

## GASTRONOMIE



## Ein süßes Quartett

Seit acht Jahren Backen nach American Style: Im Gewerbegebiet an der B 2 bei Droßdorf nahe Zeitz geht es geschmackvoll zu.

Ein Bagel - das ist nicht einfach irgendein Hefestück. Bagel ist Kult. Auch in Deutschland ist das Lieblingsgebäck der Amerikaner auf dem Vormarsch. Vor allem bei den 15- bis 45-jährigen stößt es auf rege Nachfrage. Der Bagel zeichnet sich durch einen engporigen, dichten, aber saftigen Hefeteig aus. Typisch für ihn ist, dass er statt einer Kruste eine dünne glänzende Haut hat, entstanden durch aufwändiges Kochen vor dem Backen. Bagels werden ohne Zugabe von Fett hergestellt und entfalten ihren besonderen Geschmack durch längere Teigruhe.

Bagels und ihre amerikanische Verwandtschaft wie Muffins, Donuts, Brownies und Cookies können sehr variantenreich sein. Ob süßes Frühstück - in Sachsen-Anhalt und Sachsen besonders beliebt - oder als die kleine Stärkung am Nachmittag zu einer Tasse Kaffee oder Tee - finden Muffins immer Anhänger. Sie haben so etwas Unkonventionelles an sich. Man kann sie im Sitzen gemütlich mampfen und dabei schwatzen, aber man kann auch ohne das beliebte Schälchen Heeßen mal einen argen Hunger damit bekämpfen. Sie krümeln nicht wie Kekse,

kleckern nicht wie Sahnestückchen und verlangen keine Ehrfurcht wie die berühmten Torten. Halt was für zwischendurch...

Die Bagel Bakery im Gewerbegebiet an der B 2 in Droßdorf bei Zeitz bietet beispielsweise 13 Standardvarianten und geht flexibel auf kundenspezielle Wünsche ein. Das im Jahr 2000 dort angesiedelte Unternehmen hat inzwischen 40 Mitarbeiter. Jetzt haben sie eine neue, einzigartige Produktfamilie für Hotellerie, Gastronomie und Coffee-Shops im Programm, vier „sugarbabes“. Sie werden mit extra vielen Zutaten und luxuriösen Rezepturen hergestellt. Ihre extravaganten Namen lassen etwas vom Gaumenkitzel ahnen: cranberry schmatzbar, berry berry lady, miss chocoholic, heidi on the alm, ein leckeres Müsli in Törtchenform. Diese Geschmackssachen sind so lecker, dass man bei der Bagel Bakery befürchtet, die Kunden könnten süchtig danach werden. Doch die Mannschaft um die Droßdorfer „Bagel-Dealer“ Geschäftsführer Christian Kiefer, Peggy Wenzel vom Marketing und Karsten Adebahr vom Vertrieb bekam für „Heidi“ als „Strafe“ den Goldenen Preis der DLG 2008. SIG □

Bagel Bakery GmbH, Tel. 03441/7250150, [www.bagelbakery.de](http://www.bagelbakery.de), [www.mysugarbabes.de](http://www.mysugarbabes.de)

### Hess Fussball

Magna feugueriure core faciliquis erating ero ea facidunt alis nullame tumsan utet, volorpe rostrud dolor suscin essequat, veliquisl dolesed dipisl dolore ming eugiat. Et lore faccum aliquam cortin velit wisl eum aci tat veliquatie modiat. Ut utpat vercil il et nullupta ad eniate venim dunt wisim dolesse niscidunt nullaore magnism olorer susto od dunt in veliquam, vel illaore tem quismod oloreraessim aliquipsusto enis autem alit iriusci pismolesto odiamcor sisim nismod eu faccum zzrit veniam diam, sectem ent aliquis molore min endre tin vel iustrud te feugait nostin henim vero consequi blandreet in heniam inci te do odipit voloreet nofgnb fnö fdnmödhlnöf-lhnöglm önlmön mcömcö Imöl ö lcnmö Imcn ml mönl mönl mböcl mbn s



### ipoque feierte sein Drei-jähriges

Das Leipziger Technologieunternehmen ipoque feierte im Februar dieses Jahres mit 80 Wegbegleitern im Gewandhaus und im Geschäftssitz in der Mozartstraße sein Firmenjubiläum. Die Erfolgsgeschichte von ipoque begann 2005 im Business & Innovation Centre (BIC) Leipzig. Dabei ging die Firma aus einem Projekt der Gründer, Klaus Mochalski, Klaus Degner und Hendrik Schulze an der Universität Leipzig hervor. Innerhalb von drei Jahren entwickelte sich ipoque von einem Start-up-Unternehmen zum europaweit führenden Anbieter für Internet Traffic Management, Produkte zur effektiven Erkennung und Optimierung von Netzwerkanwendungen. Zu den Kunden zählen neben Wirtschaftsunternehmen, öffentliche Einrichtungen, vor allem Universitäten und Internet Service Provider in mehr als 30 Ländern weltweit. Weitere Informationen unter: [www.ipoque.com](http://www.ipoque.com).