Brot Art: Balkan-Backkunst erobert die B 311 in Unlingen

Entdecken Sie im neu eröffneten „Brot Art“ exotische Balkan-Spezialitäten wie Börek und frische Backwaren an der B 311.

Die neue Bäckerei „Brot Art“, die am 2. August an der B 311 eröffnet wurde, hat sich schnell in der Region etabliert. Gegründet von Sadri Leniqi, einem gebürtigen Kosovaren mit umfassender Erfahrung in der Backkunst, bietet das Geschäft nicht nur traditionelle Backwaren wie Croissants und Apfelstrudel, sondern auch Spezialitäten vom Balkan, die in dieser Form selten zu finden sind.

Ein türkisch-balkanisches Backerlebnis

Leniqi möchte mit seinem Angebot, zu dem auch Börek und Tollumb gehören, ein Stück seiner Heimat auf die deutsche Bäckerei-Landschaft bringen. „Börek verbinden viele mit der Türkei, doch es ist auch etwas, das auf dem gesamten Balkan beliebt ist“, erklärt der Chef. Diese Fusion zeigt, wie das kulinarische Erbe verschiedene Kulturen miteinander verbindet.

Der Einfluss der lokalen Gemeinschaft

„Brot Art“ ist nicht nur ein Ort zum Essen, sondern auch ein Treffpunkt für die Gemeinschaft. Vier Mitglieder der Familie Leniqi sind in der Bäckerei tätig, und die Atmosphäre soll einladend sein, sowohl drinnen als auch draußen. „Es ist mir wichtig, dass die Menschen hier verweilen, sich austauschen und die frischen Produkte genießen“, sagt Leniqi. Diese soziale

Komponente unterstreicht den Wert lokaler Betriebe in der Gemeinschaft.

Engagement für Qualität und Frische

Ein Charakteristikum von „Brot Art“ ist die Verwendung von Frischteig anstelle von Sauerteig, da Leniqi festgestellt hat, dass letzterer schwerer im Magen liegt. Außerdem sind die verwendeten Zutaten regional bezogen: Mehl aus Munderkingen und Fleisch aus Mengen. „Wir stellen alles selbst her, abgesehen von den Kuchen“, erklärt Leniqi und hebt die Wichtigkeit der Frische und Qualität hervor.

Herausforderung durch Discounter

Sadri Leniqi sieht die großen Discounter als seine Hauptkonkurrenz und ist sich der Herausforderungen bewusst, die ein kleiner Betrieb zu bewältigen hat. „Diese großen Ketten setzen die Preise so niedrig, dass es für uns schwierig wird zu bestehen. Unser Ziel ist es, qualitativ hochwertigen, handgemachten Produkten anzubieten“, sagt er. Durch diesen Ansatz setzt er auf einen Phasenwechsel im Verbraucherverhalten, wo mehr Menschen Wert auf lokale Produkte legen.

„Brot Art“ hat von Montag bis Samstag von 5 bis 22 Uhr und am Sonntag von 7 bis 22 Uhr geöffnet. Mit frischen Angeboten und einer Verbindung zur kulturellen Vielfalt möchte die Bäckerei einen wichtigen Platz in der lokalen Gemeinschaft einnehmen.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de