

Sonntag, 5. Juni 2011

Brot- und Feinbäckerei Bärrner

Eines der Ältesten Betriebe, vielleicht sogar der Älteste in Randowtal, ist die Brot- und Feinbäckerei Bärrner in SchmÄlln. Von Prenzlau oder der A20 aus ins Dorf einfahrend, ist es gleich das erste Haus zur Rechten und gut zu erkennen.

1898 kaufte Eduard Bärrner die verschuldete Bäckerei mit dazugehörigem Grund und Boden inklusive Mühle. Bis heute liegt das Bäckergeschick seit 5 Generationen in den Händen der Familie Bärrner.

Der 28jährige Bäckermeister Alexander Lückhe, Sohn von Viola Lückhe, geb. Bärrner, übernimmt das Zepter vom Großvater und Altmeister Horst Bärrner.

Neben Spezialitäten, wie Hefekuchen, nach überlieferten Rezepten und Kremtorten aller Art und Gränge sind bis zu 20 Brötchensorten im Angebot. Täglich wechselt das Angebot an Spezialbrot, wie Frühlingsbrot, Kartoffelbrot, diverse Vollkornbrote, auch mit Dinkel. Qualitätbewusste, zufriedene Kunden sind unentbehrlich! Dafür sorgen die 5 Angestellten von Dienstag bis Samstag mit Fleiß und Sorgfalt. Der "SchmÄllner Weihnachtsstollen mit Butter" wurde 2009 durch das Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) in der sensorischen Prüfung mit GOLD bewertet!

Und noch ein Tipp! Die SchmÄllner Liebesknochen sind wahrscheinlich die Besten wo gibt's !

Öffnungszeiten:

Montag ist Bäckersonntag

Dienstag – Freitag 06.00 – 17.30 Uhr

Samstag 6.00 – 11.00 Uhr

Telefonisch vorbestellen können Sie unter 03 98 62 / 20 28

Brot- u. Feinbäckerei Bärrner
SchmÄlln / Dorfstr. 90
17291 Randowtal

Geschrieben von Rene Sonnenberg in Unternehmen um 22:38