NACHRICHTEN AG

11. April 2025

Osterzauber in Bad Dürrheim: 400 Lämmer und Schokohasen aus Hilsenbeck!

Die Bäckerei Hilsenbeck in Bad Dürrheim zaubert zu Ostern 400 Lämmer und Schokohasen – ein traditionelles Familienprojekt.

Bad Dürrheim, Deutschland - In der Bäckerei Hilsenbeck in Bad Dürrheim wird gerade die Produktion für das bevorstehende Osterfest vorbereitet. Uwe und Miriam Hilsenbeck stellen jedes Jahr eindrucksvolle 400 Osterlämmer und ebenso viele Schokohasen her. Dieser jährliche Höhepunkt erfordert viel Engagement und die Unterstützung der gesamten Familie.

Die Herstellung der beliebten Osterlämmer basiert auf einem bewährten Rezept von Uwes Eltern, mit einer besonderen Anpassung: mehr Butter. Ein Backdurchgang für die Lämmer dauert etwa anderthalb Stunden, und in den drei Wochen vor

Ostern findet täglich ein solcher Durchgang statt. „Wir backen hauptsächlich am Karfreitag, der für uns als Familientag gilt“, erklärt Uwe.

Familienbetrieb mit Tradition

Die Bäckerei Hilsenbeck wurde 1951 von Josef und Theresia Hilsenbeck gegründet. Seither hat sich der Familienbetrieb erfolgreich in der Region etabliert, nachdem sieben Jahre später eine weitere Bäckerei in Villingen eröffnet wurde. Uwe und Miriam Hilsenbeck übernahmen das Unternehmen 1996 und renovierten es umfassend. Ein weiteres Highlight war die Neueröffnung des „Café Törtchen“ in Villingens Innenstadt.

Die Kunst des Backens lernten die Söhne Georg und Uwe direkt im Familienbetrieb. Die Familientradition wird auch heute fortgeführt, denn zwei der vier Kinder, Sarah und Emilie, sind aktiv in das Geschäft eingebunden. Die Formen für die Osterlämmer werden am Abend vorher vorbereitet: gebuttert und mit Hartweizengrieß bestreut, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

Leckere Schokoladenspezialitäten

Neben den Osterlämmern zaubert Miriam Hilsenbeck auch köstliche Schokoladeneier. Diese bestehen aus zwei Halbschalen, die liebevoll mit Marzipanblüten dekoriert und mit Pralinen gefüllt werden. Jahr für Jahr produziert sie etwa 250 Vollmilchschokoladenhasen sowie jeweils 50 Stück von anderen Sorten. Insgesamt entstehen rund 400 Schokohasen und 150 bis 200 Schokoladeneier.

Die Hilsenbecks betonen die Bedeutung kleiner Betriebe in der heutigen Zeit und die Notwendigkeit der Familienarbeit. „Trotz gestiegener Preise für Schokolade – die aktuelle Kilogrammpreise liegen über 20 Euro – bleibt die Qualität unser oberstes Gebot“, sagt Miriam, während sie die Finalisierung der Produkte überwacht.

Die Bäckerei Hilsenbeck ist nicht nur ein Ort der Herstellung, sondern auch ein Stück Geschichte, das zeigt, wie sich die Branche über Jahrhunderte entwickelt hat. Von den ersten Bäckereien in der Antike bis hin zur modernen Verlagerung hin zu handwerklicher Qualität und innovativen Produktionsmethoden hat die Bäckerei einen festen Platz in der Kultur und Geschichte der Menschen, wie auch [Bäcker BW] berichtet.

Insgesamt umfasst die gesamte Produktion der Osterlämmer in der Hilsenbeck-Bäckerei etwa sechs bis sieben Stunden. Nach dem Abkühlen werden alle Lämmer sorgfältig für den Verkauf vorbereitet: eingeschweißt, gewogen und mit einem Preis versehen. So bleibt die Tradition lebendig, und die Bäckerei hält den hohen Standard, den sie sich über Jahrzehnte erarbeitet hat.

Weitere Informationen zur Bäckerei Hilsenbeck finden Interessierte auf ihrer Webseite [Café Hilsenbeck], die einen Einblick in das vielfältige Angebot bietet. Das Engagement der Familie Hilsenbeck demonstriert eindrucksvoll, wie Handwerk und Tradition auch in der heutigen Zeit relevant sind.

Details	
Ort	Bad Dürrheim, Deutschland
Quellen	• **www.suedkurier.de** • **www.cafe-hilsenbeck.de** • **www.baecker-bw.de**

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de