



© privat

Qualität

B(r)otschafter für nachhaltiges Bäckerhandwerk

Hannes Kandolf, Bäckerei Kandolf

Hannes Kandolf aus Hermagor ist Bäckermeister aus Leidenschaft und verwendet nur regionale Zutaten. Das Bäckerhandwerk wurde mir im wahrsten Sinne des Wortes schon in die Wiege gelegt. Und auch heute noch gibt es für mich nichts wertvolleres, als diese Tradition in unserer Bäckerei zu leben und an die nächste Generation weiter zu geben.

"Das oberste Gebot sind die reinen, 'ehrlichen' Zutaten und Qualität vor Quantität."

Nach diesem Motto richten wir unser ganzes Konzept aus. Ob Brot, Gebäck oder Feingebäck, bei uns wird jedes einzelne Stück täglich frisch und in liebevoller Handarbeit hergestellt. Wir legen sehr viel Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit, kaufen in der Umgebung beim Bauern ein und verwenden Mehl und Getreide aus Kärnten. Natürlich bringt der Unternehmeralltag auch Büroarbeit und organisatorische Aufgaben mit sich, aber zwischendurch ist es immer wieder motivierend, wenn man den einen oder anderen Stammgast im Cafe begrüßen und verwöhnen darf. Das Feedback unserer Kunden ist uns immer sehr wichtig. Wir arbeiten täglich an uns, unseren Produkten und unserem Unternehmen, denn: "Wer stehen bleibt, geht rückwärts." Meine Funktion als B(r)otschafter für Nachhaltigkeit, Verwendung von heimischen Produkten,

Qualität und Freude zum Handwerk liegt mir sehr am Herzen. Zu sehen was man alles mit seinen Händen schaffen kann, ist für mich am Ende des Tages immer eine Bestätigung, den richtigen Weg eingeschlagen zu haben. www.baeckerei-kandolf.at
Online seit 20.12.2019 (Aktualisiert: 27.06.2022)