

Neuer Betreiber bringt frischen Wind in die Erste Leipziger Brotschule

Die „Erste Leipziger Brotschule“ erweitert unter der Leitung von „Der Bäcker Lampe“ ihr Kursangebot – jetzt auch für Brötchen und Blechkuchen.

In Leipzig hat sich im Kolonnadenviertel eine interessante Veränderung in der Bäckereiszene ergeben. Die „Erste Leipziger Brotschule“, die nicht nur eine Bäckerei, sondern auch ein Café und einen Kursraum beherbergt, hat einen neuen Betreiber. Die neue Führung kommt von „Der Bäcker Lampe“, einem etablierten Unternehmen mit Sitz in Roßleben, das bereits 55 Standorte in den Bundesländern Thüringen, Sachsen-Anhalt und Sachsen betreibt. Dies markiert einen bedeutenden Schritt in der Entwicklung der Brotschule, die nun die Möglichkeit hat, unter neuer Leitung frischen Wind in ihr Kursangebot zu bringen.

„Der Bäcker Lampe“ ist stolz auf eine lange Tradition des Backens, die über 140 Jahre zurückreicht. In der siebten Generation wird hier das Handwerk gepflegt, und man plant, diese Expertise nun auch an die Backbegeisterten in Leipzig weiterzugeben. Verkaufsleiter Steffen Lossagk äußert sich zu den Plänen: Gemeinsam mit den Junioren Max und Felix Lampe möchte man das Kursangebot erweitern. „Wir wollen nicht nur Brot backen, sondern auch Brötchen, Blechkuchen und Stollen. Es gibt so viel, was man lernen kann“, erklärt Lossagk enthusiastisch.

Vielfältige Kursangebote für alle

Der spezielle Schulungsraum der Brotschule ist ein wahrer

Blickfang. Er ist so gestaltet, dass Besucher aus dem Café den Kursen zuschauen können. Hier sieht Lossagk große Chancen: „Wenn es nach uns geht, könnte hier jeden Tag ein Kurs stattfinden.“ Die Möglichkeit, die eigenen Backfähigkeiten zu verbessern oder neue Rezepte auszuprobieren, wird durch die attraktive Umgebung zusätzlich gefördert. Die Standardkurse lassen sich bequem über die Website buchen, und auch individuelle Lehrgänge stehen nach Absprache zur Verfügung.

Ein besonderes Merkmal der Backkurse ist deren wachsende Beliebtheit als Firmenevents. Unternehmen erkennen, dass solch kreative Veranstaltungen nicht nur den Teamgeist fördern, sondern auch für unvergessliche Erlebnisse sorgen können. Unter den bisherigen Teilnehmern befindet sich sogar ein großer Leipziger Sportwagenhersteller, der das Angebot bereits genutzt hat. Das zeigt, dass Backen nicht nur für Hobbyköche, sondern auch für Unternehmen eine attraktive Möglichkeit ist, um außerhalb des klassischen Büroalltags zusammenzukommen.

Die Entwicklung der „Ersten Leipziger Brotschule“ steht in einem größeren Kontext der kulinarischen Weiterbildung und der Bedeutung des Handwerks. In Zeiten, in denen viele Verbraucher das regionale und handgemachte Produkt schätzen, ist das Angebot der Brotschule besonders relevant. Das Engagement von „Der Bäcker Lampe“, ein altes Handwerk zu beleben und es in die nahe Zukunft zu tragen, könnte nicht nur eine Bereicherung für Leipzig sein, sondern auch für die zukünftige Generation von Bäckern und Backenthusiasten.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de