



# INTERNATIONAL & TOTAL LOKAL

**Das Beste möglichst von überall, das Beste für Hier: Das ist die Devise von Reginbrot, dem Familienbetrieb von Reginbert Keller.**

Internationalität herrscht bei den Mitarbeitern vor: Zusammen mit ein paar „Eingeborenen“ sind hier Menschen aus ganz Deutschland, Iran, Taiwan, Marokko, Kamerun, Syrien und Venezuela tätig. Neben Reginbert Keller arbeiten seine Töchter und seine Schwester mit; im Team sind auch seit langem Flüchtlinge voll integriert, und gemeinsam wird so in der Münzgasse das Beste herausgeholt, was man aus Korn, Rohstoffen und topmodernem Equipment überhaupt nur rausholen kann. „Mitten aus Konstanz“ ist drum auch der Slogan des Unternehmens.

Reginbrot: eine Kombination aus Brot und dem Vornamen eines Mönchs, nach dem Reginbert benannt wurde. Alle „Keller-Jungs“ bekamen Namen von Reichenauer Mönchen. Die katholischen und gesellschaftlich sehr engagierten Eltern betrieben über Jahrzehnte ihre Altstadtbackstube an selber Stelle. Reginbert übernahm das Geschäft und perfektionierte es zur bedeutendsten Bio-Bäckerei in der Region. Seit gut 30 Jahren werden hier nun diverse Bio-Brote gebacken, größtenteils aus Vollkorn und immer in Handarbeit.

Die Backschritte sind aufwändig und erfordern viel Handarbeit, allein beim Bürle braucht es 16 Stunden Zeit, viel Geduld, Know-how und Planung. Das gilt übrigens für alle 19 Sorten, die Reginbrot inmitten der historischen Altstadt täglich produziert und verkauft. Gemahlen und gebacken wird „natürlich“ mit Ökostrom. Fans stehen gerne in der Schlange im duftenden Laden, der an Schlichtheit kaum zu überbieten ist.

Die Rohstoffe in bester Bio-Qualität sind fast so international wie die Mitarbeiter: Sultaninen aus dem Iran, Vanille aus Madagaskar, Zucker aus Ecuador, Zimt von den Komoren, Sesam aus Uganda, ein wenig Sonnenblumenkerne aus Ungarn, der überwiegende

Teil mittlerweile, wie die allermeisten sonstigen Zutaten jedoch aus Baden-Württemberg.

Heraus kommen Backwaren mit Suchtfaktor: „Das Baguette macht süchtig, man ist danach verdorben für alle anderen Baguettes“, so die einen. Die anderen loben das „beste Bürli oder Bürle – dies oder jenseits der Grenze“. „No. 5“ ist nicht nur der Parfum-Klassiker von Chanel, von dem Marilyn Monroe dereinst sündig hauchte, dass sie nachts eben nur diesen trage und sonst nix. „Sonst nix“ – darauf schwören bei Reginbrot auch die No. 5-Fans.

Sonst nix ist bei Reginbrot ohnehin die Devise: „Das Beste – sonst nix.“

Reginbrot  
Münzgasse 16  
D-78462 Konstanz  
Tel. +49 (0)7531 23 963  
www.reginbrot.de  
(mit sehenswerten Produktionsvideos)

TEXT: MARKUS HOTZ  
FOTOS: ULRIKE SOMMER

