

# Morgen ist wieder Waldbrottag

**Bis zu 20 verschiedene Brotsorten kann man in der Riegelsberger Bäckerei Balzert testen, darunter das SR3-Brot und ein täglich wechselndes Spezialbrot. Doch auch bei süßen Teilchen, Kuchen und Torten sowie Brötchen kommen Feinschmecker auf ihre Kosten. Und das Partygebäck ist geradezu legendär.**

Heute ist der Tag des Tourbrotes und des Hanfbrottes. Natürlich nicht überall auf der Welt, sondern nur in Riegelsberg in der Walpershofer Straße 1, sprich: in der Bäckerei Balzert. Jeden Tag liegt hier in der ohnehin üppig gefüllten Auslage zusätzlich ein duftendes Spezialbrot: montags Malzkorn-, dienstags Frühlings-, mittwochs Rheinländerbrot.



## **Regina Balzert verwöhnt die Kunden mit frischen, köstlichen Backwaren.**

Bei letzterem handelt es sich um eine echte Spezialität des Hauses, „dunkel, sehr grob, ähnlich dem Vollkornbrot“, beschreibt es Regina Balzert. Jeweils am Freitag bäckt Ehemann Volker außer den regulären Backwaren Waldbrot, am Samstag Vollkornbrot. Im letzten Jahr wurde eine elektrische Brotschneidemaschine angeschafft. Dank derer kann jetzt jedes Brot in beliebig dicke/dünne Scheiben geschnitten werden. Ein zusätzlicher Service, der gern genutzt wird.

Was Kenner zu schätzen wissen: In dem 1897 gegründeten, klassischen Familienbetrieb werden alle dunklen Brote mit Natursauerteig hergestellt. „In Handarbeit“, betont die Chefin. „Das hat bei uns Tradition.“ Bereits in vierter Generation führt Familie Balzert die Bäckerei-Conditorei. Zum Backstuben-Team gehören derzeit außer Bäckermeister Balzert zwei Gesellen, ein Azubi und zwei Aushilfen.

Im Verkauf sind drei Damen beschäftigt. Drei weitere fahren täglich Riegelsberg, Heusweiler-Eiweiler und das Köllerbachtal an und verkaufen dort aus dem Fahrzeug ofenfrische Backwaren.

## **Brötchen zum Frühstück**

„Auf Wunsch bringen wir die Frühstücksbrötchen nach Hause“, gibt Regina Balzert einen weiteren Tipp. „Der Kunde bestellt einfach einen Tag vorher, wir liefern dann am folgenden Morgen ab 5.30 Uhr direkt an die Haustür.“

Natürlich stellt die Bäckerei Balzert auch imposante Torten und leckere Kuchen her. Ein Renner ist zudem das Partygebäck für Geburtstage und Feiern: Wie wäre es beispielsweise mal mit Käsestangen, Brezeln, Laugengebäck, Kümmelschnecken oder Mohnhörnchen? Da bekommt man direkt Appetit. Apropos: Im Verkaufsraum lädt ein Stehcafé zum Verweilen und Genießen ein. Jetzt in der Faschingszeit stehen Berliner ganz oben auf der

Beliebtheitsskala für den süßen Hunger zwischendurch: „Wir führen neben den normalen, mit Marmelade gefüllten, auch Berliner mit Pudding, Quarkbällchen und Apfelberliner“, verrät Regina Balzert. Wer partout keine Zeit hat, lässt sich sein Süßteilchen eben einpacken und nimmt den frisch gebrühten Kaffee einfach mit. Auch das geht völlig problemlos. Geöffnet ist täglich von 6 bis 12.30 Uhr sowie, außer samstags, von 14.30 bis 18 Uhr. Bestellungen können unter Tel. (06806) 2613 abgegeben werden. Internet: [www.baeckerei-balzert.de](http://www.baeckerei-balzert.de). *nig*