



## Ein wahrer Familienbetrieb mit innovativen Ideen

Bäckerei Ebenrecht aus Teicha bietet seit über 100 Jahren frische Backwaren für den Alltag und nun auch kreative Tortenkunst für besondere Anlässe

Thomas Ebenrecht (rechts) mit Ehefrau und Sohn

Die kleine warme Backstube wirkt wie ein Ort, an dem schon viel geschaffen wurde. In den Regalen stapeln sich unzählige Teigschüsseln und Kuchenbleche, an der Seite steht eine Knetmaschine und im hinteren Teil des Raumes befindet sich der Backofen. Der Teig für das Original Bäckerbier Brot steht bereit für die Weiterverarbeitung und nach wenigen Minuten hat Bäckermeister Max Ebenrecht ihn zu mehreren Brotläiben geformt, die er anschließend auf seinem Schieber in den heißen Ofen gleiten lässt. Etwa 40 Minuten später sind sie knusprig braun und verströmen einen kräftig aromatischen Duft. Die Idee zum Bierbrot stammt von Max, der bereits die fünfte Generation des Familienbetriebes bildet. Der Mut zu Neuem gehört bei einer so langen Unternehmensgeschichte mit dazu und hat sich gelohnt: Das Brot wurde 2019 im Rahmen des Wettbewerbs „Kulinarisches Sachsen-Anhalt“ mit einem Stern ausgezeichnet.

„Begonnen hat alles 1911 durch meinen Urgroßvater Karl Ebenrecht. Mein Vater Gert hat das Unternehmen zu DDR-Zeiten von meinem Großvater Erich übernommen und ausgebaut. Jede Generation von uns hat ihren Teil zur Weiterentwicklung beigetragen. 2002 habe ich dann die Bäckerei übernommen und neue Maschinen dazugeholt. Inzwischen haben wir neben unserer Verkaufsstelle in Teicha eine weitere im Zentrum von Halle und außerdem drei Verkaufsautos, die im Laufe der Woche den gesamten Umkreis abfahren und besonders von älteren Menschen gut angenommen werden,“ berichtet Thomas Ebenrecht. Der Konditoreimeister steht morgens um halb eins auf und hat sich über die Jahre daran gewöhnt: „Das gehört einfach zu unserem Handwerk dazu!“

Während die älteren Kunden auf dem Land traditionell eher Mischbrot mögen, sind die Hallenser auch offen für Alternativprodukte wie weizenfreies Brot. Neben Brot und Brötchen bietet die Bäckerei eine große Auswahl an frischem Kuchen. Zu den Bestsellern gehört dabei der Mohnkuchen nach einem Rezept der Urgroßmutter. Auch im Konditoreibereich hat sich einiges entwickelt. Sohn Max hat sich die kreative Tortenherstellung selbst angeeignet und bietet vielseitige Kreationen für Anlässe wie Einschulungen, Geburtstage und Hochzeiten an. Ob filigrane Rose, Fußball-Emblem oder Drachenkopf - jedes Dekoelement auf den Torten wird mit viel Geduld per Hand gefertigt. Die Kunden können gern mit eigenen Ideen kommen oder sich beraten lassen.

