

11.05.2010

**Engen****Engener Wappenstern ziert jetzt ein Brot****Ein schmackhafte Idee für das Standortmarketing: Engener Bäckermeister sind stolz auf das neue Sternbrot**

Bild: Waschkowitz

Engen – Es soll gut schmecken und für Engen ein unverwechselbares Werbeobjekt sein. Engens Bäcker haben gemeinsam das neue Sternbrot entwickelt. Ab sofort in allen Bäckereien erhältlich. Bemerkenswertes Engagement zeigen nun auch Engens traditionelle Bäcker Jürgen Waldschütz, Oliver Herr und Markus Grecht. Sie haben ein individuelles Sternbrot kreiert, dass es nur in Engen gibt und ab Mai in ihren Geschäften erhältlich ist. Das Besondere an den Sternbroten ist, es ist mit dem Stern von Engen geziert und alle drei Bäckermeister setzen auf feine regionale und saisonale Zutaten.

„Hintergrund der Sternbrotes ist die neue Markenpositionierung der Stadt Engen“, führte Bürgermeister Johannes Moser bei der Vorstellung des Brotes aus. Um die Alleinstellung der Stadt Engen nachhaltig hervorzuheben und damit auch überregionale Aufmerksamkeit zu erzielen, wurde der fünfzackige Stern des Engener Stadtwappens zum Generalthema der Stadt Engen erhoben. Der Stern des Wappens soll in allen Bereichen der Stadt verankert und ein immer wiederkehrendes Elementes sein.

Als eine der ersten haben die drei Engener Bäckergeschäfte das Symbol der Stadt sich zu Eigen gemacht und auf Anregung des Seniorenbeauftragten der Stadt Engen, Helmut Geisenberger, ein so genanntes Sternbrot entwickelt.

**Hotels Konstanz**

HRS Hotels in Konstanz zu tagesaktuellen Niedrigpreisen!

[www.HRS.de/Konstanz](http://www.HRS.de/Konstanz)

Google-Anzeigen

„Wir wollen mit unserer Idee zum Standortmarketingprozess der Stadt Engen beitragen“, erklärt Bäckermeister Jürgen Waldschütz. „Unsere Sternbrote sollen sich von den anderen Brotsorten durch die einzigartigen saisonalen Zutaten aus der Region abheben.“ So würden die markenkonformen Brote in Erinnerung bleiben und über die Stadtgrenzen Engens hinaus bekannt werden, hoffen die drei Bäcker. Gekennzeichnet werden die runden Brotlaibe mit einem fünfzackigen Stern auf der Oberseite. Zunächst gibt es das Sternbrot als 1,75 Kilogramm Laib, wobei es möglich ist, die Hälfte, oder ein Viertel Brot zu erwerben. Vom runden Sternbrot sollen später auch süße Varianten verfügbar sein. Außerdem planen alle drei Bäckereien auch eine Partyvariante.“ Wir können die Brote unseren Kunden nur empfehlen, die Rezeptur ist zunächst in allen Bäckereien gleich“, beschreibt Jürgen Waldschütz. „Aber wir denken nicht nur an unsere Kunden in Engen, sondern auch daran, dass Gäste in Engen Ferien machen oder der schönen Altstadt einen Besuch abstatten. Sie sollen angeregt werden, auch ein Engener Sternbrot als Mitbringsel nach Hause zu nehmen und somit den Geschmack von Engen in hoffentlich guter Erinnerung behalten.“

**Google-Anzeige****Spätzlesuche® Ba-Wü**

Partnersuche speziell fürs Ländle - seriös und erfolgreich!

[www.spaetzlesuche.de](http://www.spaetzlesuche.de)


---

<http://www.suedkurier.de/region/kreis-konstanz/engen/Engener-Wappenstern-ziert-jetzt-ein-Brot;art372438,4287199>