

Festumzug: Blick hinter die Kulissen

In knapp 3 Monaten ist es soweit und der Festumzug zur 750-Jahrfeier unserer Stadt wird sich bei hoffentlich umzugstauglichem Wetter in Bewegung setzen. Bis dahin sind aber noch sehr viele Aufgaben zu erledigen. In der Serie über Aktive unseres Festumzuges stellen wir heute ein Unternehmen unserer Stadt vor, das sicherlich schon in aller Munde war und ist.

Die Regelungen zum Bäckeramt um 1753 ist das Thema, das dargestellt wird. Nach diesen zwei Fakten kann man sich bestimmt schon denken, um wen es sich handelt! Genau, die Mecklenburger Backstuben sind ein Familienunternehmen mit rund 520 Mitarbeitern in Mecklenburg-Vorpommern, das vorwiegend regionale Zutaten verwendet und bei dem das traditionelle Backhandwerk an erster Stelle steht. Eine Besonderheit des Unternehmens mit Sitz in Waren (Müritz) ist der hauseigene Kesselsauerteig, der in einem aufwendigen Verfahren hergestellt wird. Geschäftsführende Gesellschafter sind Herr Günther Neumann und Frau Kathrin Rossa. Die Prokuristin ist Frau Christina Neumann. Hier ein paar Daten zum Unternehmen:

In Mecklenburg-Vorpommern und Nordbrandenburg betreibt das Unternehmen 69 Geschäfte und bildet rund 60 Azubis in verschiedenen Berufen aus. Zur umfangreichen Produktpalette gehören ca. 25 Brotsorten, ca. 60 Brötchensorten, ca. 75 Sorten Feinback- u. Konditorwaren, ca. 35 Tiefkühlbrotsorten, ca. 10 Sorten ökologisches Brot, und ca. 10 Sorten ökologische Brötchen.



Die Mecklenburger Backstuben GmbH hat als erstes deutsches Unternehmen die Genehmigung bekommen, Öko-Backwaren nach Schweden zu liefern. Sie hat damit als erstes Unternehmen sämtliche strengen Qualitätsrichtlinien, die dafür nötig sind, erfüllt und trägt mit diesem Export in hohem Maße dazu bei, die „Marke Mecklenburg,“ im Ausland bekannt zu machen. Die

Mecklenburger Backstuben GmbH verwendet hauptsächlich **regionale Zutaten**, das Gros des verwendeten Mehls wird in der Mühle in Jarmen gemahlen. Eine Besonderheit des Unternehmens ist der hauseigene **Kesselsauerteig**, der in einem aufwändigen Verfahren nach traditioneller Rezeptur und in klassischem Handwerk hergestellt wird. Zu den unverwechselbaren Produkten der Mecklenburger Backstuben GmbH zählen die beliebten „**Meisterstücke**„. Diese besonderen Brötchen werden als Rohlinge in die Geschäfte gebracht und dort vor den Augen der Kunden im Steinofen knusprig und goldgelb gebacken. Bekannt und beliebt sind zudem „**Unser Mildes**„, sowie das **klassische Mischbrot**, das noch genauso wie zu Omas Zeiten gebacken wird. Ganz neu, aber schon beliebt: die **Dinkel-Spitzbuben** – Brötchen, die aus Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl und gerösteten Sonnenblumenkernen hergestellt werden und sehr bekömmlich sowie reich an essentiellen Fettsäuren, Mineralstoffen und Vitaminen sind. Als Unternehmen mit Sitz im Herzen Mecklenburgs wollen die Warener Bäcker ihre Heimat mit ihren vielfältigen ökologischen Produkten weiter bekannt machen und Menschen in nah und fern auf den „Mecklenburger Geschmack“ bringen. Dabei setzen sie auch auf regionale Partner. So arbeitet das Familienunternehmen beispielsweise mit der Brauerei Lübz GmbH zusammen. Ein Ergebnis dieser Kooperation ist das „Lübzer Brauhausbrot“, das seit dem Frühjahr 2012 gebacken wird. Darüber hinaus kooperieren die Mecklenburger Backstuben mit „Karl's Erdbeerhof Rövershagen“.

Die Mecklenburger Backstuben GmbH unterstützt seit Jahren den Kinder- und Jugendsport in Waren. Außerdem ist das Familienunternehmen Sponsor des in der Oberliga spielenden SV Waren 09 und engagiert sich in der Region für zahlreiche soziale, kulturelle und sportliche Projekte.