

Brot Art: Exotische Backwaren aus dem Balkan in der Region entdecken

Entdecken Sie im "Brot Art" an der B 311 besondere Balkan-Backwaren. Geöffnet täglich, frische Teigwaren und regionale Zutaten!

Im Herzen der Gemeinde Riedlingen hat sich ein neues gastronomisches Highlight etabliert: die Bäckerei „Brot Art“. Am 2. August öffnete das Lokal an der B 311 seine Türen und bietet eine Vielfalt an Backwaren, die nicht nur die traditionellen Teigwaren umfasst, sondern auch spannende Exoten wie Börek und Spritzkuchen Tollumb. Dies stellt eine besondere Bereicherung für die Region dar, da solche Spezialitäten hier zuvor kaum erhältlich waren.

Ein Familienbetrieb mit Tradition

Sadri Leniqi, der 39-jährige Bäcker und Gründer von „Brot Art“, brachte nicht nur seine Leidenschaft für das Backen aus dem Kosovo mit, sondern auch Erfahrungen, die er in Slowenien und bei der Bäckerei Böck in Riedlingen sammelte. Sein Vater, Xheme, ist ebenfalls Teil des Teams und hilft tatkräftig mit. Neben dem familiären Aspekt ist das Engagement für die lokale Gemeinschaft ein zentraler Punkt, den Leniqi betont. „Wir beziehen unsere Hauptzutaten vorwiegend aus der Region. Das Mehl kommt aus Munderkingen und das Fleisch aus Mengen“, erklärt er.

Qualität vor Quantität

Das Angebot in „Brot Art“ wird durch die Verwendung von

Frischteig anstelle von Sauerteig hervorgehoben. „Ich habe festgestellt, dass Sauerteig schwerer im Magen liegt“, äußert Leniqi und hebt die Frische seiner Produkte hervor. Alles wird täglich von Hand gemacht, was die Qualität der Backwaren sicherstellt. Doch nicht nur die Qualität steht im Fokus: Leniqi ist sich der Herausforderung bewusst, die großen Discounter in der Region darstellen. Diese setzen die Preise für kleine Bäckereien stark unter Druck, erläutert der Bäcker.

Pläne für die Zukunft

Während das Sortiment ständig erweitert wird, gibt es auch noch Herausforderungen. Zum Beispiel wartet Leniqi auf die Lieferung seines Grills, wodurch aktuell keine deftigen Gerichte wie Hühnchen und Cevapcici angeboten werden können. In der Zwischenzeit plant er, das Angebot an Backwaren weiter auszubauen und mehr regionale Produkte zu integrieren. Dazu hofft er, in Zukunft auch Eier von Riedlinger Bauern beziehen zu können.

Ein Ort der Begegnung

Die Einrichtung der Bäckerei lädt bereits jetzt zu einem gemütlichen Verweilen ein, sowohl drinnen als auch draußen. „Brot Art“ öffnet seine Türen montags bis samstags von 5 bis 22 Uhr sowie sonntags von 7 bis 22 Uhr. Das Engagement von Leniqi, seine Wurzeln zu pflegen und die Backwerkskultur des Balkans in die Region zu bringen, zeigt nicht nur die Vielfalt gastronomischer Angebote, sondern stärkt auch die lokale Gemeinschaft und fördert die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten.

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de