

Hopfister, die Dritte

04.03.2009, 14:16 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Hopfisterei GmbH*

Bayerns traditionsreichste Bäckerei eröffnet eine weitere Filiale in Steglitz, Schlossstraße 107/108

Berlin/München, 4. März 2009 – Die Nachfrage nach bayerischer Backtradition ist seit der Eröffnung der ersten beiden Filialen im November 2008 so groß, dass jetzt bereits die dritte Filiale des Münchener Traditionsbetriebs Hopfisterei in der Hauptstadt eröffnet. Nach den Hopfisterei-Filialen in der Goethestraße 39/40 und in der Rosenthalerstraße 31 gibt es die ökologischen Natursauerteigbrote jetzt auch in der Schlossstraße 107/108.

Zwei sind zu wenig: Seit der Eröffnung kann sich die Hopfisterei in der Hauptstadt vor Kunden kaum retten. Und weil es zu wenig sind, gibt es in Zeiten des e-commerce auf der Bestellseite www.hopfisterei.de ebenfalls den Bestellwahnsinn. Für die von diesem Ansturm angenehm überraschte Geschäftsleiterin der Hopfisterei, Nicole Stocker, die den Traditionsbetrieb in der dritten Generation führt, gab's nur eine Konsequenz: „Wenn unser bayerisches Natursauerteigbrot so überzeugend ist, expandieren wir eben nicht nur nach Berlin, sondern nun auch innerhalb der Stadt“. Jetzt arbeitet das Familienunternehmen mit Hochdruck daran, dass aus der bayerischen Institution Hopfisterei auch eine Berliner wird.

Altes Bäckerhandwerk: Der Dreistufen-Natursauerteig reift 24 Stunden

Das Geheimnis der großen runden Bauernbrote der Hopfisterei liegt in ökologisch angebautem Getreide, keinerlei künstlichen oder chemischen Backhilfen – und dem nach alten handwerklichen Gesetzen hergestellten Dreistufen-Natursauerteig der Hopfisterei. Es dauert ganze 24 Stunden bis dieser fertig ist. Die erste Stufe reift vier Stunden, die nächste 16 Stunden und nach weiteren Zugaben von Wasser und Mehl abermals vier Stunden. Der Vorgang harmonisiert den typischen feinen Sauerteiggeschmack und garantiert Genuss sowie Natürlichkeit. „Wir lassen unseren Teigen viel Zeit, damit der typische Geschmack optimal zum Ausdruck kommt“, betont Nicole Stocker. Alle Hopfisterei-Brote werden bei milder Hitze etwa doppelt so lange gebacken wie sonst üblich. Dabei entstehen die kräftige Kruste und die feine Krume, die für den unnachahmlichen Geschmack der Öko-Natursauerteigbrote der Hopfisterei verantwortlich sind.

Portrait

Die Hopfisterei gehörte seit dem Ende des 13. Jahrhunderts als Torats- bzw. Pfistermühle mit Bäckerei zur bayerischen Hofhaltung. Heute im Besitz der Familie Stocker, wird die Hopfisterei seit fast 100 Jahren als Familienunternehmen in dritter Generation geführt. Mit inzwischen 150 Filialen ist die Hopfisterei zu einer Münchner, d. h. „Bayerischen Institution“ geworden. Verwurzt in ihrer langen Geschichte, pflegt die Hopfisterei mit ihren nach altem handwerklichen Können hergestellten Bauernbrotten bewusst ihre bayerische Tradition. Vor 25 Jahren wurde begonnen, den Betrieb auf rein ökologische Brotherstellung umzustellen. Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen honorierten diesen zukunftsorientierten Einsatz für die Umwelt und für eine gesunde Ernährung.

News-ID: 287900 • Views: 207 (Stand: 27.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/287900/Hofpfister-die-Dritte.html>