



„Wir kriegen es gebacken“

Halle/Westfalen. Die ZEIT fragte und unsere Kunden haben geantwortet: Welpinghus gehört zu den Top-Bäckereien in ganz Deutschland. Die Konditorei und Bäckerei Welpinghus freut sich über eine soviel positive Resonanz.

„Dieses wunderbare Ergebnis zeigt uns, dass wir mit unserer Philosophie genau den Nerv unserer Kunden treffen“, sagt Konditormeister Ulrich Welpinghus. „Die Sehnsucht nach Produkten aus der Region für die Region wächst.“ Seinen Worten zufolge haben die Menschen die Nase voll industriell gefertigten Brot, Brötchen & Co.

„Geschmack ist eine Komposition aus hochwertigen Zutaten, Backhandwerk und das Wichtigste: Zeit“, sagt er. „Wir lassen unserem Teig die nötigen Ruhephasen, damit sich die Geschmacksstoffe voll entfalten.“ Zwar gäbe es bei Welpinghus nicht immer so eine riesige Auswahl aber dafür schmeckt es umso besser. „Wir orientieren uns an den Jahreszeiten. Zum Beispiel gibt es im Herbst Pflaumenkuchen, Erdbeerkuchen zur Erdbeerzeit und so weiter. Bei uns gibt es also nicht immer alles“, so der Bäcker. Die Erfahrung zeige, dass Kunden das auch gar nicht bräuchten. „Sie legen Wert darauf zu wissen, dass unsere Zutaten hier aus der Region kommen und nicht mit dem LKW durch halb Europa gekarrt wurden“, betont Ulrich Welpinghus.

Der Erfolg gibt ihm Recht. Das gesamte Team freut sich über die Rückmeldungen und das Ergebnis der ZEIT-Umfrage. „Das motiviert mein Team und mich. Für solche Rückmeldungen stehen wir gerne jeden Morgen um fünf in der Backstube. Einfach, weil wir wissen, dass es unseren Kunden später richtig gut schmecken wird. Wir kämpfen für unseren genussVollen Ur-Geschmack.“

Was schmeckt am besten – die Rückmeldungen aus der ZEIT-Umfrage im Überblick

»Roggenvollkornbrot, Schokobrötchen, Mutzenmandeln«

»Brot, Brötchen«

»Es schmeckt einfach alles großartig! Besonders gut ist das Mittwochsbrod MyCrusty und die Cranberrystangen.«

»Es ist alles gut was er backt.«

»Von den Brotsorten das Vollkornbrot Von den Kuchen der Platenkuchen (landschaftlich verschieden auch Butterkuchen genannt)«

»Brioche«

»Piomer Landjungs«

»Brötchensortiment, die Brotsorten wie die Brötchen handgemacht: Piomer, Bullert. BIO-Vollkornbrote PS. ich bin der Bruder des Bäckers, aber wie viele in der Region um Borgholzhausen voll begeistert und nicht 'fremdgesteuert'.«

»Dinkelbrötchen«

»Kosakenbrot, Piomer, Crossaints, Feierabendbrötchen und Puddingteilchen.«