

Unser täglich Brot

Bereits in dritter Generation existiert die Bäckerei Wellmann. Gegründet in den 1930er Jahren von Karl Wellmann war es die erste Bäckerei, die auch sonntags geöffnet hatte – ein absolutes Novum für Osnabrück. Wie sich Tradition erfolgreich fortsetzen lässt, konnte eine Besuchergruppe der IGIS bei Ihrer Besichtigung der Großbäckerei am 23. Oktober selbst feststellen. Solides Handwerk geht hier problemlos mit neuester Hightech einher. Regelmäßige Prüfungen sorgen dafür, dass der Kunde immer gleichbleibende Qualität bekommt. Mehl, Hefe, Salz und Wasser und – je nach Sorte – noch die eine oder andere Zutat: mehr braucht ein gutes Brot nicht, wenn es dazu dann noch mit der nötigen Leidenschaft und Liebe zum Produkt gebacken wird. Wer mehr wissen möchte, muss nicht auf die nächste organisierte Führung warten, sondern kann den Bäckern von Wellmann zum Beispiel auch in der gläsernen Backstube in Atter bei der Arbeit zuschauen. Gerade in den Wochen vor Weihnachten ist so ein Besuch in einer Bäckerei sehr verlockend

Und so konnte sich auch unsere Besuchergruppe davon überzeugen, dass auch in diesem Jahr die Marzipankartoffeln wieder vorzüglich gelungen sind. Zum Abschluss lud Bäckerei Wellmann zu einem leckeren Frühstück ein, so dass alle dann rundherum satt und zufrieden den Heimweg antreten konnten.