

Wer sind wir?

Seit nun über 65 Jahren gibt es das **BACKPARADIES KISSEL** in Reichenbach-Steegen. 1949 von den Eheleuten Julius und Ellen Kissel gegründet, in 2. Generation von Schwiegersohn Karl-Heinz und Tochter Ursula Carra bis heute weitergeführt. Die Zukunft der Bäckerei ist bereits auch gesichert, da die 3. Generation mit den Kindern Paul Carra und Petra Kunz, (geb. Carra) in der Übergangsphase steht.

Paul Carra, der Juniorchef hat im Juli 2016 seinen Bäckermeister in Weinheim auf der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks absolviert und ist somit für den backenden Part in Kissels verantwortlich. Petra Kunz, die Juniorchefin (gelernte Hotelfachfrau, die sich erst 2011 entschied in den elterlichen Betrieb mit einzusteigen), übernimmt die Aufgaben im Verkauf, Brotversand und Marketing. Somit ergänzt sich das Geschwisterpaar hervorragend und kann nach wie vor auf die tatkräftige Unterstützung der Eltern zählen.

Was genau stellen wir her?

Backen wie früher, ehrliches Handwerk - wir üben unseren Beruf gerne aus, und wir stehen mit Leib und Seele dazu. Wir sind wahrhaftige Brotfans, von daher widmen wir diesem so einfachen und doch genialen Lebensmittel besonders viel Zeit und Mühe.

Zu unserem weiteren Sortiment zählen klassische Backwaren wie Brötchen, Feingebäck, Kuchen und süße Teilchen. Alles in Maß und Ziel, was bedeutet, es gibt nicht täglich alles und natürlich passen wir uns den Jahreszeiten an.

Was ist unsere Philosophie oder das Besondere an uns und/oder unseren Produkten?

Unsere tägliche Arbeit ist sehr von unserem Qualitätsbewusstsein geprägt. Wir haben uns der Qualität und dem wirklichen Handwerk verschrieben.

Wir "verbacken", "verwurschteln", "vergären" nicht preis(*geiz*)günstig,

denn wir bürgen
mit unserem Namen (der ein Gesicht hat),
mit unserer Familie,
mit unseren langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
(für welche wir in einer sehr engen sozialen Verantwortung stehen)
mit der Verbundenheit zur Region (mit Brotspezialitäten,
wie dem „**Reichenbacher Musikantenbrot**“, oder dem „**Rhönradbrot**“ stellen wir eine
Verbindung zur Geschichte der Region her, wir haben regionale Zulieferer, unterstützen
Vereine und soziale Institutionen)

für unsere mit Herz und Verstand handwerklich hergestellten
guten Backwaren.

Wir wollen mit gutem Beispiel voran gehen, die Verbraucher Kunden aufklären,
einen Kontakt zu ihnen herstellen, einmal mehr sagen, warum es so wichtig ist,
sich um seine „Über“Lebensmittel zu kümmern und
somit eine „gute Scheibe“ Lebensqualität weitergeben!

Was verbindet unsere Manufaktur mit der Pfalz?

Auf vielen Bauern- und Handwerkermärkten, die von uns mit „Laib“ und Seele besucht werden, wird auch immer „ein Stück“ Werbung für die Heimat gemacht. So werden von den Verbandsgemeinden Weilerbach, Ramstein-Miesenbach und dem Musikantenland gerne die Freizeitbroschüren verteilt, die Kunden nehmen dann schon beim Durchblättern ihr Freizeitprogramm in Angriff. Viele (Genuss-)Touristen machen sich auf den Weg nach Reichenbach-Steegen, natürlich um sich mit „Reichenbacher Musikantenbrot“ einzudecken, aber auch, um ein Fleckchen der schönen Westpfalz zu erkunden.

Selbst für diejenigen, die nicht nach Reichenbach-Steegen kommen können, haben wir uns etwas Innovatives einfallen lassen: den Brotversand.

Ein wesentliches, nicht zu unterschätzendes Medium spielt in der Bäckerfamilie somit auch das Internet.

Einmal wöchentlich gehen viele Brotpakete auf die Reise.

Von Flensburg bis Freiburg lassen sich die Kunden mit „guten Stücken“ aus der Backstube versorgen. Durch die vielen Kundenrückmeldungen ist ganz klar, dass die Handwerkskunst des Brotbackens immer seltener wird.

Getreu dem Motto: „Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit“ versuchen wir die Tradition mit der Moderne zu verbinden, dabei stehen Qualität und die Verbundenheit zur Region wirklich an oberster Stelle.