



Bild links: Der ansprechend gestaltete „Brot & Seele“-Verkaufsraum

Bild unten: Frisches, warmes Brot gibt es den ganzen Tag über

nahmen die drei Unternehmer im Jahr 2017 im übrigen auch die benachbarte Café-Bistro-Bar „Ovid“. Seither befinden sich unter dem Dach der auf rund 60 Mitarbeiter angewachsenen Klein, Nast & Dillinger GbR drei Betriebe, die alle direkt nebeneinander liegen.



Was ihre „Brot & Seele“-Bäckerei auszeichnet, ist die frische und handgemachte Herstellung. Dies sowie die selbst

kreierten Rezepte sorgen für neue Geschmackserfahrungen und begeisterte Kunden. Dass den ganzen Tag über warmes Brot angeboten wird, ist ebenfalls besonders. Dies gelingt durch Teig mit geringerem Hefeanteil, der stets am Abend zuvor hergestellt wird. Zusätzlich werden neben Brot- und Backwaren auch allerlei kreativ komponierte Sandwiches, Baguettes, Salate sowie Getränke ganztägig angeboten. All dies kann – wie in einem Bistro – auch direkt vor Ort an Tisch- und Sitzgelegenheiten im Innen- und Außenbereich verzehrt werden. Für viele Gäste ist „Brot & Seele“ ein beliebter Anlaufpunkt, um sich nieder zu lassen und lecker zu speisen. Egal ob bei „Kalinski“, „Brot & Seele“ oder „Ovid“ – in der Kaltenbachstraße in Saarbrücken werden die Kundinnen und Kunden stets mit besonderen Leckereien verwöhnt...

Weitere Infos: www.brotundseele.de

AUS DER FÖRDERPRAXIS:

Brot & Seele: Alte Backtradition auf neuartige Weise interpretiert

Um unternehmerischen Erfolg zu haben, muss eine Geschäftsidee am Markt auf Akzeptanz stoßen und sich von Wettbewerbern abheben. Nicht immer ist es dabei zwingend erforderlich, das Rad komplett neu zu erfinden. Ein innovatives und ausgefallenes Konzept kann auch entstehen, indem bereits existierende, klassische Geschäftsmodelle auf kreative Weise adaptiert und dadurch zu etwas Neuem werden. Selbst im traditionellen Handwerk ist dies möglich. Ein guter Beweis hierfür ist seit Oktober 2016 „Brot & Seele“, eine etwas andere Art von Bäckerei mit Sitz in der Kaltenbachstraße 6 am St. Johanner Markt in Saarbrücken. Eigene Rezept-Kreationen sorgen hier für ein ansprechendes Sortiment frischer Brot- und Backwaren, das den geschmacklichen Nerv der Kunden trifft.



Das Unternehmer-Trio, das hinter „Brot & Seele“, „Kalinski“ und „Ovid“ steht: Oliver Dillinger, Thilo Nast und Joseph Klein (v.l.n.r.)

einen modernen Currywurst-Imbiss, der auf regionale und hochwertige Produkte setzt, die mit hausgemachten Saucen und besonderen Zutaten zubereitet werden. Hinter dem Konzept stand der Ansatz, sich vom Bild der klassischen Currywurstbude zu trennen und sie stattdessen als zeitgemäßes und kreatives Bistro quasi ganz neu zu erfinden.

Ähnlich ist die Ausrichtung auch bei ihrer direkt im Haus nebenan etablierten

„Brot & Seele“-Bäckerei. Nachdem Nast und Klein in einem Taiwan-Urlaub auf eine jüdische Bäckerei stießen, in der die Waren frisch und von Hand hergestellt wurden, wollten sie zuhause ebenfalls ins Backhandwerk einsteigen. Prompt begann Nast eine Bäckerlehre, und Oliver Dillinger stieg, begleitet durch die SIKB, unterstützend in das nunmehr in Klein, Nast & Dillinger GbR umfirmierte Unternehmen ein. In dieser Konstellation über-



Zahlreiche Snacks, darunter belegte Brote, Baguettes, Sandwiches und Salate, sind Belege dafür, dass „Brot & Seele“ weit aus mehr als eine herkömmliche Bäckerei ist



Hinter „Brot & Seele“ stehen die drei Freunde Thilo Nast (46), Joseph Klein (32) und Oliver Dillinger (40). Nast und Klein haben zwei Jahre zuvor schon für eine Überraschung in der Saarbrücker Gastronomieszene gesorgt, als sie die „Kalinski - Wurstwirtschaft“ eröffneten. Dabei handelt es sich um