



TRADITIONSUNTERNEHMEN



# BACKWAREN MIT FINESSE

Mit frischen Ideen und konsequentem Qualitätsdenken hat sich die Landbäckerei Bosselmann aus Langenhagen zu einem der erfolgreichsten Bäckerei-Unternehmen in Hannover entwickelt.

Andere lamentieren über schlechte Rahmenbedingungen. Gerhard Bosselmann, diplomierter Landwirt, promovierter Betriebswirt und leidenschaftlicher Bäckereibesitzer, krempelt die Ärmel hoch. „In einer Zeit, wo alle die Kosten herunterfahren, an Rohstoffen sparen und industriell denken, genau das Gegenteil zu tun – darin liegt der Reiz!“, sagt Bosselmann. Jahreszeitlich streng getrennte Kollektionen, vier Neuheiten im Monat, individuelle Artikel – das alles klingt mehr nach Seidenblusen und Sandalen denn nach Streuselkuchen und Sesambrot. „Bei uns ist es immer spannend zu schauen, was es Neues gibt“, sagt Bosselmann. Momentan sind Brot mit frischem Bärlauch, Rosmarin-Pinienringe und Sambuca-Tarte köstliche Vorboten des Sommers, die es so nur bei Bosselmann gibt.

„Wir sind qualitätsbesessen“, sagt der Besitzer von inzwischen mehr als 15 Filialen. „Wir sind keine Biobäckerei, aber eine Bäckerei, die sich auf den Weg gemacht hat, altes Wissen wieder zu entdecken. Vor hundert Jahren wurde schließlich auch leckeres Brot gebacken.“ Deshalb bleiben die Brote auch ein paar Minuten länger im Holz- oder Steinbackofen. Eine gute Kruste ist schließlich das beste Konservierungsmittel. Gleiche Sorgfalt lässt Bosselmann bei der Auswahl der verwendeten Zutaten walten. Das Ciabatta-Mehl beispielsweise kommt direkt aus Italien und die Sultaninen für die beliebten Rosinenbrötchen importiert er aus der Türkei. Gelernt hat Bosselmann sein Geschäft von der Pike an: In einer Landwirtschaftslehre lernte er erst einmal richtig anzupacken. Anschließend ging es an die Uni und danach für vier Jahre zu Opti-

ker Fielmann nach Hamburg. Für den Brillen-Mogul baute Bosselmann Gutsbetriebe auf und kümmerte sich um die landwirtschaftliche Vermarktung. Hier erlebte er die unbedingte Kunden- und Qualitätsorientierung, die ihm später als Geschäftsführer einer Großbäckerei und jetzt im eigenen Unternehmen zum Leitmotiv wurde. Heute trägt er sein Konzept in die halbe Welt: als Berater von Bäckereien, von deren Herstellungstricks und Verkaufschlagern er zugleich profitiert. Mit seiner neuen Filiale im Stile der englischen Gründerzeit setzt Bosselmann in der Tiergartenstraße in Kirchrode neue, elegante Maßstäbe – inzwischen auch bundesweit beachtet und Ziel vieler Besuche von Bäckerkollegen. Ganz in der Farbe „british racing green“ gehalten, in gediegener Ausstattung (wie dem sechs Meter breiten Plüschsofa) erinnert seine „Backwaren-Manu-

DER FEINSCHMECKER  
**Die besten Bäcker in Deutschland**  
 Das internationale Gourmet-Journal  
 DER FEINSCHMECKER  
 hat die 500 besten Bäcker in Deutschland veröffentlicht. Die Bäckereien wurden von den Lesern des FEINSCHMECKERS gewählt und von einer kompetenten Jury aus speziell geschulten Fachredakteuren geprüft. In der Gesamtaufgabe von 144.000 Exemplaren wurden "die besten Bäcker in Deutschland" empfohlen. Wir sind stolz zu den ausgezeichneten Betrieben zu gehören!





Im Herzen von Kirchrode: die neueste Filiale der Landbäckerei Bosselmann.



Bäcker Bosselmann fährt seine Backspezialitäten auch mit dem Pferdegesspann aus.

**Aus unserer einmaligen Sommerkollektion:**

- Pane con pesto alla genovese
- Ciabatta rucicola
- Rosmarin-Pinienring
- Brot mit waldfrischem Bärlauch
- Pasta & Pesto aus eigener Manufaktur
- Panacotta-Schnitte
- Zabaione
- Amarettini-Kuchen
- Sambuca-Tarte
- ... wie Urlaub im mediterranen Süden

aktur“ an vergangene Zeiten Kirchrodes und hat sich zum neuen Ortsmittelpunkt entwickelt.

Doch nicht nur mit seinen Filialen macht Bosselmann Furore, sondern auch mit seiner ausgezeichneten Qualität: So wurde die kleine Landbäckerei unlängst von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als eine der besten Bäckereien Deutschlands ausgezeichnet.

Auch eine weitere Besonderheit macht die Landbäckerei Bosselmann einzigartig: Als einziger Bäcker in Deutschland fährt Bosselmann seine Backspezialitäten noch heute auch mit dem Pferdegesspann aus. So ziehen bei schönem Wetter Erich und Erika, die beiden 14-jährigen Mecklenburger-Kaltblutpferde, den historischen Bäckerwagen von Langenhagen nach Hannover und natürlich im Umzug des jährlichen Schützenfestes in Hannover. Einst vor dem Schlachthof gerettet, haben die beiden schwersten Mitarbeiter der Landbäckerei sich mittlerweile in die Herzen der Hannoveraner getraut.

