

Nowakowski Tradition - Tradition und Qualität in einem seit 1925

Die Geschichte meiner Vorfahren als Bäcker beginnt im Jahr 1925, als mein Großvater Antoni Nowakowski in der Nähe von Nowy Dwór Mazowiecki seine erste Bäckerei gründete. Er gab seine Erfahrungen und Backgeheimnisse an seine Söhne und Enkel weiter. Der Tradition entsprechend wurde das Werk in Nowy Dwór Mazowiecki in den 70er Jahren vom ältesten Sohn Stanisław Nowakowski übernommen. Unter seiner Führung hat sich unser Familienbetrieb auf dem polnischen Markt und später auch im Ausland etabliert.

Nach den politischen Veränderungen im Jahr 1991 in Polen entschloss ich mich, die Familientradition fortzusetzen und eine Bäckerei - und Konditoreiproduktion in Iłowo – Osada zu gründen. Unter dem Motto "Brötchen mit Butter" habe ich ein eigenes Filialnetz aufgebaut. Angesichts der aktuellen Trends auf dem Backwarenmarkt und der Kundenbedürfnisse habe ich mich vor einigen Jahren entschlossen, diesen entgegenzukommen und die Möglichkeit zu schaffen, täglich die BIO-gluten- und BIO-glutenfreien Brote ohne Verbesserungsmittel zu produzieren. Unser Gebäck wird nach traditionellen Rezepten hergestellt. Die Kunden von heute erwarten ein gesundes Brot, das in seiner Einfachheit das wichtigste Produkt auf jedem Tisch ist. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, suchte ich nach einer Kombination aus Moderne und Tradition. So lernte ich den Handwerksbetrieb, Bäckerei Bio-Bäckermeister, Bogdan Smolarz, kennen. Wir haben uns sofort verstanden. Unsere Visionen in Bezug auf Biobackwaren stimmten überein. Wir schlossen uns zusammen und seit 2017 entwickeln und produzieren einzigartige Produkte, deren Hauptwerte: die Qualität, der Geschmack und die traditionellen Rezepte, im Einklang mit "Only Healthy Bread", sind. Im Werk in Iłowo-Osada werden spezialisierte BIO-Glutenprodukte hergestellt, während im Werk in Kisiny / bei Działdowo glutenfreie BIO-Produktion stattfindet. Beide Werke verfügen über ein FSSC-Zertifikat für das Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion. Sie erfüllen alle strengen internationalen Standards in Bezug auf die BIO-Produktion. Alle unsere Produkte haben ein vom BIOCERT-Labor ausgestelltes Zertifikat, das ihre biologische Natur bestätigt. Die durchgeführten Labortests auf das Vorhandensein von Gluten bestätigten seinen Gehalt unter 3 ppm, d. H. unter der Nachweisgrenze. Dies bedeutet, dass Menschen mit Zöliakie, Hashimoto und andere Personen, die sich glutenfrei ernähren müssen, unsere Produkte sicher konsumieren können.

Als Bio-Bäckerei wollen wir den aktuellen Stand der Dinge, die uns umgeben, vor allem in den Bereichen: Produktion und Handel, in Frage stellen. Wir glauben, dass jeder von uns das Recht auf gesunde Ernährung besitzt, dass jeder Mensch die Möglichkeit haben muss, für seine Familie in dieser Hinsicht zu sorgen, besonders für seine Kinder. Deshalb backen wir nur gesunde Brote und Brötchen aller Art. Wir verwenden ausschließlich gesunde und bewährte Rohstoffe. Wir tun alles, damit sich unsere Produkte durch hohe Qualität und einen einzigartigen Geschmack auszeichnen. Der Begriff „Zusatzstoffe“ ist für uns ein Tabu. Alle diese Werte möchte ich an meine Kinder und Enkelkinder weitergeben, damit sie in der Zukunft diese Familientradition fortsetzen und unsere Bio-Philosophie verinnerlichen können.

Aleksander Nowakowski