

Bäckerei-Übergabe in Root: Tradition der hohen Qualität wird weitergeführt

In Root geht eine traditionsreiche Geschichte zu Ende, um neu zu beginnen: Vor 118 Jahren hat die Familie Sidler hier eine Bäckerei gegründet und betreibt seit 1982 nebst der Backstube ein beliebtes Café. Nun übergibt am 1. Februar 2018 Geschäftsinhaber Fabian Sidler seine Firma an Ramön Ehligler, Inhaber der Ehligler Bäckerei Konditorei Confiserie AG mit Standorten in Hochdorf und Meggen.

Vieles wird sich gleich bleiben «beim Beck» in Root: Frühmorgens riecht es schon verführerisch nach frischen Buttergipfeli und chüstigem Vollkornbrot, golden gebackene Mandel-Tuiles strahlen in der Auslage mit den vanillegelb gefüllten Cremeschnitten um die Wette, am Mittag ziehen würzige, appetitanregende Aromen durchs Café, danach verlockt feinste Pâtisserie zu genussvollen Gaumenfreuden. Fabian Sidler, langjähriger Geschäftsinhaber, freut sich, die Geschicke der Bäckerei Sidler in neue Meisterhände geben zu können: «Wir haben in all den Jahren stets auf hohe Qualität gesetzt – in Ramön Ehligler habe ich einen Nachfolger gefunden, der diese Überzeugung ebenso lebt. Ich danke meinen Kundinnen und Kunden und freue mich, wenn sie der «neuen» Bäckerei Ehligler genauso viel Vertrauen entgegenbringen wie bisher uns.»

Regionale Produkte fördern und Synergien nutzen

Grosse Sorgfalt bei der Auswahl der Zutaten, umweltbewusste Herstellungsprozesse, langjährige Beziehungen zu Lieferanten regionaler Früchte und zertifizierter Rohmaterialien, traditionelle Rezepturen und immer wieder überraschende Neukreationen: Damit hat Ramön Ehligler bereits in Meggen und Hochdorf eine treue Kundschaft gewonnen. Auch die Brote, Backwaren, Konditorei- und Confiserie-Produkte für die neue Filiale in Root werden künftig in Hochdorf hergestellt. «Durch die Konzentration auf eine einzige Backstube können wir Synergien nutzen und pflegen sowie die Talente unserer Lernenden und Mitarbeitenden optimal erkennen und fördern», freut sich der Bäckermeister. Am Hauptsitz in Hochdorf frönt er in seiner «Genusswerkstatt» zudem weiterhin begeistert seiner grossen Leidenschaft: der Herstellung von zartschmelzenden Spezialitäten aus Grand-Cru-Couvertüre aus edlen Kakaobohnen aus aller Welt – die selbstverständlich auch in der neuen Filiale in Root erhältlich sein werden.

Erweiterung des Angebots um Kaffeespezialitäten

Während Ramön Ehligler am bewährten Konzept der Bäckerei-Confiserie-Konditorei festhält, möchte er das Café in Root nebst einem Angebot an gesunden, vor Ort frisch zubereiteten Mittagessen und kleinen Mahlzeiten zudem nutzen, um den Kundinnen und Kunden die Welt des Kaffees näherzubringen: «Zu unseren feinen Desserts, Kuchen und Torten werden wir auserlesene Kaffeeegenüsse servieren, zudem wird im Laden eine Auswahl des Sortiments an Bohnenkaffees der Kaffeerösterei Rast AG in Ebikon erhältlich sein», freut sich der neue Inhaber, der sich mit der Kombination von exquisiter Grand-Cru-Schokolade mit erstklassigen Kaffeespezialitäten einen lang gehegten Wunsch erfüllt.

Eröffnung mit Genüssen für alle Sinne

Die Bäckerei Sidler ist noch bis zum 28. Januar 2018 geöffnet. Nach einer kurzen Einrichtungsphase eröffnet die Bäckerei Ehligler am Samstag, 3. Februar die neu dekorierte Filiale mit diversen Degustationen und Spezialangeboten.