUELLEN BROTKALENDER FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSITE

www.laudenbach-gera.de/sortiment/brote

Täglich eine breite Auswahl an verschiedenen Broten, da ist für jeden Geschmack das Passende dabei.

NEUES AUS DER KONDITOREI

Hier möchten wir Ihnen unsere Neuigkeiten vorstellen

THÜRINGER KUCHEN

Wir lieben den klassischen Thüringer Blechkuchen. In unserer Konditorei geht es aber auch kreativ zu.

Wir backen traditionell, so wie uns unsere Großeltern die Rezepte überliefert haben. Dabei greifen wir natürlich, soweit es geht, auf regionale Zutaten zurück. Die Früchte für den Pflaumenkuchen oder die Erdbeertorte legen nur kurze Wege zurück, ehe sie auf den lockeren Kuchenböden landen.

Dabei versuchen wir, immer mit der Saison zu gehen: Der eine oder andere Kuchen geht deshalb in die Sommer- oder Winterpause. In dieser Zeit stecken wir in der Konditorei die Köpfe zusammen und tüfteln über neuen Rezepten und veränderten Kreationen. Da kommt auf jeden Fall keine Langweile auf.

Gönnt Euch zum Kaffee ein leckeres Stück Kuchen aus unseren Theken in den Laudensch-Branchen. Ein himmlischer Genuss!



Ein kleiner Einblick in unsere Kuchenwelt



Matterhörner zur Schweizer Woche

NEUE KUCHENSORTEN

Kuchen aus Thüringen sind weit über die Landesgrenzen hinaus beliebt und bekannt. Ob zu einer spontanen Einladung am Nachmittag oder zum runden Geburtstag: In allen Laudensch-Branchen bekommen Sie immer frischen Kuchen, cremige und fruchtige Schnitten oder verschiedene Torten-Stücke.

Ob spontan oder auf Bestellung: Wir backen jeden Tag frisch und haben dauerhaft 8–12 Sorten Kuchen und einige Tortenkreationen im Sortiment.

KUCHEN-NEUHEITEN

- Grieskuchen
- Pudding-Streusel Kuchen
- Zimt-Pflaumen Kuchen

SÜSSE TEILCHEN

Ein Vorteil an unserer Backstube ist, dass wir nur eine Treppe nach oben gehen müssen und schon sind wir umgeben von noch mehr himmlischen Düften, lockeren Cremes, süßen Streuseln und allerlei Früchten. Unsere Konditoren und Konditorinnen zaubern hier jeden Tag Kuchen und Torten in großer Auswahl – vom Bienenstich über Erdbeertörtchen bis hin zur Schokoladentorte. Konditoreitorten machen immer etwas her und schmecken gut. Wenn wir außerhalb von Thüringen zu Besuch sind, werden wir immer gebeten, unseren Thüringer Blechkuchen und eine Torte mitzubringen.

NEUHEITEN

- Plunder

Wir realisieren Ihren Tortentraum

und kreieren ihn nach Ihren Wünschen



Wunsch Torten

BESONDERE TORTEN nach Wunsch

Fragen Sie ganz unkompliziert bei uns an unter **0365.82 49 40** oder schreiben Sie uns eine E-Mail an **info@laudensch-gera.de**. Gern rufen wir Sie zurück und besprechen mit Ihnen Ihre individuellen Wünsche.

QUALITÄT UND LEIDENSCHAFT

Geraer Backtradition seit 9 Generationen

In ein gutes Brot gehören Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Sonst nichts. Ein Natursauerteig braucht vor allem Zeit. Bei uns entsteht einzigartiger Geschmack durch traditionelle Verfahren, bewährte Rezepturen, Handwerk und Leidenschaft. Wir setzen auf Qualität an jeder Stelle. Von den Rohstoffen und Zutaten über die Bäckerinnen und Bäcker in der Produktion, die Disposition, den Verkauf bis zur Organisation des Unternehmens im Büro. Dabei setzen wir uns leidenschaftlich für das Bäckerhandwerk ein und geben unseren Kunden tagtäglich das Versprechen, dass wir unseren Produkten nichts weiter zugeben, als beste Zutaten, Begeisterung und Passion. Vor allem Brot und Brötchen haben in Deutschland Kult- und Kulturstatus. Beides bewahren wir mit vollem Einsatz und Hingabe. Der hohe Standard all unserer Backwaren ist die Grundlage für zufriedene und begeisterte Kunden. Einzig darauf soll unser Erfolg als inhabergeführte Bäckerei begründet sein.

Dabei überzeugen wir mit einem inhaltlich „weniger statt mehr“, denn wir wissen, dass Backmischungen zum einen nicht ehrlich sind und zum anderen auch nicht die Grundlage unseres Handwerks darstellen. Wir setzen auf klare Rezepte ohne Schnickschnack, auf



Ronny und Bruno beim Blick in die Laudenbach Chronik

moderne, aber transparente Produktionstechnik sowie auf regelmäßige Kontrollen mit den entsprechenden Zertifizierungen. Im Kontakt mit unseren Kunden beraten wir gut und überzeugen mit Extra-Qualität. Für uns und unsere Kunden soll unser Unternehmen etwas Besonderes sein – so besonders, wie sie selbst und ihre Gesundheit für uns sind. Deshalb schenken wir ihnen und unseren Produkten unsere gesamte Aufmerksamkeit. Im Ergebnis erarbeiten wir uns

tagtäglich durch Qualität und Leidenschaft das kostbare Vertrauen unserer Kunden.

REGIONALITÄT UND HEIMATVERBUNDENHEIT

Von Hand gebacken mit den besten Rohstoffen

Die Regionalität und Qualität der Rohstoffe sind für unsere Produkte selbstverständlich. In einer scheinbar immer größer werdenden und sich schneller wandelnden Welt, besinnen sich

immer mehr Menschen zurück auf ihre Region, ihre Heimat, ihren Lebensmittelpunkt. Weg von Digitalisierung, Globalisierung, Wandel und Hektik, hin zu Bekanntem und Vertrautem, das ein Gefühl von Sicherheit und Geborgenheit vermittelt. In Zeiten der Rückbesinnung auf die eigenen Wurzeln gewinnt der Begriff der Regionalität immer mehr an Gewicht.

Auch wir stehen für möglichst kurze Wege, wollen Rohstoffe aus der Region in der Region verarbeiten und unterstützen unsere Heimat durch regionale Produktions- und Wirtschaftskreisläufe.

Heimat ist für uns als Familien- und Traditionsunternehmen nicht allein der Ort unserer kulturellen Zugehörigkeit oder der Lebensmittelpunkt unserer Kunden und Mitarbeiter, sondern vor allem ein Lebensgefühl. Heimat ist für uns greifbar, aber sie bedeutet für jeden etwas anderes. Heimat kann schmecken wie ein frisch gebackenes Brot, riechen wie frischer Kuchen, sich anhören, wie ein krosses Brötchen beim Aufschneiden. Heimat kann das Bild der gesamten Familie beim Essen sein. Dabei geht es immer um Liebe, Gemütlichkeit und Geborgenheit.

Wir haben keine großen Worte und Definitionen; wir leben Heimat in familiärer Verbundenheit.



Wertvoll

UND REGIONAL

Für unsere Produkte

Auch Regionalität bedeutet Nähe. Wie auch mit der Heimat sollen sich unsere Kunden mit der Herkunft der Produkte identifizieren, die lokale Wirtschaft unterstützen und damit ganz ohne große Worte und Brimborium die Umwelt und das Klima schützen. Allerdings endet Regionalität nicht am Ortsschild. Für die beste Qualität ausgesuchter Produkte braucht es Zutaten, die nicht direkt vor unserer Haustür wachsen. So sind wir Herstellern verbunden, die authentisch und mit denselben Werten arbeiten, für die auch wir eintreten.

INNOVATIV IM BACKHANDWERK

Einzigartige Backkreationen in bester Qualität

Als Familienunternehmen sind wir seit 1795 schon immer mit der Tradition verbunden, aber trotzdem jederzeit offen für das Neue. Veränderungen begleiten uns immer. Bewährte Rezepturen und die Neugier auf Neues schließen sich für uns nicht aus. Tief verwurzelt im Bäckerhandwerk mit seinem Anspruch an Qualität und Beständigkeit, schauen wir trotzdem über den Tellerrand hinaus und

beobachten Marktentwicklungen, neue Trends und die Bedürfnisse unserer Kunden sehr genau. Nicht zuletzt wollen wir unseren langjährigen Kunden neben den bewährten Brot-, Brötchen- und Kuchensorten auch eine überraschende Abwechslung aus unserem Hause in der bekannten Laudenbach-Qualität liefern. Ob Schweizer, Italienische oder Griechische Wochen – wir überzeugen traditionell und innovativ gleichermaßen.

Tradition ist für uns kein alter, eingestaubter Begriff. Etwas, das seit Jahren verfolgt und gelebt wird und uns dorthin gebracht hat, wo wir heute stehen, kann nicht automatisch ein alter Hut von früher sein. Sicherheit und Stabilität in einem familiären Unternehmen sind für uns traditionelle Werte, die wir gemeinsam pflegen und bewahren. Wir sind loyal gegenüber unseren Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten. Trotzdem verschließen wir nicht die

Augen vor gesellschaftlichen Veränderungen. Flexible Arbeitszeiten, Work-Life-Balance und die Überzeugung zu arbeiten, um zu leben, klingen nicht wie Erfindungen des Bäckerhandwerks. Wir entwickeln uns weiter und leben auch hier neue Modelle, die mit den Erfordernissen einer Bäckerei vereinbar sind.

MIT ALLEN SINNEN DABEI

Durch Fleiß, Einsatzbereitschaft, Pünktlichkeit, Freundlichkeit und

Fairness haben wir unser Unternehmen von einer kleinen Dorfbäckerei in der Rhön zu einem mittelständischen Handwerksunternehmen mit 18 Filialen geführt. Auch wenn heute computergesteuerte Technik in die Backstube eingezogen ist, so verlangt das Backen noch immer die Fingerfertigkeit, die Erfahrung und die Phantasie eines Meisters seiner Zunft.

Es sind die Details, die aus dem Guten das Besondere machen.

Nachhaltig

UMGANG MIT RESSOURCEN

Gesund und natürlich essen fängt schon lange vorher an, nämlich beim Anbau der Rohstoffe. Regional, saisonal und natürlich auch klimafreundlich. Dies sind nicht nur bloße Worte, das Thema Nachhaltigkeit wird bei uns in der Bäckerei auch gelebt. Angefangen von jeder einzelnen Ähre, über die Eier bis hin zu den Fruchtwiesen des Marmeladenherstellers Darbo: Wir Bäcker wissen, wo alles angebaut und verarbeitet wird. Kurze Transportwege und optimierte Abläufe beim Hersteller sparen Ressourcen und Energie.

BIO-ZERTIFIZIERUNG

Mit einer Bio-Zertifizierung leisten wir unseren persönlichen Beitrag zum verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit der Natur und im Interesse einer gesunden Ernährung. Einige unserer Produkte sind bio-zertifiziert und wir gehören einem Anbauverband wie Demeter an. Dies bedeutet, dass bei der Rohstoff-Herstellung gänzlich auf chemisch-synthetische

Pflanzenschutzmittel und Dünger, Wachstumsförderer und Gentechnik verzichtet wurde.

NACHHALTIGKEIT IM VERSAND

Was bei den Lebensmitteln anfängt, hört auch bei uns im Versand nicht auf. Natürlich achten wir auch bei unseren Verpackungen auf Nachhaltigkeit. So polstern wir unseren Stollen zur Weihnachtszeit mit Maisbällchen statt Styroporkugeln aus, damit sie auch sicher bei der treuen Kundschaft ankommen. Eine bedarfsgerechte Bestellung aller Rohstoffe für die Verarbeitung in der Backstube vermeidet unnötigen Verpackungsmüll und lange Lagerzeiten.



DE-ÖKO-006



TOO GOOD TO GO



RETTE ESSEN, SCHONE DIE UMWELT

Schon im Jahr 2018 haben wir uns der Initiative „Too Good to Go“ angeschlossen. Bereits um 16 Uhr sehen die Mitarbeiter/innen in den Filialen, was am gleichen Tag nicht mehr verkauft werden kann. Dies wird in besondere Tüten bunt gemischt verpackt – Brote, Brötchen und auch mal einen Snack oder etwas Süßes. Eine Stunde vor Ladenschluß können die „Too Good to Go-Tüten“ dann in einer Filiale abgeholt werden, zu einem festen Preis, der mindestens 60% unter dem Originalpreis liegt. So wird nichts weggeworfen und wir zaubern auch kurz vor Ladenschluss unseren Kunden noch ein Lächeln ins Gesicht.

EIGENE DEMETER BROTE

Aus dem Hause Laudenschbach

OHNE BACKHILFSMITTEL

Die Bäckerei Laudenschbach arbeitet seit Jahrzehnten ohne Backhilfsmittel und Backvormischungen. Alle Zutaten werden frisch hergestellt und eingewogen. Unser Sauerteig ist ein altes Rezept und wird seit Generationen von Bäckermeister zu Bäckermeister weitergegeben. Wenn der Teig zubereitet ist, hält er eine extra lange Teigruhe/Teigreifung ein. So bekommen die Brote ein unverwechselbares Aroma und bleiben lange frisch. Gesundes Brot ist für eine gesunde Ernährung unheimlich wichtig. Dafür verbürgen wir uns als Handwerksbäcker. Unser leckeres Demeter-Roggen und Demeter-Vollkorn erhalten Sie in allen unseren Filialen in Gera, Ronneburg und Altenburg sowie hier im Online-Shop.

EIGENSCHAFTEN UND VORTEILE VON DEMETER

Das Demeter Siegel vom ältesten Bio-Verband Deutschlands wird nur nach strengen Auflagen vergeben. Die Regeln gelten als die anspruchsvollsten und konsequentesten in der

Bio-Branche. Das Demeter Siegel zertifiziert Bio-Produkte, die nach biologisch-dynamischen Richtlinien erzeugt wurden. In die Bewertung fließt natürlich auch der Nachhaltigkeitsaspekt mit ein. Demeter Höfe verstehen sich als ganzheitlicher Organismus, der aus sich heraus lebensfähig ist. Nach dieser Philosophie und dem anthroposophischen Blick auf die harmonische Entwicklung der Lebenskräfte in allen Pflanzen werden auf den Höfen Bio-Lebensmittel von allerhöchster Qualität produziert. Der biodynamische Landbau gilt als die nachhaltigste Form der Landwirtschaft. Hier wird auf jegliche Chemie verzichtet und stattdessen auf die Verwendung von selbst hergestellten Präparaten aus Mist, Mineralien und Pflanzenstoffen gesetzt. Dies fördert die Bodenfruchtbarkeit und das Wachstum des Getreides. Auch bei der Tierhaltung gibt es strikte Vorschriften. 100 % des Tierfutters muss Biofutter sein, 2/3 sogar Demeter Futter.

EINE 2. CHANCE

FÜR UNSERE LEBENSMITTEL

Eine wertvolle Zusammenarbeit pflegen wir auch mit der Geraer Tafel.

Nicht verkaufte Brote, Brötchen und Kuchen holen die fleißigen, ehrenamtlichen Mitarbeiter/innen der Tafel in unserem Stammhaus ab. So leisten wir als Bäcker in unserer Stadt einen Beitrag zu mehr sozialer Teilhabe. Auch die Tiere im Tierpark Gera und verschiedene Bauern in der Region freuen sich über Brot und Lebensmittel, die am Abend übrigbleiben. Lebensmittel werden bei uns nicht weggeworfen. Wer wie wir Bäcker mit Lebensmitteln arbeitet und weiß, wieviel Arbeit in jedem Brötchen und jedem Brot steckt, steht 100 % für die Themen Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein.

Es duftet in der Stadt

weil Laudenschbach gebacken hat

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

HOCHWERTIGE PRODUKTE IN DER VERARBEITUNG

Seit der Gründung der Bäckerei Laudenschbach gehört es zu unserer Philosophie, für die Backwaren aus unserem Hause auch im Einkauf der Rohstoffe auf regionale Produkte zu setzen. Neben den natürlichen Zutaten sind uns auch hohe Qualitätsstandards in der Backstube wichtig. Frische und qualitativ hochwertige Produkte, handwerkliches Können und viel Enthusiasmus. Mit diesen Zutaten zaubern wir jeden Tag ein breites Sortiment an Backwaren, welches mehrmals täglich frisch in unsere Filialen geliefert oder direkt dort gebacken wird. Mehr „just in time“ geht nicht. Und da wir bei unseren Broten und Brötchen

weiterhin auf Rezepte von unseren Großeltern setzen, stellen wir sowohl unsere Kunden von früher als auch unsere neuen Kunden immer zufrieden.

BESTE ROHSTOFFE AUS DER REGION

Der beste Bäcker kann nur dann das beste Brot backen, wenn die Rohstoffe von höchster Qualität sind. So kommt unser Weizenmehl und unser Roggenmehl komplett aus der Region Mitteldeutschland. Die Dinkel- und Vollkornmehle, die den besonders kräftigen und würzigen Geschmack in die Brote und Brötchen bringen, stammen natürlich auch aus Thüringen, Sachsen und Sachsen-Anhalt, 100 % von hier.

ZUTATEN AUS THÜRINGEN UND SACHSEN

In unserer langen Familientradition sind wir immer mit der Region Thüringen und Sachsen verbunden gewesen und haben auf Tradition und Werte gesetzt. Hier sind wir zuhause und hier kaufen wir auch unsere Rohstoffe ein. Unsere Lieferanten geben sich wöchentlich „die Klinken in die Hand“. Wir arbeiten unter anderem eng mit der Bäckerinnung Mitteldeutschland, der Dresdner Mühle, dem Eisbedarf Rothe, MGB Mein gesundes Brot, der Fleischerei Stölzner – um nur einige zu nennen – zusammen. Unsere Ansprechpartner sind bei Fragen schnell erreichbar und können auch spontane Bestellungen schnell anliefern. Heimische Vielfalt eben! Wir

unterstützen damit die Erzeuger aus unserer Heimat und haben transparente und kurze Lieferwege zu uns in die Bäckerei.

WELTREKORD AUS THÜRINGEN

Dass wir Laudenschbachs immer für Überraschungen gut sind, haben wir mit unserem Riesenerdbeertorten-Herz für einen Guinnessbuch der Rekorde Eintrag bewiesen: Innerhalb eines Tages haben wir aus der Region 240 Kilogramm frisch gepflückte Erdbeeren geliefert bekommen, die wir dann mit zwei Zentner Biskuitboden und 50 Kilogramm Pudding zum größten Erbeerherz der Welt verarbeitet haben. Weltrekord!

FRÜHSTÜCKSANGEBOTE

Mit einem gesunden Frühstück in den Tag starten

BÄCKER MIT FRÜHSTÜCK IN DER NÄHE

Immer nur zuhause frühstücken? Das muss nicht sein. Wir bieten in einigen unserer Filialen verschiedene Frühstücksvarianten an. Natürlich mit frischen Backwaren aus unserer Backstube. Ob süß oder pikant, ob mit Kaffee oder heißer Schokolade: Bei Laudenbachs gibt es ein Frühstück für jeden Geschmack.

FRÜHSTÜCKSFILIALEN IN GERA

Frühstücken in Gera war noch nie so einfach: Einfach hier eine Frühstücksfiliale aussuchen, hingehen und bestellen. Und dann so lange genießen, nachbestellen und quatschen, wie Sie möchten. Lassen Sie sich ganz in der Nähe verwöhnen – von Ihrem Laudenbach Frühstückangebot!

FRÜHSTÜCKSSNACKS ZUM MITNEHMEN

Und wenn es mal schnell gehen muss – auf dem Weg zum Kunden oder ins Büro – haben wir auch viele Frühstückssnacks zum Mitnehmen vorbereitet. Ob ein halbes oder ganzes belegtes Brötchen mit Käse oder Wurst. Oder ausgefallene Kreationen, wie unsere italienischen Piccolino mit Mozzarella und Tomate oder ein Laugenbrötchen mit warmen Leberkäse und süßem Senf – wir bieten für jeden Geschmack und für jede Gelegenheit das richtige Frühstück an.

UNSERE FRÜHSTÜCKS-FILIALEN

Filiale 11, Untermhaus, Gutenbergstraße 4, 07548 Gera, Mo–Fr von 6.30–17 Uhr, Sa von 7–10 Uhr

Bistro am Schlosstor, Zentrum, Johannisstraße 6, 07545 Gera Mo–Fr von 7.00–13 Uhr

Historische Backstube, Zentrum, Johannisstraße 6, 07545 Gera Mo–Fr von 7.00–18 Uhr, Sa von 7–13 Uhr

Filiale 17, Altenburg, Sporenstraße 11, 04600 Altenburg Mo–Fr von 6.30–17 Uhr, Sa von 6.30–12 Uhr, So 7.00–16.00 Uhr

Eine Übersicht aller unserer Laudenbach Filialen finden Sie auf Seite 14.

Bistro

AM SCHLOSSTOR

Für den kleinen Hunger oder als Mittagsimbiss

In unserem Bistro am Schlosstor gibt es in der kalten Jahreszeit sogar warme Suppen und auch mal ein überbackenes Brot. Besonders beliebt sind die verschiedenen Wraps, die ein gesundes Fingerfood für unterwegs sind.



Pfannkuchen

PFANNKUCHEN LIEFERSERVICE

Die berühmten 9 Sorten zu Fasching bestellen

Ob mit Eierlikörpudding, Himbeermarmelade, Nutellapudding oder Vanillepudding gefüllt: Unsere Pfannkuchen sind der Hit und werden an den Faschingstagen frisch in die Firma, nach Hause oder in den Kindergarten geliefert. Wir und unsere Fahrer werden dann zum Pfannkuchen Lieferservice und bringen die süßen Teilchen zum Vernaschen vorbei.

Catering

FÜR GEBURTSTAGE UND FESTE in Gera und Umgebung

Am Geburtstag soll sich das Geburtstagskind feiern lassen. Deshalb übernehmen wir das Catering für Feiern in Gera und Umgebung. Ob Richtfest, Büro-Meeting oder Geburtstagsfrühstück im Büro, wir bieten die optimale Lösung und liefern Essen und Getränke für die Feier. So muss sich der Gastgeber um nichts kümmern und kann seinen Ehrentag in vollen Zügen genießen.



NEU



Onlineshop

VOM ONLINESHOP DIREKT NACH HAUSE www.laudenbach-gera.de/shop

Wählen Sie in unserem Onlineshop Ihre Lieblingsprodukte aus unserem Brot- und Stollensortiment und genießen Sie sie bequem zu Hause. Wir liefern Ihnen Ihre Bestellung an Ihre Wunschadresse deutschlandweit. Unsere Produkte werden steril und für den Versand sicher verpackt, damit Ihr Genussartikel auch in einem einwandfreien Zustand bei Ihnen eintrifft.

Genussnachrichten

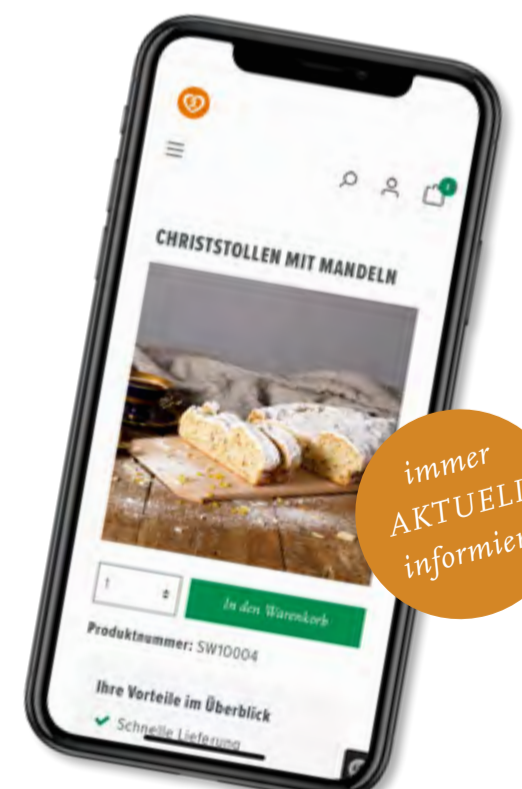
UNSER NEWSLETTER

Frisch aus der Backstube direkt in Ihr E-Mail Postfach

Seien Sie bestens informiert über unsere Aktionen, neue Stollen sowie Brote, Brötchen, Kuchen und Torten. Verpassen Sie keine Neuigkeiten der Bäckerei und exklusive Rabatte. Registrieren Sie sich jetzt mit Ihrer E-Mail Adresse für unsere kostenlosen Genussnachrichten auf unserer Website oder im Online-shop.

- ✓ Angebote und Aktionen
- ✓ Rabattcodes und Gutscheine
- ✓ Neue und saisonale Produkte
- ✓ Neuigkeiten unserer Bäckerei
- ✓ Veranstaltungen und Events

Jetzt Anmelden



UNSERE BACKSTUBEN-KLASSIKER

Unser täglich Brot



FRITZL'S RUSTIQUE

Verkaufstage Montag – Samstag

Eine Komposition aus bestem Weizenmehl, Zeit und handwerklichem Können.



FEIERABENDBROT

Verkaufstage Montag – Sonntag

Rustikales luftiges Roggenmischbrot mit knuspriger Kruste durch doppeltes Backen.



BERGSTEIGERBROT

Verkaufstage Montag – Samstag

Roggenmischbrot mit frisch gequetschten Roggenkörnern.

SAFTIGE STOLLEN ZUR WEIHNACHTSZEIT

vom Klassischen bis zum Exoten



THÜRINGER WEIHNACHTSSTOLLEN

Unser Original oder Schliff

Das Zusammenstellen der hochwertigen Zutaten, wie regionales Mehl, Markenbutter, eingelegte Mandeln und Rosinen, Zitronat und Orangeat ist echte Handarbeit unserer Bäckermeister. Genauso wie das Kneten des Stollenteiges und seine Ruhezeit. Gebuttert, ungebuttert oder Schliff (glitschig).



MANDELSTOLLEN

Mit feinen Mandeln

Dieser Mandelstollen ist ohne Rosinen oder Sultaninen hergestellt, dafür mit besten Zutaten in hoher Qualität: Feinstes Mehl, Markenbutter, eingelegte Mandeln und frischer Quark. Gebuttert oder ungebuttert erhältlich.



BRATAPFELSTOLLEN

Mit regionalen Äpfeln, Pudding und Persipanfüllung

Der saftige Bratapfelstollen hat einen unverwechselbaren weihnachtlichen Geschmack. Um das besondere Aroma, den unverwechselbaren Geschmack und die Frische zu erhalten, wird der Stollen nach dem Backen mit Nougat überzogen und sofort frisch verpackt.



MOHNSTRIEZEL

Mohn und Streusel

Der Mohnstriezel aus Quarkteig mit Mohnmasse und Butterstreuseln. Dekoriert mit Aprikosenmarmelade und Zuckerglasur.



CRANBERRY-NUSS-STOLLEN

Mit Cranberrys und Walnüssen

Wir haben den beliebten Stollen neu interpretiert. Mit herrlich fruchtigen Cranberrys, feinstem Mehl, Markenbutter und Walnüssen. Unser saftiger und köstlicher Premium Cranberry Stollen hat einen unverwechselbaren Geschmack. Er wird mit viel Liebe, regionalen Zutaten und hoher Backkunst hergestellt.

Aktionen

WIR HOLEN DEN URLAUB NACH HAUSE

Saisonale Angebote und Produkte in unseren Filialen

Neben unseren Backstuben-Klassikern sind wir immer bestrebt, unseren Kunden innovative saisonale Produkte anzubieten. Ob Urlaubsfeeling aus Griechenland oder Italien, Spezialitäten aus der Schweiz oder die traditionelle Brezel in der Oktoberfestzeit, wir lassen uns für Sie etwas einfallen. Die Produkte sind zeitlich begrenzt und an die Aktion gebunden.



Laudenbachs

OLIVENBROT

Di, Do und Sa



Laudenbachs

CIABATTA

Hirtenkäse, Schnittlauch

Mo-Fr



Laudenbachs

GURKEN ERDBEER SAHNESCHNITTE

Di, Do und Sa



Aktuelle Angebote

FINDEN SIE AUCH ONLINE

finden Sie auch auf unserer Website sowie Facebook, Instagram und in den Genussnachrichten.



Laudenbachs

TIRAMISU SAHNESCHNITTE

Mo, Mi und Fr



Laudenbachs

TOMATE BASILIKUM BROT

Mo, Mi und Fr



UNSERE FILIALEN

Ein Genussnetzwerk



GLUTENFREI

Trotzdem vollwertig und gesund

Sicherheit bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien. Erfahren Sie mehr über unser Sortiment an glutenfreien Produkten.



FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Starten Sie in den Tag mit Laudenbach

Ausgedehntes Frühstück in einer unserer Frühstücksfilialen, Brötchen und Backwaren für Zuhause oder Frühstückssnacks zum Mitnehmen.



SONNTAGS GEÖFFNET

Frisch auch am Wochenende

Duftende Sonntagsbrötchen für einen guten Start in den Tag. Finden Sie unsere Filialöffnungszeiten auch am Sonntag.



EINE ÜBERSICHT UNSERER FILIALEN

in Gera und Umgebung

FILIALE	STADTTEIL	ADRESSE	MONTAG-FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG	BESONDERES ANGEBOT
SH	Untermhaus	Maler-Reinhold-Straße 7, 07548 Gera	7.00–13.00 Uhr	6.00–11.00 Uhr		Snacks
1	Lusan	Schleizer Straße 35 – 39, 07549 Gera	7.00–20.00 Uhr	7.00–20.00 Uhr		Snacks, Eis
2	Debschwitz	Elsterdamm 5, 07548 Gera	8.00–20.00 Uhr	8.00–20.00 Uhr		Snacks
3	Zschochern	Zschochernstraße 39, 07545 Gera	6.30–18.00 Uhr	6.00–11.00 Uhr	7.00–10.00 Uhr	Snacks, Glutenfreie Produkte
5	Debschwitz	Jägerstraße 2, 07548 Gera	6.00–20.00 Uhr	6.00–20.00 Uhr	7.00–10.00 Uhr	Snacks
6	Lusan	Rudolf-Hundt-Straße 1, 07549 Gera	7.00–18.00 Uhr	7.00–11.00 Uhr		Snacks, Eis
7	Zwötzen	August-Bebel-Straße 1a, 07551 Gera	6.00–20.00 Uhr	6.00–20.00 Uhr	7.00–10.00 Uhr	Snacks, Eis
8	Ronneburg	Markt 48, 07580 Ronneburg	6.00–12.00 Uhr 13.30–17.00 Uhr	6.00–11.00 Uhr		Snacks
9	Debschwitz	Wiesestraße 66, 07548 Gera	6.00–18.00 Uhr	6.00–12.00 Uhr	7.00–10.00 Uhr	Snacks
10	Zentrum	Heinrichstraße 30, 07545 Gera	9.00–20.00 Uhr	9.00–20.00 Uhr		Snacks, Eis
11	Untermhaus	Gutenbergstraße 4, 07548 Gera	6.30–17.00 Uhr	7.00–10.00 Uhr		Frühstück, Snacks
12	Zentrum	Dornaer Straße 2, 07545 Gera	6.00–20.00 Uhr	6.00–20.00 Uhr		Snacks, Eis
13	Langenberg	Langenberger Straße 21, 07552 Gera	6.00–19.00 Uhr	6.00–19.00 Uhr		Snacks
14	Zentrum	Johannisstraße 6, 07545 Gera	7.00–13.00 Uhr			Frühstück, Snacks
15	Zentrum	Johannisstraße 6, 07545 Gera	7.00–18.00 Uhr	7.00–13.00 Uhr		Frühstück, Snacks
16	Zentrum im Bahnhof	Bahnhofplatz 3, 07545 Gera	5.00–18.00 Uhr	6.00–16.00 Uhr	7.00–17.00 Uhr	Snacks, Eis
17	Altenburg	Sporenstraße 11, 04600 Altenburg	6.30–17.00 Uhr	6.30–12.00 Uhr	7.00–16.00 Uhr	Frühstück, Snacks, Eis
18	Lusan	Zeulsdorfer Straße 85, 07549 Gera	7.00–20.00 Uhr	7.00–20.00 Uhr		Snacks, Eis



BARGELDLOS ZAHLEN

in allen Laudenbach Filialen

Gerade in Zeiten der Pandemie ist auf bargeldloses Zahlen nicht zu verzichten. In unseren Filialen bieten wir kontaktloses Zahlen per EC Karte, Mastercard, Smartphone oder Smartwatch für unsere Kunden an. Online im Shop können Sie bequem per Paypal oder Vorkasse zahlen.

#WIRMACHENSREGIONAL

Mehr als nur ein Hashtag

Vernetzung und gegenseitige Unterstützung in Gera und der Region. Angefangen hat alles mit unserem Selfie-Rahmen in XXL. Auf jeder Feier bei uns in der Backstube oder auf dem Gelände durfte dieser nicht fehlen. Wir wollten Besuchern, Kooperationspartnern und Kunden eine kleine Bühne geben, die sagt: Schaut her! Wir sind ein Team und arbeiten hier in der Region gern zusammen. Ob mit befreundeten Gastronomen, dem hiesigen Einkaufszentrum und vielen weiteren Partnern: Wir halten zusammen, unterstützen uns und sind eine lebendige Stütze für Geras Handwerk, die hier ansässige Industrie oder den Tourismus. Daraus ist mehr als ein Hashtag geworden – die Initiative „Wir machen's regional“. Wir arbeiten in Gera gemeinsam an dem Ziel, die Wirtschaft zu stärken, die Menschen mit tollen Produkten zu versorgen, ihnen mit guten Dienstleistungen zu helfen und viele glückliche Gesichter zu sehen.



Michael und Ronny mit Oberbürgermeister Julian Vonarb



Unsere Verkaufstrainerinnen Julia Grommes, Janin Fischer mit Ronny



Stefan Sander und Michael (Alte Brauerei 1880)



Folgen Sie uns auf Social Media

#machenstattwollen #wirmachensregional

Vorschau

WIR ZIEHEN UM

in der Straße des Friedens

Sehr geehrte Kundschaft unserer Filiale in der Straße des Friedens. Unsere Filiale ist in die Jahre gekommen und nun wird es Zeit für Veränderungen. Kurz vor der dunklen Jahreszeit kommen wir mit viel frischem Wind und hellen Farben um die Ecke. Wir ziehen auf den Parkplatz des Lidl Marktes in der Straße des Friedens. Also nur 50 Meter entfernt. Was bedeutet das für Sie? Sie können besser Parken, besser einladen und natürlich noch in den Lidl springen und Ihren Einkauf erledigen. Dort erreichen Sie uns täglich wie gewohnt und auch am Sonntag haben wir unsere neue Filiale geöffnet. Allerdings sind wir am Sonntag nur über die Jägerstraße zu erreichen. Lassen Sie sich von einem komplett neuen Konzept überraschen, welches Sie so noch nie in Gera gesehen haben. **Einmalig – erstklassig – modern – nachhaltig und einfach nur lecker.** Auch hier backen wir täglich mehrmals für Sie frisch. Mit unseren zwei Teiglings Ruheräumen geben wir auch hier wieder unseren selbsthergestellten Teiglingen Ruhe, um Geschmack zu bilden. Nach einer Ruhe- und Reifezeit von mindestens 16 Stunden werden die Teiglinge frisch gebacken. Es gibt frischen Café da Lagoa und natürlich wieder leckeren Kuchen und frisches Brot mit naturreinem selbst hergestelltem Sauerteig. Wir freuen uns Sie auch am neuen Standort wieder täglich begrüßen zu dürfen.

Ab
26.11.2021
geöffnet



FASCHINGSZEIT

Nur mit echter Darbo Konfitüre gefüllt
Fasching steht vor der Tür und die närrische Zeit geht schon wieder los. Auch wenn wir noch nicht so recht wissen, was uns erwartet, haben wir wieder sehr leckere Füllungen für unsere Pfannkuchen vorbereitet. Neben den klassischen Füllungen mit reiner originaler österreichischer DARBO Marmelade gibt es auch wieder Pfannkuchen mit Baileys-Pudding und Nutella-Pudding. In unserer sechser Box können Sie Ihre Pfannkuchen leicht transportieren. Sie können aber auch ganz einfach in unserem Online Shop bestellen und dann in einer Filiale abholen.



SCHWEIZER WOCHEN

Mit originalem Ruch Mehl aus der Schweiz
An alle Schweizer Fans – es geht wieder los. Die Schweizer Wochen kommen 2022 wieder. Wir sind schon am Ausprobieren und Tüfteln. Die Spannung steigt. Lasst Euch überraschen!



AKTIONEN 2022

Januar & Februar
wird es närrisch mit unserer Pfannkuchen Vielfalt
März & April
Schweizer Wochen
Mai & Juni
Französische Wochen
Juli & August
Italienische Wochen
September & Oktober
Bayrische Wochen
November & Dezember
es wird weihnachtlich



Herz und Hand

Traditionell, Innovativ, Wertvoll
DIE GRUNDBAUSTEINE UNSERER BÄCKEREI

- Hergestellt in echter Handarbeit
- Wertvollste Rohstoffe für gesunde Produkte
- Verzicht auf die Verwendung von Back- und Fertigmischungen
- 100 % Mehl aus der Region #wirmachensregional
- Naturreiner Sauerteig aus hauseigener Herstellung

Der Bäcker mit der Brezel im Herzen
VOLLBLUT-BÄCKER IN DER NEUNTEN GENERATION

Seit nunmehr 225 Jahren backen wir in unserem Familienunternehmen nach bewährter Thüringer Backkunst. Tief in unserer Stadt verwurzelt sind wir stolz auf unsere handwerkliche Tradition, schaffen Innovation, verfeinern Rezepte, stärken Laudenbach als unverwechselbares Familienunternehmen. Auch in der 9. Generation sind wir mit Leib und Seele Bäcker und geben unsere Handwerkskunst auch an die Jüngsten weiter.

Damit wir Ihnen unsere Genusswelt auch zu Hause bieten können, gibt es eine Auswahl in unserem Onlineshop.

GENUSS STREICHELT DIE SEELE.
www.laudenbach-gera.de

VOM ONLINESHOP DIREKT NACH HAUSE

Rund um die Uhr, ohne Warteschlange

10%
Rabatt*



SICHERN SIE SICH JETZT 10 % RABATT* MIT DEM CODE „BRANDHEISS21“

unter www.laudenbach-gera.de/shop

Wählen Sie in unserem Onlineshop Ihre Lieblingsprodukte aus unserem Brot- und Stollensortiment und genießen Sie sie bequem zu Hause. Wir liefern Ihnen Ihre Bestellung an Ihre Wunschadresse deutschlandweit. Unsere Produkte werden steril und für den Versand sicher verpackt, damit Ihr Genussartikel auch in einem einwandfreien Zustand bei Ihnen eintrifft.



* Gültig bis 01.03.2022 ab einem Warenwert von 15,00 € im Onlineshop. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.
Eine Barauszahlung ist nicht möglich.

FOLGE UNS

auf Social Media

Facebook: facebook.com/baekerei.laudenbach

Instagram: instagram.com/baekermidderbrezelimherzen

Youtube: @Bäckerei Laudenbach



#machenstattwollen
#wirmachensregional

