

Die raabenstarke Bäckerei



Backen aus Leidenschaft...

und das schon seit über 60 Jahren. Auf unsere Brote und Backwaren schwören die Gastronomie und Menschen, die puren Geschmack, reine Zutaten und handwerkliche Herstellung zu schätzen wissen.

In meiner Backstube gilt ein einfacher Grundsatz: Gebacken wird auf traditionelle Art.

Das Ergebnis: Brot und Backwaren mit Charakter - ein unverfälschter, köstlicher Gegenentwurf zu Industriebrot und Industriebackwaren.

Geschäftsgründung unter dem Namen Raab war der 01. November 1957. Mein Vater führte die Bäckerei gemeinsam mit meiner Mutter. Die beiden haben den Lebensmittelbereich immer stärker ausgeweitet. Damals mit dem Partner "EDEKA". Nach dem Umbau und der Vergrößerung des Ladens wurde daraus ein kleiner, zu der Zeit üblicher, Lebensmittelladen. Nach einer 3-jährigen Bäckerlehre bei meinem Vater, entschied ich mich noch eine Lehre als Konditor in Speyer, in der Konditorei Schumacher, zu absolvieren. Zur gleichen Zeit lernte ich meine Frau Katja kennen. Nach einigen Stationen in anderen Betrieben der Region habe ich mich zur Meisterprüfung angemeldet.

1989 übernahmen meine Frau Katja und ich die Bäckerei von meinen Eltern. Unsere Kinder, Lara und Leon, wurden geboren und sind in Backstube und Laden groß geworden. Im Verlauf der Jahre wurden die Bäckerei und der Laden öfter modernisiert. Ständige Seminare und Weiterbildungen haben für das jetzige Qualitätsniveau unserer Backwaren gesorgt.

Mein weiterer Anspruch ist es Wissen weiter zu geben, sei es als Ausbildungsbetrieb oder als Vorstandsmitglied und Landeslehrlingswart des Bäckerinnungsverbands Süd West.

Ich wollte immer Bäcker werden (oder Pirat)...



Unser Raab-Team

Team "nachtaktiv" in der Backstube sorgt dafür, dass Sie schon am frühen Morgen mit unseren Backwaren versorgt werden. Dabei fallen uns immer wieder neue Leckereien ein, mit denen wir Sie verwöhnen können.





Team "tagaktiv", um meine Frau Katja Raab, berät Sie kompetent beim Kauf in unserem Laden.

Bei speziellen Fragen zu unseren Produkten, Inhaltsstoffen oder Unverträglichkeiten, haben wir immer eine qualifizierte Antwort. Denn: Wir haben's gebacken – wir wissen was drin steckt.

Sie haben individuelle Wünsche, zum Beispiel Hochzeits- oder Geburtstagstorten, besonderes Party-Gebäck oder

andere nicht alltägliche Leckereien für Ihre Feier. Kein Problem! Dann kommt der Bäcker-Meister auch gerne mal selbst zur Beratung aus der 5 Schritte entfernten Backstube.



Alternativlos!

Hervorragende Qualität und guter Geschmack...

Holzofenbrot: In unserem Holzofen wird das Brot da gebac<mark>ken,</mark> wo vorher das Feuer war. Mit kräftiger Kruste und saftiger Krume.

Kaffeestückchen: Vielzahl an wechselnden Gebäcken, je nach Jahreszeit und Saison. Zum Beispiel unseren "Opa Heinz Plunder", den hat mein Vater schon in den 60er Jahren so gebacken.

Dinkelbaguette: Mit einer Mindeststehzeit von 48 Stunden und einem Dinkelkochstück hergestellt, ist es ein saftiges Brot, das zu allem passt.

...und viele andere leckere Brote, Brötchen, Kaffeestückchen, Kuchen, Torten, Hochzeits- und Thementorten und saisonales Feingebäck.



Mein Herz brennt...

Auszeichnungen:

Landesehrenpreis Rheinland-Pfalz im Bäckerhandwerk 2014, 2018, 2019, 2021

Regional-Gewinner bei Johann Lafers Fernsehsendung Deutschlands bester Bäcker

50 Auszeichnungen unserer Backwaren

für gutes Brot und gute Backwaren.

Der Anspruch an meine Bäckerei in Heßheim ist es, einen Ort des Genusses zu erschaffen, an dem industrielle Backhilfsmittel keinen Platz haben und die Qualität an erster Stelle steht.

Einen Ort, der sich von Weitem ankündigt, dessen Duft von frisch gebackenem Brot und Backwaren man lange schon riechen kann, bevor man den Laden erreicht.

Feuer frei – für unser Holzofenbrot, Hol'z dir!





Lambsheimer Straße 20 67258 Heßheim Telefon: 06233 70654 Mobil: 0160 5809796 rudolf@raabenstark.de www.raabenstark.de Facebook: Bäckerei Raab

Die raabenstarke Bäckerei