

# STADTBÄCKEREI STRALSUND MIT LANGER TRADITION

Von der „Hugo-Schnitte“ bis „Erdbär“/ Besonders schmackhaft: das Wikinger-Brötchen



Die Wurzeln der Stadtbäckerei begründen sich in der PGH Backwaren, die 1960 gegründet wurde.



Fotos (3): Chronik Stadtbäckerei Stralsund

**(ow) Stralsund.** Am 19. März eröffnete die Stadtbäckerei und Konditorei Stralsund GmbH in der Maxim-Gorki-Straße eine weitere Filiale (die ZEITUNG AM STRELASUND berichtete). Gegenwärtig gibt es auf dem Bäckermarkt in der Hansestadt und der Umgebung einige gravierende Veränderungen. Wie sieht es diesbezüglich bei der Stadtbäckerei Stralsund aus? Der ZAS-Redakteur sprach mit der geschäftsführenden Gesellschafterin der traditionsreichen Bäckerei Monika Bonkowsky, um Genaueres zu erfahren. „Ja, an unsere Verkäuferinnen wurden auch Fragen gerichtet, ob hier denn auch bald die Türen zumachen. Sie konnten natürlich unsere Kunden beruhigen, denn bei uns ist alles im grünen Bereich. Im Gegenteil, wir sind – wie man an der Maxim-Gorki-Straße sieht – bestrebt, unser Vertriebsnetz zu erweitern“, so Monika Bonkowsky. 19 Filialen werden durch die Stadtbäckerei Stralsund geführt. Sie befinden sich neben

der Hansestadt und ihrer Umgebung auch in Greifswald und Rostock. Beliefert werden diese Geschäfte mit Backwaren, die nach traditioneller Art in der Produktionsstätte im Gewerbegebiet Groß Lüdershagen hergestellt werden.

Zwei mobile Verkaufswagen sind nach einem festen Tourenplan unterwegs und bringen die Backwaren der Stadtbäckerei Stralsunder in kleinere Orte ohne Versorgung durch Bäckereifilialen.

Die Wurzeln der Stadtbäckerei Stralsund begründen sich in der damaligen PGH Backwaren Stralsund, die 1960 gegründet wurde und damals in der Stralsunder Altstadt mehrere Produktionsstätten hatte. Nach der Wende erfolgte dann die Umfirmierung in die Stadtbäckerei und Konditorei Stralsund als eingetragene Genossenschaft. Im Jahr 2001 kam es dann zur Umwandlung der Genossenschaft in eine GmbH.

Wie Monika Bonkowsky beim Rückblick in die Firmenhistorie bemerkte, ist das Jahr 1998 von immenser Bedeu-

tung. Damals wurde es im wahrsten Sinne des Wortes eng bezüglich der Betriebsstätten in der Tribseer Straße. Die Mehltanker, die den wichtigsten Backrohstoff lieferten, hatten in den engen Straßen der Altstadt große Schwierigkeiten, ihre Ware anzuliefern. So wurden Pläne geschmiedet, die Produktionsstätten in das Gewerbegebiet Groß Lüdershagen auszulagern und hier eine neue Produktionsstätte zu errichten. Der endgültige Umzug fand dann Ende 1998 statt.

Monika Bonkowsky berichtete, dass das Bäckergeschäft in den letzten Jahren natürlich nicht einfacher geworden ist. „Doch wir wollen bei unserer Kundschaft mit unserer Frische und dem hervorragendem Geschmack unserer Produkte punkten. Und ich bin davon überzeugt, dies gelingt uns und unsere Kunden danken uns dies mit ihrer Treue“, sagte Monika Bonkowsky.

Dabei schwört die Stadtbäckerei Stralsund auf die Verwendung von regionalen Rohstoffen und möchte damit den Wirtschaftsstandort Mecklenburg-Vorpommern fördern.

Die Angebotspalette wird natürlich stetig erweitert. Ideen zu neuen Rezepten kommen dabei aber nicht nur aus den Reihen der Bäckerei-Mitarbeiter, sondern auch von den Kunden selbst. So wurden unlängst der Schürzkuchen und die Nußbrezel „neu entdeckt“. Man orientiert sich aber auch an aktuellen Trends. So wird beispielsweise die „Hugo“-Schnitte neu in das Sortiment der Stadtbäckerei Stralsund aufgenommen. Dabei handelt es sich um einen

Kuchen, der mit Holundersekt gebacken wird und so dem Kult-Getränk nachempfunden wird.

## Reihe der kreativ gestalteten Kekse

Beliebt sind auch die saisonalen Kreationen der Bäckerei. Da ist der sehr beliebte „Erdbär“ genauso zu nennen wie das Erdbeerherz zum Frauentag oder die Reihe der kreativ gestalteten Kekse angepasst an die Jahreszeiten und Höhepunkte im Jahr (wie z.B. Schneemann, Schmetterling, Eule). Monatlich bietet die Stadtbäckerei Stralsund ihrer Kundschaft neue Brotkreatio-

nen und Angebote in Form eines „Brot des Monats“. So gibt es aktuell eine Spendenaktion für das Deutsche Rote Kreuz. Für jedes verkaufte „DRK-Brot“ spendet die Stadtbäckerei Stralsund 0,20 EUR an das Deutsche Rote Kreuz. Auf die Frage, welches Produkt aus der Backstube der Stadtbäckerei Stralsunder Monika Bonkowsky selbst am liebsten isst, antwortete sie: „Natürlich müsste ich jetzt sagen ‘alle’, aber trotzdem, es geht nichts über ein frisches Wikinger-Brötchen. Ein Vollkornbrötchen mit Körnern außen und innen – einfach lecker!“

## Brotprüfung der Bäcker- und Konditorei-Innung Vorpommern Rügen

Am Donnerstag, 10. April 2014, findet von 9 bis ca. 12 Uhr in der Kundenhalle der Pommerschen Volksbank eG, Mönchstraße 24 in Stralsund die traditionelle Brotprüfung statt. Es ist die erste gemeinsame Brotprüfung der frisch fusionierten Bäcker- und Konditoren-Innung Vorpommern-Rügen. Die Bäcker- und Konditoren-Innungen Rügen und Nordvorpommern-Stralsund haben sich zum 1. Januar 2014 zusammengeschlossen. Es sind über 40 Brote zur freiwilligen Qualitätskontrolle angemeldet. Die Brote werden von dem Brotprüfer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., Herrn Michael Isensee, nach Qualität bewertet. Interessierte Bürger sind herzlich eingeladen, sich vor Ort von der Brotqualität durch Verkostungsproben zu überzeugen.

