

Mit gutem Gewissen genießen

Regionalinitiative Eifel: Bäckerei Lenartz aus Ettringen setzt auf heimische Zutaten

Die schwarz-weißen Bilder an der Wand zeigen es deutlich: Hier hat das Bäckerhandwerk Tradition. In dem schönen Eifelort Ettringen ist die Bäckerei Lenartz seit 1930 für den köstlichen Duft frischer Brötchen verantwortlich.



Gegründet von Erich Lenartz, ab 1955 von Hans und Ilse Lenartz weitergeführt und nun in dritter Generation von Werner Lenartz geleitet, steht die Bäckerei für hochwertige Backkunst. „Der Arbeitstag beginnt um drei Uhr nachts. Ab dann wird Teig ausgerollt, werden Brötchen und Teilchen geformt – und alles mit Zutaten aus der Eifelregion“, erklärt Bäckermeister Werner Lenartz stolz.

Seit Ende des letzten Jahres gehört die Bäckerei der Regionalmarke Eifel an und garantiert damit eine nachvollziehbare Warenbeschaffung von Lieferanten aus der Eifel. „Wir wollen damit einen Beitrag dazu leisten, dass unsere Kulturlandschaft und mit ihr die Landwirtschaft in der Eifel erhalten bleiben. Es ist Zeit umzudenken, sonst müssen wir irgendwann unser Mehl aus Kanada beziehen, da bei uns nicht mehr ausreichend angebaut wird“, ist Werner Lenartz überzeugt.

Zertifizierte Herkunft

Mindestens einmal im Jahr schaut nun ein unabhängiger Prüfer in der Backstube der Lenartz' vorbei. Er überprüft, ob die verwendeten Zutaten auch wirklich aus der Umgebung stammen. „Eine gewisse Kontrolle muss sein, sonst verliert die Qualitätsmarke schnell ihre Glaubwürdigkeit“, so der Bäckermeister.

Mit seinen fünf Filialen ist Werner Lenartz, der im Geschäftsalltag immer auf die tatkräftige Hilfe von Ehefrau Elke zählen kann, in Ettringen und Mayen vertreten. Bewusst hat er sich gegen ein weit gestreutes Filialnetz und für die unmittelbare Nähe entschieden:

Fotos aus den Anfängen der Bäckerei Lenartz. Sie fuhr schon sehr früh ihre Waren mit Autos aus.

„In unserer Backstube wird fast alles noch von Hand gemacht. Wenn ich Geschäftsstellen in einem größeren Umkreis beliefern würde, müssten wir mehr Maschinen einsetzen und auf Fließbandproduktion umstellen“, erläutert Werner Lenartz, der für seine Kunden der Bäckermeister um die Ecke bleiben will. Vor allem der freundschaftliche Kontakt zu den Stammkunden, die schon bei seinen Eltern Brot und Brötchen kauften, ist für ihn ein täglicher Antrieb, sein Bestes zu geben.

Gewissenhaft essen

Die Herausforderung der Zukunft sieht Bäckermeister Werner Lenartz darin, die Kunden wieder mehr für die Wertigkeit von Lebensmitteln zu sensibilisieren. „Für eine gute Ernährung muss eben ein wenig tiefer in die Tasche gegriffen werden. Dafür schone ich die Umwelt durch weniger CO₂-Ausstoß, der durch den weiten Transport von Zutaten verursacht wird und tue was für meine Gesundheit und die Region, aus der ich stamme“.

plädiert der Ettringer Bäckermeister für eine bewusster und damit gleichzeitig verantwortungsvollere Ernährung. Für die Frühlings- und Sommermonate plant er einige Sonderaktionen in seinen Filialen, mit denen er das Qualitätskonzept der Regionalmarke Eifel bekannter machen möchte.

In der Backstube von Bäckermeister Werner Lenartz (2.v.l.) entsteht noch alles in Handarbeit. Die Zutaten für seine leckeren Teigwaren bezieht er ausschließlich aus der nahen Eifelregion.

Hintergrund: Die Regionalinitiative

Die Regionalmarke Eifel hat sich zum Ziel gesetzt, die qualitätsorientierten mittelständischen Strukturen in der Mittelgebirgsregion zu stärken und so zum Erhalt und zur Weiterentwicklung der traditionellen Eifeler Kulturlandschaft beizutragen. Ein Ziel, dem sich immer mehr Handwerker anschließen, um so industrieller Massenproduktion und Billigangeboten entgegenzuwirken. Die Qualitätsprodukte aus der Eifel sind an dem Markenlogo mit dem gelben „e“ zu erkennen. Mehr auf Seite 17 und unter www.regionalmarke-eifel.de

Steckbrief: Bäckerei Lenartz, Ettringen

Gegr. 1930 | 40 Mitarb. (3 Meister, 3 Lehlr.) | Verwendung regionaler Zutaten | Tel.: 02651/2543 | www.baekerei-lenartz.de