



Pressemitteilung: Rekordbrot mit Ur-Geschmack – Kinder backen für den guten Zweck

Auf die Brote, fertig, los – Rekord backen in Pium

Borgholzhausen – BB steht für Brigitte Bardot oder Bertold Brecht. Beide haben Rekorde gebrochen. Legendäre Schönheit trifft auf revolutionäres Theater. Auch BBB steht für etwas Besonderes: Bullert, Backen, Borgholzhausen. Am ersten Mai 2013 von 7-17 Uhr dreht sich alles in Borgholzhausen um genussvollen Ur-Geschmack.

Konditormeister Ulrich Welpinghus erklärt die Aktion: „Wir von der Konditorei Welpinghus öffnen unsere Backstube. Zusammen mit allen Interessierten möchten wir den ganzen Tag Brote backen, um auf dem Borgholzhausener Kirchplatz um 17 Uhr eine Rekord-Brotkette zu inszenieren.“ Die Konditorei Welpinghus setzt auf ursprünglichen Geschmack und Qualität. Frei von künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen. „Immer wieder erschüttern Lebensmittelskandale Deutschland. Wir wissen nicht mehr, was wir eigentlich essen“, so Ulrich Welpinghus. „Jüngstes Beispiel ist die Pferde-Lasagne. Die Verbraucher wollen sich nicht länger an der Nase herumführen lassen. Wir arbeiten transparent. Am ersten Mai setzen wir ein Zeichen für gesundes Essen. Mit wertvollen Rohstoffen aus der Region.“

Parallel dazu gibt es ein auf Familien abgestimmtes Bühnenprogramm. Mit Künstlern und Vereinen. Die deutschlandweit bekannte Moderatorin Astrid Hauke führt durch den Tag. Der Clou: Die frischen Rekordbrote mit knackig krachender Kruste gibt es kostenlos zum Mitnehmen.

Soziales Engagement ist für Ulrich Welpinghus wichtig. Er sammelt den Tag über Spenden. Die Erlöse gehen an die Borgholzhausener Kindergärten und an die Aktionsgemeinschaft Steinhagen, da die Konditorei Welpinghus eine Filiale in Steinhagen hat. „Ein Teil des Talents besteht in der Courage“, hat Bertold Brecht einmal gesagt. Und nichts ist eleganter als die Verbindung zwischen Genuss, Geschmack und Erleben, um gemeinsam etwas für die Region zu tun.

Erklärt: Die Konditorei Welpinghus

Die Backerzeugnisse der Konditorei Welpinghus bieten seit 1770 außergewöhnliche und typische Geschmackserlebnisse, wie man sie nur von früher kennt. Die Bäcker verarbeiten keine Industrieprodukte – sie fertigen alle Teige selbst aus Rohstoffen von Bio-Bauern der Region. Das Ergebnis sind Brote und Brötchen mit knackig krachender Kruste und Langzeitfrische.