



Marienhafe

Leezdorf • Upgant-Schott • Osteel • Rechtsupweg • Wirdum



Handel, Handwerk und Dienstleistungen aus dem Brookmerland

Mit dem Schloss-Stollen Freude, Genuss und Tradition schenken

BÄCKERHANDWERK Die Bäckerei Grünhoff hat eine alte Schloss-Rezeptur aufgegriffen und charmant verfeinert

Die Bäckerei Grünhoff hat eine auf 1000 Stück limitierte Auflage des Lütetsburger Schloss-Stollens herausgebracht. Echtheitszertifikat und Holzschatulle gibt es dazu.

MARIENHAFE/CFO – Es ist die Zeit des Jahres, die die meisten Menschen mit allen Sinnen genießen. Weihnachtliche Düfte und Leckereien aller Art erobern die Wohnzimmer, Weihnachtsmärkte und Geschäfte. Für die einen ist es eine

Zeit der Erinnerung und Besinnung, manchmal allerdings auch Stress und Hektik, für die anderen, vornehmlich die Jüngeren, ist es vor Spannung und freudiger Erwartung kaum auszuhalten. Für genau diese besondere Zeit hat sich die Bäckerei Grünhoff gemeinsam mit Tido Graf zu Inn- und Knyphausen zusammengetan, um gesellige Kaffeetafeln oder dem Gabentisch das gewisse i-Tüpfelchen zu verleihen.

Nach Original-Rezeptur aus Schloss-Beständen, der Lagerung in den altherwürdigen Gewölben und mit der indivi-

duellen Verfeinerung der Meisterbäckerei aus Norddeich ist der Lütetsburger Schloss-Stollen entstanden. „Wir haben die Auflage auf 1000 Stück limitiert“, informiert Maya Grünhoff. „Dafür gibt es dann auch ein Echtheitszertifikat. Der Clou ist neben dem Stollen jedoch die edle Holzschatulle mit einem Aufdruck der Lütetsburger Schlossanlage um 1800.“

Bäckermeister Lars Grünhoff hat an dem richtigen Geschmack, Idealgröße und -gewicht lange gefeilt, bis der Schloss-Stollen schließlich die gewünschte Konsistenz und den unnachahmlichen Geschmack vorwies. „Das Besondere ist vielleicht, dass wir auf Orangeat und Zitronat verzichtet haben“, erklärt Lars Grünhoff. „Der Stollen ist mit bester Butter und in Rum und Wein getränkten Rosinen gebacken, mit Marzipan gefüllt und mit leckeren, schonend gerösteten Mandeln von Hand gewickelt. So ist praktisch jedes Gebäck ein Unikat, ebenso wie auch die Holzschatullen, die natürlich auch ihre ganz eigene naturgegebene Prägung aufweisen.“

Die konstante Temperatur in den Lagerräumen mit ihrem dunklen und trockenen Klima haben dafür gesorgt, dass Gewürze und Rosinen ihren Geschmack durch den Stollen haben ziehen lassen, sodass sich Käufer wie Beschenkte auf

eine denkwürdige Teestunde an einem saftigen, aromatischen Stück Norden-Lütetsburg erfreuen können. Der Stollen kann in einer der Grünhoff-Fillialen in Marienhafe, Norden oder Norddeich direkt gekauft oder auch via Internet über eine Verlinkung mit den Shopseiten des Schlosses, die Homepage der Bäckerei oder über Facebook bequem bestellt werden. Natürlich wird der Schloss-Stollen auch auf der Lütetsburger Weihnacht am dritten Adventswochenende vom 9. bis 11. Dezember verkauft.

Weihnachtsangebote der Bäckerei Grünhoff sind allerdings auch die würzigen Spekulatius und die Neujahrswaffeln, die von Hand mit Waffeleisen in der Backstube gefertigt und zu je 18 Stück in Eimern verpackt werden. „Wer vielleicht für eine Familientafel daheim noch Bestellungen hat, mit großer Runde einmal frühstücken möchte, sollte sich im Weihnachtstrubel nicht allzu sehr ablenken lassen“, erinnert Maya Grünhoff. „Wir möchten gern, dass unsere Kunden ein schönes Weihnachtsfest feiern können und versuchen, allen Bestellungen gerecht zu werden.“

Ein Weihnachtsgeschenk für Schleckermäuler ist natürlich auch immer ein Gutschein der Bäckerei, die bereits Pläne schmiedet, ihre räumlichen Kapazitäten in Marienhafe der positiven Nachfrage anzupassen. „Wenn möglich, werden wir unsere Fläche erweitern, um mehr Platz für Frühstücksgäste und andere Gruppen wie Geburtstage oder Teetafeln zu haben“, informiert Bäckermeister Lars Grünhoff. „Besonders an den Sonntagen kann es schon recht eng werden.“



Wer in diesem Jahr die Ratlosigkeit überkommt, was denn ein wirklich schönes weihnachtliches Geschenk sein könnte, dem empfiehlt Maya Grünhoff den Schloss-Stollen.



Insbesondere die Snacks mit den reich belegten Brötchen in allen Variationen sind beliebt bei den Kunden, vor allem, wenn es mal schnell gehen muss. FOTOS: FOORTMANN



Die Bäckerei Grünhoff ist mit ihrer Filiale in der Rosenstraße 2 in Marienhafe vertreten. Neben den täglichen Backwaren ist das Frühstücksbuffet sehr beliebt.



Mit großer Auswahl und Vielfalt wartet die Meisterbäckerei Grünhoff ihren Kunden auf. Ob für die Kaffeetafel daheim, das Frühstücksbuffet vor Ort oder die Stärkung für zwischendurch, es gibt für jeden das Richtige.



Die Zutaten des Schloss-Stollens sind erlesen, das Ergebnis einfach köstlich.



Erlesenes Gebäck in geschmackvoller Holzschatulle: Mit der gemeinsamen Kreation sind Maya Grünhoff, Tido Graf zu Inn- und Knyphausen und Stefan Olbrich sehr zufrieden.