

Bio Bäckerei Rettungsbrot

www.bio-baekerei-rettungsbrot.de

Hamburgs kleinste Biobackstube



Die Biobäckerei Rettungsbrot wurde vom "Feinschmecker" ausgezeichnet

Seit 2005 gibt es in der Klaus-Groth-Strasse 40 in Hamburg-Borgfelde die rund 35 Quadratmeter große Bio-Bäckerei "Rettungsbrot". Im Ruhrgebiet machte Inhaber Martin Kastner die Ausbildung zum Bäckermeister und lebte dort, bis es ihn und seine Familie vor gut sieben Jahren nach Hamburg verschlug. Auf der Suche nach einem Ladengeschäft, stieß er auf die von außen eher unscheinbar wirkende Backstube in Borgfelde und startete dort sein Unternehmen "Rettungsbrot". Gebacken wird mit ausgesuchten, natürlichen Zutaten und nach eigenen Rezepturen. Martin Kastner verwendet ausschließlich kontrolliertes, biologisch angebautes Getreide sowie Zutaten, bei deren Produktion auf künstliche Hilfsstoffe wie z.B. Mineralsalze und Biozide verzichtet wurde.

Neben Backwaren gibt es andere ausgesuchte Lebensmittel, die meisten kontrolliert biologisch und aus fairem und ökologischem Handel. So leistet er in seiner kleinen Backstube seinen Beitrag zum Umweltschutz. Kunden bekommen direkten Einblick ins Geschehen; der Backofen steht frei im Laden. So kann man dem Bäckermeister bei der Arbeit zuschauen und die offene Backstube während des Einkaufs erleben.



Die Gourmet-Zeitschrift "Der Feinschmecker" zeichnete im Dezember 2012 Deutschlands beste Bäckereien aus. Martin Kastners "Rettungsbrot" zählt zu den bundesweit 600 und neun in Hamburg ausgezeichneten Betrieben.

Das Projekt wird aus dem Europäischen Sozialfonds ESF sowie von der Freien und Hansestadt Hamburg (FHH) gefördert.



Europäische Union
Europäischer Sozialfonds ESF
Damit ist Hamburg beschäftigt!



www.zewumobil.de