

Bäckerei Reuss, Dr.-Heinrich-Jasper-Straße 43:

# Hier backt der Chef selbst

**Wolfenbüttel.** In dritter Generation übernahm Kerstin Macenauer im Januar dieses Jahres die Geschicke der Bäckerei Reuss. Ihr Vater, Hans-Georg Reuss, ging zu diesem Zeitpunkt in den wohl verdienten Ruhestand. Ihre Großeltern hatten den Betrieb aufgebaut und vermachten die Liebe zu frischem Backwerk von Generation zu Generation. Kerstin Macenauer ist stolz auf die langjährige Familientradition und führt den Handwerksbetrieb mit großem Engagement.

Bereits als Kind schnupperte sie häufig in den väterlichen Betrieb hinein. Später erlernte sie den Beruf der Konditorin und absolvierte 1997 erfolgreich die Meisterprüfung. Mit dem versierten Blick in die Zukunft bildete sie sich ständig weiter und wurde 1999 Betriebswirtin des Handwerks, womit sie heute als Chefin der Bäckerei

Reuss bestens ausgerüstet ist. Ihr zur Seite steht Ehemann Thomas Macenauer, der Bäckermeister ist und als im Erstberuf gelernter Elektriker auch noch ein glückliches Händchen für die Maschinen hat. Die siebenjährige Tochter der Macenaus zeigt auch schon Interesse an dem Bäckereibetrieb.

Von der Pike auf gelernt hat Kerstin Macenauer ihren Beruf in einer alt eingesessenen Wolfenbütteler Bäckerei.

Während der Ausbildungszeit half sie bereits im elterlichen Betrieb mit, in dem sie auch ihre Gesellenjahre verbrachte. So wuchs sie immer mehr in den Beruf hinein. Heute legt die Konditormeisterin besonders großen Wert darauf, dass sie einen kleinen Handwerksbetrieb hat und keine große Produktionsstätte. „Bei uns backt der Chef noch selbst. Alles wird in bester Handarbeit hergestellt“, betont die Chefin. Bis zum vergangenen Jahr stand auch sie noch im Backhaus. Doch seit der Geschäftsübernahme ist sie komplett für die Organisation zustän-

dig. (Herzogstraße) auch sonntags geöffnet. Insgesamt 40 Mitarbeiter/innen sorgen dafür, dass täglich frisches Backwerk angeboten werden kann.

Kerstin Macenauer weiß um ihre Verantwortung und unterzieht den Betrieb ständiger Qualitätskontrollen. „Wir legen viel Wert auf hohe Qualität und verwenden nur ausgewählte Produkte“, betont die Konditormeisterin. Und man schmeckt es!

Besonders beliebt sind die schlesischen Backspezialitäten, wie der Schlesische Mohnstollen oder die Original Schlesische Wassersemmel. Ein täglich wechselndes Tagesangebot ergänzt das große Brotsortiment. Beliebt sind auch immer die „Mittwochstüte“ und die „Freitagstüte“, die sehr preiswert viel Leckeres bieten.

Um das Angebot der Bäckerei Reuss noch zu ergänzen und den Wünschen der Kunden entgegenzukommen, baut Kerstin Macenauer im Hauptgeschäft in der Auguststadt gerade um. Direkt neben der Bäckerei entsteht ein freundliches und gemütliches Café, das bereits Mitte November eröffnet werden soll. Dann bekommt man hier nicht nur den „Coffee to go“, sondern darf auch gerne Platz nehmen und genießen. Die neue Geschäftsfront aus Sandstein, Fachwerk und Schiefer wird eine Augenweide für die Auguststadt werden. sb



**Kerstin Macenauer leitet die Geschicke der Bäckerei Reuss mit großem Engagement. Foto: Burgdorf**

dig. „Eine Bäckerei ist nicht mehr nur eine Bäckerei, sondern wird auch immer mehr zum Dienstleister“, erklärt sie. Angebote im Snack-Bereich gehören längst dazu.

Neben dem Hauptgeschäft an der Dr.-Heinrich-Jasper-Straße zählen drei weitere Filialen in Wolfenbüttel sowie zwei Verkaufsmobile, die über Land fahren, zur Bäckerei Reuss. Und weil man gerade sonntags Zeit und Muße für ein gemütliches Frühstück hat, haben die Reuss-Filialen (bis auf Lange

**Bäckerei Reuss, Dr.-Heinrich-Jasper-Straße 43 in Wolfenbüttel, Telefon 05331/2525.**