

Café Reinhardt

SEIT 1883

PRESSEINFORMATION

Hamburgs älteste, inhabergeführte Bäckerei & Konditorei verwöhnte die Delegierten der OSZE-Ministerrats-Tagung im Dezember mit vorweihnachtlichen Spezialitäten.

Als am 8. und 9. Dezember 2016 die Delegationen der 57 Außenminister der Organisation für Sicherheit und Zusammenarbeit in Europa (OSZE) mit 3500 Teilnehmern in Hamburg tagten, hatte Hamburgs älteste Bäckerei und Konditorei zur guten Laune und positiven Verhandlungsergebnissen beigetragen.

Die Bäckerei und Konditorei Café Reinhardt, mit Sitz im Alstertal und Filiale im Alstertal Einkaufszentrum, ist ein traditioneller Familienbetrieb, in dem noch nach überbrachten Rezepten selbst gebacken wird. Das gibt es noch in Hamburg und zwar in der fünften Generation seit 1883!

Bäcker- und Konditormeister Thorsten Käding und seine Schwester Stephanie Käding teilen sich die Aufgaben: er leitet das Unternehmen mit über 60 Mitarbeitern, die an 365 Tagen im Jahr ihr Bestes geben, hat maßgeblich die Belieferung von vielen Gastronomien im Umfeld eingeführt sowie die Modernisierung vorangetrieben. Die jüngere Schwester ist der gute Geist und die Seele, hält die Fäden in der Hand und leitet den Verkauf, das Büro und das Café.

Zahlreiche Auszeichnungen schmücken die Produkte. So sind z. B. der Christstollen, die Franzbrötchen oder das „Baguette de tradition“ hoch prämiert.

Die Bäckerei und Konditorei Café Reinhardt verwendet ausschließlich hochwertige, und wenn möglich, regionale Rohstoffe ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe für seine Produkte. Die werden traditionell und schonend handwerklich verarbeitet und häufig nach überlieferten Rezepten hergestellt. Das Angebot an Bioprodukten wird ständig erweitert, regelmäßig werden vegane Kuchen und Torten angeboten.

Das angeschlossene Café erfreut sich seit seiner Neueröffnung vor drei Jahren großer Beliebtheit. Stimmungsvoll in den Herbst- und Wintermonaten mit offenem Kamin, im Frühjahr und Sommer zieht die große Außenterrasse viele Gäste an. Insbesondere an den Wochenenden ist eine Reservierung für das Frühstück empfehlenswert.

Im Frühsommer des Jahres hat die Familie Käding Kontakt mit den verantwortlichen Organisatoren des OSZE-Treffens im Auswärtigen Amt in Berlin aufgenommen. Danach folgten Präsentationen, Produktproben und Tastings, die allesamt mit positiven Ergebnissen verliefen. Erst dann kam man in die engere Wahl und hat letztlich überzeugt. So wurden für die Teilnehmer u. a. dekorativ verpacktes Weihnachtsgebäck und Christstollen geliefert. Als kleines Präsent gab es zusätzlich für die Gäste des festlichen Abendessens im Hamburger Rathaus am 8. Dezember Baumkuchenringe in Form des Hamburger Originals, der Hummelfigur.

Thorsten Käding erklärt: „Am Anfang war es eine etwas verwegene Idee, sich zu bewerben. Aber wir freuen uns sehr und sind gleichzeitig ein bisschen stolz, für diese bedeutende Veranstaltung einen Beitrag geleistet zu haben.“

Und seine Schwester Stephanie Käding ergänzt mit einem Augenzwinkern: „Nun hat sich der 133-jährige Vorlauf ja doch gelohnt!“