

Gute Tat dank gutem Brot

Bäcker Eich spendet Jubiläumserlös von 750 Euro an das „Haus International“

Nordrhein-Westfalen

TROISDORF (p). Große Freude gab es im Mehrgenerationenhaus im Troisdorfer Stadtteil Friedrich-Wilhelms-Hütte. Hier überreichte Claudia Siegmund, Geschäftsführerin des Familienunternehmens Bäcker Eich, eine großzügige Spende: Insgesamt 750 Euro waren beim Verkauf des Jubiläumsbrottes zum 75-jährigen Bestehen der Bäckerei zusammengekommen, die nun der sozialen Einrichtung zur Verfügung stehen. „Uns ist es wichtig, die großartige Arbeit, die hier vor Ort geleistet wird, nicht nur ideell, sondern auch materiell zu unterstützen“, sagte Claudia Siegmund.

Zu diesem Zweck verkaufte die Bäckerei, die in Troisdorf und Umgebung zwölf Filialen betreibt, in einer vierzehntägigen Aktion ein eigens für diesen Anlass gebackenes „Jubiläumsbrot“. Das Roggenmischbrot nach einem Originalrezept von 1935, dem Gründungsjahr der Bäckerei, war bei den Kunden sehr beliebt und ging fast 1600 Mal über die Ladentheke. 20 Prozent des Umsatzes flossen in



Über die Spende freuten sich (von links) Rolf Bertsche (Leiter des städtischen Sozial- und Wohnungsamtes), Klaus-Werner Jablonski (Bürgermeister der Stadt Troisdorf), Claudia Siegmund (Geschäftsführerin der Bäckerei Eich GmbH) sowie Claudia Hoffmann (Leiterin des Mehrgenerationenhauses).

den Spendenbetrag für das Mehrgenerationenhaus. Das Haus International ist eine Einrichtung der Stadt Troisdorf, die sich vor allem an sozial schwächer gestellte Frauen und Kinder sämtlicher Nationen wendet. Hier können zum Beispiel Kinder vor Schulbeginn frühstücken und sich ein Pausenbrot abholen, aber auch zu Mittag essen. Zurzeit sind es 41 Kinder, die hier nach der Schule eine warme Mahlzeit bekommen.

„Frau Siegmund ist unserer Einrichtung schon seit langer Zeit verbunden und wir freuen uns sehr über ihre Spende“, so Claudia Hoffmann, Leiterin der sozialen Einrichtung.

Die Bäckerei Eich GmbH beschäftigt 80 Mitarbeiter und betreibt insgesamt zwölf Filialen im Rhein-Sieg-Kreis. Der Familienbetrieb zeichnet sich durch traditionelles Backwerk und die Verwendung von Zutaten aus biologischem Anbau aus.