



schmacke.de



*Gönn dir
etwas echt
Gutes!*

Backkunst und Café-Ambiente zum Genießen

DAS KNUSPRIGSTE ZUERST: WOHLFÜHLEN!



Seit fünf Generationen widmen wir uns der Leidenschaft des Backens. Die bis heute gleichgeblieben ist: Die Kunden sollen sich wie zu Hause fühlen und gerne wiederkommen.

WIE ES ZU UNSEREM NAMEN GEKOMMEN IST

Gründervater Wilhelm Schmacke bezog sein Mehl direkt aus der Wassermühle in Moisburg. Bei ihm wurde nicht nur Brot fürs tägliche Leben gebacken, sondern oft auch ein Schnack zum Besten gegeben: Das Miteinander lag ihm besonders am Herzen, er förderte es mit seiner eigenen Herzlichkeit. Fortan bediente jede Generation auf ihre eigene Weise nicht nur die Bedürfnisse der Leute,

sondern steckte viel Engagement in das Gemeinschaftsgefühl, das allen schmeckte und allen irgendwie auch vertraut war – eine Familienbäckerei, wie sie im Buche steht ... Was unsere Kunden heute zu schätzen wissen: Die Mühlenbäckerei Schmacke ist die letzte ihrer Art in Buxtehude, wo bis hin zum Kuchen und Eis noch selbst produziert wird!



Die langjährige Tradition und die Innovationskraft, die von den Familien Schmacke und Klahn bis zum heutigen Tage am jetzigen Stammsitz in Buxtehude gelebt werden, übertreffen die Vorstellungen von einer herkömmlichen Bäckerei: Unabhängig vom Markt und mit allerlei Köstlichkeiten setzen wir eigene Trends und bedienen sogar den Bedarf lokaler Unternehmen, Supermärkte und Schulen. Dennoch ... bei aller Hektik – bewahren wir uns das, was Opa Willi uns vorgelebt hat: Backkunst in Lebenskunst verwandeln ...

Willkommen in der Mühlenbäckerei Schmacke!



1903: Landwirt Wilhelm Schmacke hörte auf sein Herz und setzte sich dafür ein, was die Menschen zusammenbrachte: leckeres Brot und mehr.



WARUM UNSERE BROTE SO BELIEBT SIND

Unsere Kunden sind von hier, echte Nordlichter. Sie arbeiten hart, verbringen viel Zeit im Büro und auf Baustellen, brauchen Energie. Bei uns finden sie genau das, was in Zeiten der Fertigbackmischungen und Hektik leider verloren geht. Dies bestätigt auch eine Forsa-Umfrage zum Thema Backkunst – gut drei Viertel der Befragten räumen dem Genuss und der Nachhaltigkeit den größten Stellenwert ein!



Die Mühlenbäckerei Schmacke liegt im Trend: Insbesondere unsere Vollkornbrote und -brötchen liefern die Energie, die unser Gehirn, die Muskeln und die allgemeine Leistungsfähigkeit benötigen. Wer Wert auf Sauerteig legt, tut außerdem seiner Verdauung etwas Gutes. Wir bieten von Roggenvollkorn über Dinkelbrote und Steinofenlaibe bis hin zum Handwerkerbrötchen alles, was das Herz begehrt. Jedes Brot wird täglich mit Mehl aus der Region frisch gebacken. Ob zum Frühstück zu Hause oder im Café: Wo Schmacke draufsteht, ist Qualität drin.

- ♥ Jedes Brot ist ein hochwertiges Stück Bäckereihandwerk
- ♥ Schmacke steht für Service, Transparenz und Nachhaltigkeit
- ♥ Im Sortiment finden Sie auch vegane Produkte mit Suchtcharakter





SCHMACKE: EINE GENUSSBÄCKEREI MIT FRISCHEGARANTIE

Die einen wollen nur Brötchen holen, die anderen ein gesundes Körnerbrot vorbestellen, wieder andere „eben mal“ eine Tasse Kaffee für die kurze Pause genießen. Typisch für das Flair bei Schmacke sind die verschiedenen Kunden und deren Wünsche. Jeder kann hier „seine“ Bestellung aufgeben und bestimmen, was auf das Brötchen soll. Das wird dann direkt hinter dem Tresen in einer zweiten Servicelinie auf Zuruf frisch zubereitet.

Für die ganz Eiligen halten wir selbstverständlich auch eine Vielfalt an bereits vorbereiteten Brötchen- und Backwaren in der Auslage bereit. Ob mit oder ohne Butter, belegt mit Salat, Tomate, Gurke oder Zwiebel – alle Produkte werden früh am Tag mit viel Liebe zubereitet.

Frühstück, Imbiss, Proviant für unterwegs? Kein Problem! Mit unseren warmen Snacks wie Coleslaw oder Grilled Chicken haben wir für den kleinen Imbiss zwischendurch oder die Mittagspause vorgesorgt, die Sie natürlich auch bei uns zu einem „Klön-Schmack“ verbringen können. In unserem gemütlichen Café lässt es sich wunderbar klönen und konferieren. Für die Kleinen halten wir auch eine Spielecke bereit.



**EIN HANDWERK.
DAS PASST.**

schmees Ladenbau GmbH
von-Arenberg-Str. 4 - 6
49762 Lathen
Tel.: 05933 / 64 70 70
www.schmees-Ladenbau.de





Für Gutes stehen wir gerne früh auf!



ZUVERLÄSSIG: Als Lieblingsbäcker für unsere Stammkunden sind wir auch noch der Lieferant für Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen, Schulen und Supermärkte. Für alle gilt das Gleiche: **Qualität vor Quantität.**

Eines haben wir uns vorgenommen: Die Tradition des Bäckerhandwerks ehrlich weiterzuführen, und zwar mit dem Wissen und der Technik von heute.



Tischlerei
Sven Ewert

Rudolf-Diesel-Str. 4 · 21629 Neu Wulmstorf
Telefon 040 - 702 53 99 · info@tischlerei-ewert.de

Maßarbeit mit Herz und Hand

FIVE
communication

**GEMEINSAM
FÜR IHREN ERFOLG**

IHR KOMMUNIKATIONSPAKET
OHNE BERECHNUNG

www.five-t.eu



GERKE-KÄLTE-KLIMA
KÄLTEANLAGENBAU

Erfrischung gefälltig?
Gutes Klima treibt uns an!



Gerke-Kälte-Klima GmbH · Eichenhöhe 19-21 · 21255 Kakenstorf
Tel.: 04186/8950-0 · E-Mail: info@gerke-kaelte-klima.de
www.gerke-kaelte-klima.de

RIECHEN. FÜHLEN. SCHMECKEN. KLÖNEN ...



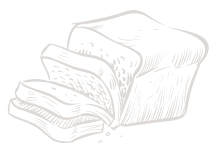
Jede Produktion beginnt mit einer gewissenhaften Planung und dem Einkauf hochwertiger Zutaten. In der Backstube in Buxtehude wird trotz modernster Technik wie in alten Zeiten noch vieles von Hand gemacht. Teigführung mit selbst angesetztem Sauerteig, sorgfältiges Formen von Hand und das Backen im Steinofen ...

Frisch aus dem Ofen kommen lecker duftende Backwaren, die nach „Mehr“ schmecken: Ganz egal, ob klassisch wie unser beliebtes Kaiserbrötchen, das Eurobrötchen, unser saftiges Hasen-Igel-Brot oder unsere vielfältige Auswahl an Kuchen und süßen Teilchen.

UNSERE RENNER:

- ♡ Kaiserbrötchen
- ♡ Baguettebrötchen
- ♡ Laugenkissen
- ♡ Butter-Croissants
- ♡ Käse-Softie
- ♡ Zimt-Franzbrötchen
- ♡ Käseschnitten
- ♡ Butterkuchen mit Guss
- ♡ viele verschiedene Brotsorten, Meterbrote und noch vieles mehr!

Bewerten Sie uns auch im Internet – wir freuen uns über ehrliche Feedbacks und möchten immer besser werden!



TÖRTCHEN, TEILCHEN UND ... SELBST-GEMACHTES FRANZBRÖTCHENEIS!

Ein Franzbrötchen am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen? Wir haben viel mehr im Angebot: zum Beispiel unser Franzbrötcheneis, ein saisonales Highlight, natürlich selbst produziert und nur bei uns erhältlich. In der Mühlenbäckerei Schmacke werden außerdem allerlei Kuchen und Feingebäck nach Hausrezept gebacken.

Jeder Kuchen und jeder Teig ist immer wieder eine neue Kreation, eine Inspiration dessen, was aus unseren regelmäßigen Arbeitskreisen an Ideen hervorgeht. Schon

einmal einen hausgemachten Kuchen mit einer Portion Eis kombiniert? Ein leckerer Cappuccino dazu, und die Welt ist in Ordnung!

Beim Kuchenbelag orientieren wir uns an den saisonal geernteten Früchten. Gönnen Sie sich Kuchenvarianten mit frischen Erdbeeren, Äpfeln oder Pflaumen aus dem Alten Land. Wählen Sie nach Belieben, von unserem Altländer Apfelkuchen bis zum Latte Macchiato mit Hafermilch – alles, was Ihren Tag versüßt und Ihren Feierabend krönt.



Einzigartig bei Schmacke: Selbst-gemachtes Eis wie unser Joghurt-Amarena-Kirsch und andere leckere, trendige Sorten! Die ideale Abkühlung an heißen Tagen.

Heißgetränke wie Kaffee, Tee, Kakao und eine bunte Auswahl an Softgetränken und Kuchenvariationen runden unser Sortiment ab – auch vegan!



HERRLICH, DIESE MELANGE AUS BÄCKEREI, CAFÉ, LEBEN ...



Genuss wird in der Mühlenbäckerei Schmacke großgeschrieben. Der schönste Platz dafür ist das Café gleich neben dem Verkaufstresen mit seinen vielen Nischen.

Was für den einen die ersehnte Auszeit von der Arbeit, ist für die andere eine willkommene Abwechslung mit Spielecke für die Kinder.

Ein modernes Interieur bietet viel Raum zum Sinnieren. Es sind genügend bequeme Sitzmöglichkeiten vorhanden, so dass Sie bei uns auch mit mehreren Personen in Ruhe ein leckeres Frühstück einnehmen können.

Bei schönem Wetter genießen unsere Kunden den mit Holz gestalteten Außenbereich sowie die großzügigen Parkmöglichkeiten.



*Buxtehude ist schön ...
... lassen Sie es sich auf der Zunge zergehen!*



**Partner
vor Ort?**

Natürlich mit uns.
www.stadtwerke-buxtehude.de



STADTWERKE
BUXTEHUDE



afm | MRH
TROWE



Versicherung. Vorsorge. Finanzen.

Ihr unabhängiger Finanz- und Versicherungsmakler
René Kampmann

... aus gutem Grund.

Fettköter

WURSTWAREN





UNSERE ERFOLGSSTORY: ACHT FILIALEN, FÜNF GENERATIONEN, EINE FAMILIE!

Ab 1903 war Gründer Wilhelm Schmacke der Kopf dieser einzigartigen Bäckerei. Zur Zeit der Übernahme im Jahr 1934 durch seinen Sohn und dessen Ehefrau wurden die Brote noch per Pferd in die Dörfer gefahren. Kein leichtes Leben, aber die Anerkennung war groß.

1957 ging mit Elsbeth geb. Schmacke und Ernst-August Klahn die dritte Generation an den Start. Ihre „Bäckerei-Konditorei Schmacke“ hatte ihren Sitz in der Dorfstraße 18 in Moisburg.

In den 1980er Jahren schlugen Wilhelm und Rolf Klahn ein neues Kapitel in der Firmengeschichte auf. Als 4. Generation eröffneten sie nicht nur die erste Filiale in Harburg, sondern definierten die „Bäckerei“ als Mühlenbäckerei und Erlebniscafé völlig neu. Mit dem Umzug 1994/95 in das Gewerbegebiet Buxtehude in der Lüneburger Schanze wurden neue eigene Akzente gesetzt.



Seit 2024 heißt Sie nun die fünfte Generation mit Stefanie Erhorn, Jennifer Klahn und dem Geschäftsführer Jan Uhlenwinkel herzlich willkommen!

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN? WILLKOMMEN IM TEAM!



Als Familienunternehmen in der fünften Generation backen wir seit 1903 mit Tradition und Leidenschaft. Neben unseren köstlichen Backwaren verwöhnen wir Sie in unserem Eispalast mit selbstgemachtem Eis. Unsere hohe Mitarbeiterzufriedenheit und die langjährige Treue unseres Teams an acht Standorten sind der Schlüssel zu unserem Erfolg.

– Stefanie Erhorn



Bei der Mühlenbäckerei Schmacke verbindet uns die Liebe zum traditionellen Bäckerhandwerk mit dem Blick nach vorn. Ob in der Backstube, im Verkauf oder in der Eisproduktion – jeder trägt mit Herzblut dazu bei, unseren Kunden täglich ein besonderes Geschmackserlebnis zu bieten. Diese gemeinsame Leidenschaft macht uns als Team stark.

– Jennifer Klahn

Qualität, Transparenz, Kreativität – auch bei kurzen Lieferzeiten – sind die Werte, auf die wir sehr stolz sind. Wir kommen im Team gut miteinander klar und freuen uns immer über Verstärkung und Inspirationen!

– Jan Uhlenwinkel

*Komm in
unser Team!*

WIR BIETEN:

- ♥ einen modernen Arbeitsplatz mit pünktlicher Gehaltszahlung
- ♥ Teamgefühl und Sicherheit
- ♥ Flexibilität & familienfreundliche Arbeitszeiten
- ♥ Betriebliche Krankenversicherung und Altersvorsorge
- ♥ Berufsunfähigkeitsversicherung ohne Gesundheitsprüfung
- ♥ Abwechslung und eine flache Hierarchie
- ♥ Benefits wie Mitarbeiterrabatte, vermögenswirksame Leistungen, Urlaubs- und ein extra Weihnachtsgeld, Sonderzahlungen u. v. m.

**BEWIRB DICH GERNE
IM INTERNET AUF
UNSERER HOMEPAGE!**





KONTAKT

Mühlenbäckerei
Schmacke GmbH
Lüneburger Schanze 22
21614 Buxtehude

☎ 04161 7 406-0
📠 04161 7 406-16
✉ info@schmacke.de
🌐 www.schmacke.de



FILIALEN

♥ **Lange Straße**
Lange Straße 42
21614 Buxtehude

♥ **Pferdemarkt Stade**
Pferdemarkt 10
21682 Stade

♥ **Stieglitzweg**
Stieglitzweg 2
21614 Buxtehude

♥ **Heimfeld**
Alter Postweg 28
21075 Hamburg

♥ **Moisburg**
Auf dem Damm 16
21647 Moisburg

♥ **Harburger Ring**
Harburger Ring 32
21703 Hamburg

♥ **Kreisel Stade**
Gottlieb-Daimler-Straße 1
21684 Stader Kreisel/B73

ÖFFNUNGSZEITEN

im Hauptgeschäft Lüneburger Schanze

Montag bis Freitag	05:00 Uhr bis 16:00 Uhr
Samstag	05:00 Uhr bis 14:00 Uhr
Sonntag	05:00 Uhr bis 12:00 Uhr



Herausgeber und Anzeigen:
Five-T Communication GmbH
Tel. +49 40 6505659-0
info@five-t.eu
www.five-t.eu

Bildnachweis:
© YummyBuum - stock.adobe.com