

Bäckerei Graf in Ammerland: Wiedereröffnung nach Personalmangel!

Die Bäckerei Graf in Ammerland hat nach sechs Monaten geschlossen wieder eröffnet, geführt von der Familie Graf mit regionalen Spezialitäten.



Ammerland, Deutschland -

Die Bäckerei und Konditorei Graf in Ammerland hat am 1. März 2025 nach einer Schließung von etwa einem halben Jahr wieder eröffnet. Betreiber sind Regina und Hubert Graf sowie ihr Sohn Franz und Fachverkäuferin Heidi Dulner. Franz Graf, der 26 Jahre alt ist und als Konditor und Bäckermeister das Geschäft von seinen Eltern übernimmt, hat ein neues Konzept entwickelt, das sowohl Mitarbeiter aus dem alten Team als auch neue Angestellte umfasst.

Die Bäckerei, die aufgrund von Personalmangel geschlossen

war, bietet ein Sortiment an frischen Semmeln, Brezen, Brot, Kuchen sowie regionalen Spezialitäten an. Zu den Produkten zählen unter anderem Eier, Nudeln, Eierlikör, Marmelade, Schnaps, Wurstwaren, Joghurt und Käse von regionalen Anbietern. Im Sommer plant die Bäckerei auch den Verkauf von Grillfleischprodukten.

Neuer Standort und ARD-Drehort

Die Bäckerei Graf beliefert nun keine anderen Betriebe mehr, um Personal einzusparen. Bekannt ist die Bäckerei auch als Drehort für die ARD-Serie „Hubert ohne Staller“, wobei das Café regelmäßig zur „Bäckerei Rattlinger“ in der Serie wird. Die Drehtage sind geheim und finden montags statt, wenn die Bäckerei Ruhetag hat.

Die Wiedereröffnung am 1. März wurde mit hausgemachten Nudeln von der Beuerberger Nudelwerkstatt und weiteren Überraschungen gefeiert. Die Öffnungszeiten sind samstags von 6 bis 12 Uhr, sonntags von 8 bis 11 Uhr und dienstags bis freitags von 6 bis 16 Uhr. Die Bäckerei Graf blickt auf eine lange Tradition zurück und besteht seit 120 Jahren, wobei die Familie Graf das Geschäft seit 40 Jahren betreibt.

Details	
Ort	Ammerland, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.tz.de• www.sueddeutsche.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de