

# Bienvenue sur le art-boulangerie Hensler



Au coeur de la vieille ville , à l'ombre de la cathédrale , au début de Kolpingstraße on trouve l'art boulangerie Hensler .

Le nom suggère que c'est que ce n'est pas une boulangerie normale , une fois écrit un étudiant Marian dans un article de journal , et il est donc certainement au point . Parce qu'il ya plus que du pain et des petits pains . Bien que cette gamme déjà dans sa

richesse et sa variété à toute comparaison , parce que là où d'autre pouvez-vous trouver du pain pavé aux côtés de Brocken belges (rouleaux) - traditionnellement mangé avec la guimauve guimauve - à côté de la limbourgeois Säcker de pâte de pain d'épice .

Et c'est précisément dans ce dernier l'art au nom de la boulangerie reflète . Ces chiffres de pain d'épice , dont plus de cinquante modèles différents à choisir à partir d'ici , sont composées en partie de plus de quatre dou-



zaines articles , tous en forme individuellement à la main à partir de pâte de pain d'épice . Ainsi , ces chiffres restent comestibles, mais durable , par opposition à la pâte à sel beaucoup de points communs . Les motifs sont basés ici en partie sur les costumes traditionnels de la terre environnante , les signes du zodiaque, symboles de l'environnement , diverses mythologies ou , des exigences du client de cours - quelle que soit l'imagination suffit de garder .

Il n'y a pas de production mécanique, le montage pas de travail en ligne et aucun produit fini de

l'usine . Les produits artisanaux sont tous préparés frais chaque jour , de race levain de la mode consacrée elle-même. La méthode spéciale de la

méthode de pâte génère le goût , un même entièrement certifié lente vain cuisson Biobäckereien examiné aujourd'hui dans leurs opérations en magasin , sans avoir à recouvrir le prix.

Et même de la Méditerranée peut être trouvé fabriqué en qualité de maître . L'exemple Spit-



zweck , porter le „ surnom „ baguettes italiens , ciabatta vous connaît sûrement par nom et focaccia , la pâtisserie plat italien , également sans précédent .

L'existence de la boulangerie était il ya quelques années encore tout à fait incertain , parti avec le vétéran Friedel Hensler presque terminée . Ingmar fils avait en fait été seulement étudiant en informatique , puis encore à démarrer tout en étudiant un apprenti boulanger dans le fonctionnement interne et à suivre malgré la maladie du père de Maître Artisan - en plus de l'opération régulière dans la boulangerie .



Quand l'histoire de l'opération commence , ne peut pas dire exactement . Le plus ancien document doit être poursuivi par une lettre de la ville à un Hensler femme avec l'approbation de l'opération de leur grand-père . Cela remonte à 1846 , il semble probable que l'opération doit avoir déjà existé en 1800 , alors disons pour au moins huit générations .



La prochaine génération a depuis 2010 été sauvegardé , car avec le petit Gabriel est jeune a mis ce qui est bien sûr aussi continuer la tradition ! ;-)

La maison , qui est la maison de la boulangerie , a tout autant une histoire colorée , a été détruite dans le grand incendie dans le 15ème siècle sur le sol ,



puis mis en place dans deux maison séparée de nouveau , se trouvent maintenant dans Kolpingstraße 1 et marché des céréales 8 . Il était une fois une brasserie , une fois Hôtel Belle vue - dans laquelle Goethe était une fois , bien sûr , à visiter - et seulement quelques années comme un organisme en possession de la famille Hensler .

Les chiffres sur le mur viennent ici de Friedel Hensler , qui non seulement gâteaux idées , mais aussi des impressions figuratives ramenés de ses

voyages autour du monde et dans le fil et le plâtre , il se manifeste - une tradition qui continue intimement par le fils d' Ingmar .

Cuire au four pain est un art en soi , le nom est choisi de façon très en forme . Amusez-vous et bon appétit .



Kontakt: [ihensler@t-online.de](mailto:i hensler@t-online.de)  
Web: [WWW.BAECKEREI-HENSLER.DE](http://WWW.BAECKEREI-HENSLER.DE)