

NEUERÖFFNUNG: Bäckerei Hettich gestaltet Verkaufsräume neu

ANZEIGE · V



KÄLTESCHMID
KLIMATECHNIK

Schmid Kältetechnik
Am Krebsgraben 15
78048 Villingen-Schwenningen
Tel.: 077 21/50 22 69
Fax: 077 21/50 22 70
E-Mail: info@kaelteschmid.de
Homepage: www.kaelteschmid.de

**Aufbau
und
Montage
der
Kälteanlagen**

Wir führten die Fliesenarbeiten aus
und bedanken uns für die
gute Zusammenarbeit.

BAD UND WAND AUS EINER HAND

- MEISTERBETRIEB
- FLIESENARBEITEN
 - HEIZUNGSINSTALLATION
 - SANITÄRINSTALLATION
 - ELEKTROINSTALLATION
 - PUTZARBEITEN
 - MALERARBEITEN
 - SCHREINERARBEITEN
 - DAMFBAD + SAUNA

LERCHENWEG 4A
78126 KÖNIGSFELD-
ERDMANNWEILER
TELEFON 07725 665
TELEFAX 07725 2751

KREATIVE INDIVIDUELLE
GESTALTUNGSKONZEPTE
MIT KOMPLETTER
PROJEKTABWICKLUNG

Elektro Link

Ihr Fachmann für Haustechnik und mehr!

Telefonanlagen
Netzwerke
SAT-Anlagen
Neubauten
Altbausanierung

Peter Link
Elektroinstallateur-Meister

Badgasse 3
78050 VS-Villingen
Telefon: 07721/2 24 66
Fax: 07721/90 94 30
Email: k.link@elektro-es.de

Herzlichen Glückwunsch zur Eröffnung

- ◆ Holzfenster / Holz-Alu-Fenster
- ◆ Wintergärten
- ◆ Rollläden / Sonnenschutz
- ◆ Innenausbau / Haustüren
- ◆ Zeyko-Küchen
- ◆ Industrietrennwände
- ◆ Deckensysteme



Christoph Moosmann

Hauptstraße 90 · 78144 Tennenbronn
Telefon 0 77 29/9 19 47-0 · Telefax 0 77 29/919 47-29
e-Mail: info@chr-moosmann.de · www.chr-moosmann.de



Die Erfolgsmannschaft der Bäckerei Hettich, von links die ehemaligen Betreiber Werner und Otilie Hettich. Verkäuferin Brigitte Teuscher und Martina Beha sowie Siegfried Greiler. Rechts im Bild Beate Klebowski vom Lieferservice-Schwarzwald.

Sie bieten Backkunst mit allen Finessen

Keine Fertigprodukte, die nur ausgebacken werden, alles wird von Hand gefertigt und kommt backfrisch auf die Ladentheke. „Das ist bei uns eine Selbstverständlichkeit“, betont Siegfried Greiler, der die Bäckerei Hettich in der Kirmacher Straße im Stadtbezirk Villingen bereits vor zehn Jahren übernommen hat. „Bei uns steht die Qualität im Vordergrund und darauf sind wir auch stolz“, sagt der Bäckermeister, der schon als Lehrbub bei Werner Hettich alle Finessen der Backkunst erfahren hat.

Erst als Lehrjunge, später dann als Geselle bis hin zur Meisterprüfung hat er gerne in dem Traditionsbetrieb gebacken. Nach der Meisterschule, die Siegfried Greiler in Abendschule gemeistert hat – „das war schon eine besondere Herausforderung“ –, folgte eine Schaffensphase außerhalb der Region. Dabei konnte er Erfahrungen in vielen anderen Betrieben sammeln. Bevor Siegfried Greiler von Werner Hettich die Bäckerei in der Kirmacher Straße übernahm, bewirtschaftete er das Cafe Sappel in Königsfeld.

Aus dieser Zeit stammen auch seine Verbindungen zum heilklimatischen Kurort und das Vertrauen, das er bei seinen Kunden aus der Gemeinde heute

noch genießt. Die Mediclin und die Zinzendorfsschulen in Königsfeld, die zu seinen langjährigen Kunden zählen, stellen schon besondere Ansprüche an die Backwaren, so Siegfried Greiler, der diese Kunden täglich beliefert. Oftmals bekomme er einen Anruf von der Diätassistentin der Klinik mit besonderen Wünschen, die es zu erfüllen gilt. „Das gehört zu unseren Stärken“ so Greiler.

Auch sonst ist man in der Backstube gut aufgestellt. „Wenn es mal klemmt und unsere Kunden etwas Besonderes wollen“, sagt der Bäckermeister, „dann können wir diesen besonderen Ansprüchen gerecht werden.“ Dieser Tage etwa habe man auf Wunsch einer Kundin ein besonderes französisches Gebäck hergestellt und an eine Hochzeitsgesellschaft geliefert. Damit wolle man auch dem besonderen Anspruch gerecht werden, den die Kunden mit dem Namen Hettich verbinden, so Siegfried Greiler.

Neben dem Inhaber steht mit Klaus Schraven ein weiterer Meister in der Backstube, der von dem Gesellen Andreas Neuberger und dem Auszubildenden Raphael Wegner unterstützt wird. Ein weiterer Azubi folgt nach der Sommerpause.



Nach dem Umbau sei alles so schön hell und frisch, freute sich eine Dame, die schon seit Jahren zu den treuen Kunden des Hauses Hettich gehört.

BILDER: RÜDIGER FEIN

„Wir bilden gerne aus und haben in der Regel immer zwei Auszubildende. Auch im Laden finden die Verkäuferinnen Brigitte Teuscher, Martina Beha und Andrea Greiler Unterstützung durch das Lehrmädchen Irina Bechthold, die allerdings jetzt ausgelernt hat.

Ein weiteres Schmankerl ist der tägliche Lieferservice, der in

eigener Regie von Beate Klebowski organisiert wird. „Täglich frische Backwaren direkt an Ihre Haustür“, heißt es auf der Internetseite auf der man anhand einer umfangreichen Liste täglich seine Bestellung aufgeben kann. Gestern bestellt, heute frisch geliefert ist der Anspruch des Lieferservice Schwarzwald. Wenn alles noch schläft,

werden die Produkte der Bäckerei Hettich bis weit über die Grenzen der Doppelstadt ausgeliefert. Vom Croissant übers Laugenbrötchen bis hin zu Spezialbröten und Tee und natürlich Frühstücksbrotchen, kann man alles übers Internet bestellen und findet sein Frühstück am nächsten Morgen vor der Haustür. (in)

ARCHITEKTUR
BÜRO

HANS G. BESCH

Laden- und
Objektbau

Mühlwiesenstr. 35, 78122 St. Georgen
Telefon 077 24/34 87, Fax 5270
www.besch-ladenbau.de

NEUERÖFFNUNG

nach Umbau



Bäckerei
Konditorei

Hettich

HEUTE, Montag, 10. August 2009

ANGEBOT (bis 15.08.09)

- Joggingbrot, 750g € 1,80
- Joggingbrötchen, 2 Stück € 0,70
- Zwetschgendatschi, Stück € 1,00
- Butter-Hefezöpfe, 500g € 2,00

Öffnungszeiten:

Mo.–Fr. 6.30–13.00 Uhr
14.00–18.00 Uhr
Samstag 6.30–13.00 Uhr

Sonn- und Feiertage
8.00–11.00 Uhr

Kirmacher Str. 4 · 78050 VS-Villingen · Tel. 07721/55440 · Fax 07721/51547

