



Reinhardt

BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

seit 1883

PRESSEINFORMATION

Im 135. Jahr seines Bestehens hat das Reinhardt – Bäckerei, Konditorei, Café – Anfang 2018 das dritte Geschäft im Hamburger Alstertal eröffnet. Reinhardt ist eine Institution, zählt zu den ältesten Betrieben seiner Art in Hamburg und wird mittlerweile von der fünften Generation geführt. Nach dem Motto „Liebe, Frische, Handwerk,, überzeugen täglich rund 80 Mitarbeiter die Kunden. Traditionelle Herstellung, Regionalität und Saisonalität als Erfolgsrezept.

Hamburg, März 2018

Das jüngste Projekt ist vollendet: in einem Neubau am Wellingsbüttler Bahnhof eröffnete Anfang Januar 2018 offiziell das dritte Reinhardt-Geschäft, betrieben als Café mit Außenterrasse, Konditorei und Bäckerei. Die Belieferung erfolgt über den Hauptbetrieb in Poppenbüttel. Mit barrierefreien 80 Plätzen innen, 60 Außenplätzen, einem einzigartigen Licht- und Interieur-Design sowie einem sonnendurchfluteten Lichthof, der im englischen Stil bepflanzt wird, entstand hier ein neuer zentraler Anlaufpunkt in dem Stadtteil.



Reinhardt

BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

seit 1883

Täglich von 9.00 –19.00 Uhr an sieben Tagen in der Woche kann der Gast hier frühstücken, Snacks, kleine frisch zubereitete Gerichte zum Lunch und Dinner oder ein Glas Wein am Abend genießen. Der Abverkauf beginnt täglich ab 6.00 Uhr, Sonn- und feiertags ab 8.00 Uhr.

Inhaber Thorsten Käding erklärt: „Wir wollten schon seit längerem expandieren und finden, dass der Standort sehr gut zu uns passt.“ Und seine Schwester Stephanie Käding ergänzt: „Wir starten in das 135. Jahr unseres Familienbetriebes mit tollen, neuen Ideen.“

Das Café in Poppenbüttel, mit 105 Innen- und 100 Außenplätzen, ist ein gesellschaftlicher Treffpunkt im Alstertal. 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 ganztägige Frühstücksangebot empfehlenswert. Täglich werden hier auch frische Gerichte à la minute zubereitet.

Das Reinhardt – Bäckerei, Konditorei und Café – mit Hauptsitz in Poppenbüttel und Filialen im Alstertal Einkaufszentrum und in Wellingsbüttel, 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 80



Reinhardt

BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

seit 1883

Mitarbeitern, die an 365 Tagen für die Kunden da sind, hat maßgeblich die Belieferung von diversen Gastronomien im Umfeld eingeführt, ein Büro-Catering – Angebot für Dritte entwickelt sowie die Modernisierung vorangetrieben. Die jüngere Schwester ist Diplom-Kauffrau, der gute Geist und die Seele, hält die Fäden in der Hand und leitet den

Verkauf, das Büro und den Café-Bereich. Ihr gesamtes Handeln richtet sich nach der Prämisse: Qualität und Geschmack stehen obenan, danach richtet sich alles andere aus.

Und diese Maxime wird belohnt: zahlreiche Auszeichnungen schmücken die Produkte. So sind z. B. der Christstollen, die Franzbrötchen oder das „Baguette de tradition“ hoch prämiert.

Im Reinhardt werden ausschließlich hochwertige, und wenn möglich, regionale Rohstoffe ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe für die Produkte verwendet.

Die werden traditionell und schonend handwerklich verarbeitet und häufig nach überlieferten Rezepten hergestellt. Täglich werden rund 30 verschiedene Brot- und 45 verschiedene Brötchensorten gebacken.

Besondere Aufträge der vergangenen Jahre waren die Belieferung des Außenminister-Treffens der OSZE im Dezember 2016 (57 Außenminister und 3.500 Teilnehmer) sowie der Delegationen des G20-Gipfels in 2017. Für das OSZE-Treffen wurden dekorativ verpacktes Weihnachtsgebäck und Christstollen geliefert, als kleines Präsent gab es zusätzlich für die Gäste des festlichen Abendessens im Hamburger Rathaus Baumkuchenringe in Form des Hamburger Originals, der Hummelfigur. Die



Reinhardt

BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

seit 1883

G20-Gäste konnten sich über das prämierte original Hamburger Franzbrötchen, Butterkuchen nach überlieferten Rezepturen oder Mandelhörnchen freuen.

„Wir haben uns sehr über das erneut in unsere Backkunst gesetzte Vertrauen der Verantwortlichen gefreut“, so Inhaber Thorsten Käding.