

Beha setzt auch auf Opas Rezepte

Einzelhandel | Umbau der Bäckerei in der Kanzleigasse beendet

■ Von Christine Albert

VS-Villingen. Nach gerade einmal drei Wochen Umbauzeit öffnet die Villingener Traditionsbäckerei Beha in der Kanzleigasse 28 in Villingen wieder für die Kundschaft.

»Das waren drei sehr intensive Wochen, aber alles hat super geklappt«, lacht Bäckermeister Manuel Beha sichtlich erleichtert und stolz. Zusammen mit seiner Frau Zorica führt er das Familienunternehmen seit mittlerweile fünf Jahren. Im Zuge des Umbaus wurde der komplette Verkaufsraum grundlegend renoviert. Wo sich früher das Schaufenster und ein Lageraum befanden, stehen den Besuchern nun gemütliche Sitznischen zur Verfügung, die zum Verweilen und Schlemmen einladen.

Gewohnte Qualität in neuer Umgebung

»Der Umbau war in einer solch kurzen Zeit natürlich eine Herausforderung. Zeitweise befanden sich 15 Hand-



werker gleichzeitig in dem doch recht kleinen Raum«, berichtet Architekt Andreas Flöß. Mit dem Endergebnis seien nun alle mehr als zufrieden. Getreu dem Motto »weni-



Architekt Andreas Flöß (links), Bäckermeister Manuel Beha und seine Frau Zorica Beha mit Kindern freuen sich über das neu gestaltete Geschäft.

Foto: Albert

ger ist mehr« besteht das ausgewählte Interieur der Bäckerei ausschließlich aus heimischen Materialien und passt so perfekt zum Konzept der Bäckerei.

Seit Donnerstag ist das Ladengeschäft nun wieder in vollem Gange. Der Fokus des Sortiments liegt wie gewohnt auf den gesunden Schnitzer Bio-Vollkornprodukten aus regionalem Anbau, das Kuchenangebot wurde erweitert, und ab kommenden Montag wird es außerdem die Möglichkeit geben, in der Bäckerei zu frühstücken.

Bei allen Backwaren der Bäckerei Beha handelt es sich um handwerklich hergestellte Lebensmittel, Fertigprodukte haben hier nichts zu suchen, betont Manuel Beha.

Das Traditionsunternehmen besteht seit 1925 und wurde damals von Otto Seifritz gegründet. In der vierten Generation übernahm Manuel Beha das Geschäft von seinem Vater und greift heute auf viele überlieferte Rezepte seines Urgroßvaters und Großvaters zurück.

Die offizielle Eröffnung der Bäckerei Beha nach dem Umbau findet am 22. September statt. »Diesen Termin haben wir bewusst gewählt, da momentan, bedingt durch die Sommerferien, viele absendend sind«, erklärt Manuel Beha. An diesem Tag wird jeder Kunde zum Einkauf einen Baumwollbeutel erhalten. »Einmaltüten sollen aus unserem Geschäft nämlich verboten werden.«