

HEIM DEIN HANDWERK

Konditorei Hoffmann



Schloss
Konditorei

Alt-~~Büfika~~ Familienbetrieb seit 1840 Zerst/Anhalt
Telefon 03923/31 39 ~ Fax 03923/22 96

Konditorei Hoffmann



Bereits die sechste Generation der Familie Hoffmann führt heute dieses traditionsreiche Familienunternehmen, das von Meister Hoffmann etwa um 1840 in Wulfen als Bäckerei und Mühlenbetrieb gegründet wurde. Der Sohn des Gründers machte sich mit der Bäckerei in Halberstadt ansässig. Sein Sohn Ludwig Hoffmann zog im Jahre 1911 mit seiner Frau Elsbeth, die

tatkräftig im Geschäft mithalf, nach Dessau und eröffnete eine eigene Bäckerei. Ab 1913 war die Bäckerei Hoffmann in der damaligen Franzstraße in der Nähe des Leipziger Tores zu finden. Ludwigs Sohn Joachim Hoffmann, der am 24. Februar 1915 geboren worden war, legte 1938 die Meisterprüfung im Konditorhandwerk ab und brachte so dieses Handwerk ins Geschäft. Er hatte in Dessau bei Meister Kossling gelernt und in den Jahren

1934 bis 1938 Erfahrung in einigen Konditoreien gesammelt. 1939 über-

nahm er den Betrieb und baute ihn um. Gemeinsam mit seiner Frau Charlotte, geborene Boske, eröffnete er im selben Jahr das Kaffeehaus und Konditorei Hoffmann".

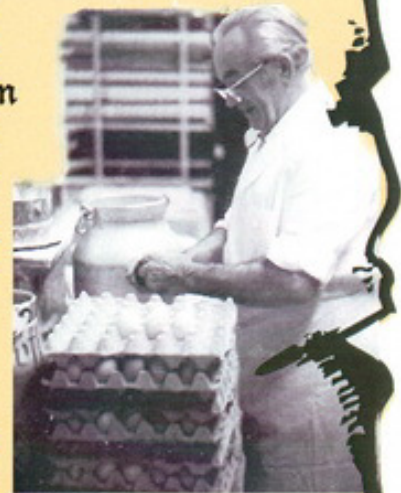


1938 war das modernste Tonfilm-Kino "Scala" eröffnet worden, und nun konnten die Kinobesucher vor oder nach der Vorstellung eine Tasse Kaffee mit Kuchen oder Torte zu sich nehmen oder sich an einem Eis erfrischen.



Am 5. September 1941 wurde Tochter Brigitte geboren, die sich später als große Hilfe im Geschäft erweisen sollte. 1941 musste Joachim in den Krieg ziehen, und Opa Ludwig sprang ein, um die Geschäfte am Laufen zu halten. 1945 fielen das Lichtspieltheater und das Kaffeehaus den Bomben zum Opfer. Wie viele andere standen die Hoffmanns vor dem Nichts. Aber Joachim und seine Frau bauten die Konditorei wieder auf. Seit 1949 ging es langsam wieder aufwärts.

Auch Joachims Sohn Hans-Joachim, der am 1. März 1946 das Licht der Welt erblickt hatte, trat in Vaters Fußstapfen, erlernte bei ihm das Konditorhandwerk und legte am 29. November 1969 die Prüfung zum Konditormeister



ab. Er und seine Schwester Brigitte standen dem Vater, der im Krieg ein Bein verloren hatte, in der Konditorei und im Cafe' zur Seite.



Zwischenzeitlich hatte er in einigen Konditoreien in Thüringen und Leipzig gearbeitet. 1970 bekamen sie die Gelegenheit, sich in Zerbst ansässig zu machen. Bereits seit 1840 beherbergte das Haus an der Alten Brücke neben dem Schlosspark in Zerbst eine Konditorei. Diese "Schloss-Konditorei" wurde 34 Jahre von Konditormeister Langer geführt, bis er sie aus Altersgründen an den noch nicht einmal 30 jährigen



Meister Hans Joachim Hoffmann übergab.

In den folgenden Jahren gönnten sich Vater und Sohn sowie die ganze Familie Hoffmann keine Ruhe. Sie nahmen einen umfassenden Umbau nach den modernsten Gesichtspunkten vor. Das Geschäft forderte all ihre Kraft. Denn für einen Bäcker, natürlich auch für einen Konditor, beginnt der



Tag bereits, wenn für andere noch Nacht ist. Sie bauten sich eine sichere Existenz auf, was nicht nur ihrem großen Fleiß sondern auch den ausgezeichneten Qualitätsprodukten zu verdanken war.





Zur Familie Hoffmann gehörte seit ihrer Hochzeit auch Hans-Joachims Frau Edit, die am 31. Juli 1948 als Edit Bukovszky in Budapest auf die Welt kam. Sie hatten am 21. Juni 1972 den Bund fürs Leben geschlossen.



Aus dieser Ehe ging ein Sohn hervor. Daniel wurde am 20. März 1974 geboren. Schon bald war er in der Back-

stube zu finden, wie er Vater und Großvater bei der Arbeit zusah. Sie erweckten auch in ihm die Liebe zum Handwerk, das nun seit fünf Generationen Familientradition war.

Während Vater und Sohn in der Backstube die köstlichsten Leckereien herstellten, verkauften Mutter Charlotte und Schwiegertochter Edit diese im Cafe.

1980 verstarb Joachim Hoffmann nach mehr als 40 Arbeitsjahren.

Er vermittelte bis zu seinem

Tod sowohl seinen Nachfahren als auch den Lehrlingen viel von seinem Wissen und seinen handwerklichen Fertigkeiten.

Schon lange wurden in dem Unternehmen Lehrlinge ausgebildet. Im

Laufe der Jahre haben 40 junge Menschen das Handwerk von der Pike auf gelernt und von der Erfahrung ihrer Meister profitiert.





Als 1989 die gesellschaftliche Wende eintrat, und Deutschland wieder eins wurde, war auch in dieser Branche ein Umdenken erforderlich. Es war eine Herausforderung und ein regelrechter

Neubeginn. Backstube und Laden wurden umgebaut und auf den neuesten technischen Stand gebracht. Computer hielten Einzug, aber die alten Traditionen wurden aufrecht erhalten. Leider verstarb Brigitte im Jahr



2000. Bis heute sind Konditor-

meister Hans Joachim Hoffmann und seine Frau mit Unterstützung ihres Sohnes und der Schwiegertochter Silke erfolgreich am Werk. Silke Seyfferth wurde 1977 geboren und war 1998 als Verkaufslehrling in der Konditorei Hoffmann angestellt. Am 15. September 2006 verheirateten sich Silke und der junge Meister Daniel. Bereits im



Jahre 1999 hatte Daniel den Meisterbrief

erhalten. Er hatte bis dahin wertvolle Erfahrungen in seinem Beruf bei der Arbeit auf Kreuzfahrtschiffen und in Hotels gesammelt. Seit 2002 führt er die langjährige

Familientradition als OHG gemeinsam mit dem Vater weiter. Neben dem Senior stehen ihm heute 12 Beschäftigte zur Seite und stellen in erstklassiger Qualität Konditorzeugnisse in einem umfangreichen Sortiment her. Im Angebot

findet die Kundschaft neben Torten und Desserts, Baumkuchen und

Pralinen. Auch Sonderanfertigungen

nach fast allen individuellen Kunden

wünschen für jeden Anlass werden vorgenommen

und auf Wunsch auch angeliefert.



In dem gemütlichen Cafe' nach "Wiener Art"



kann man die Köstlichkeiten gleich vor Ort, im Sommer auf der Terrasse genießen. An allen Tagen der Woche bieten Konditorei und Cafe' ein stets frisches Angebot. Der Name Schloss-Konditorei Hoffmann bürgt für handwerkliche Qualitätsarbeit. Täglich frisch kommt alles aus eigener Produktion

Direkt von der Backstube auf den Ladentisch, was seit Generationen den Namen Hoffmann bekannt und beliebt gemacht hat. Die immer freundliche Bedienung und erstklassige schmackhafte Produkte tragen dazu bei, dass der traditionsreiche Handwerksbetrieb weiterhin auf einen großen Kundenkreis verweisen kann. Das wird sicher auch so bleiben, wenn Daniel



Hoffmann ab dem

1. Januar 2011 die Konditorei als Einzelfirma weiter führen wird.

In seinen Händen weiß Hans Joachim das Geschäft gut aufgehoben. Mit Stolz blicken die Hoffmanns auf das Geschaffene und mit Optimismus in die Zukunft, in der die Firma den, in harter Arbeit erworbenen, guten Ruf haben wird wie bisher. Vielleicht wird Silkes und Daniels



Sohn Mick, der am 10. Juni 2004 geboren worden war, in siebter Generation den Familienbetrieb mit den Tugenden solider Handwerksarbeit in alter Tradition und mit modernen Methoden und Ausrüstungen weiterführen.