



Mit leckeren Spezialitäten will Nicolle Föllmer die Kundschaft weiterhin verwöhnen. Besonders freuen dürfen sich die Eichsfelder auf die neue Pralinenkollektion. Foto: tlz/ti

HANDEL UND HANDWERK (110)

Von Sahne-Trüffel bis Schwarzwälder Kirsch

Meisterin Nicolle Föllmer übernahm den Familienbetrieb

Heiligenstadt. (tlz/ti) Seit Februar leitet Nicolle Föllmer die Geschicke der Bäckerei Föllmer in der Heiligenstädter Wilhelmstraße. Fast noch frisch ist die Tinte auf ihrem Meisterbrief. Im September legte sie in Erfurt mit Bravour ihre Meisterprüfung ab. Nach der Schule absolvierte sie ihre Ausbildung zur Bäckerin in Erfurt und in einem Heiligenstädter Betrieb. „Es war für mich selbstverständlich, in die Fußstapfen meines Vaters zu treten“, so Nicolle Föllmer. Gleich nach der bestandenen Prüfung legte sie eine Konditorei- und Pralinenpalettenlehre im Göttinger Traditionshaus „Cron & Lanz“ nach. Ebenfalls mit großem Erfolg.

Wieder eingestiegen in den Familienbetrieb ist die 31-Jährige nach dem Mutterschaftsurlaub. Weit reicht die Tradition des Bäckerhandwerks in

der Familie Föllmer zurück. Bereits in der fünften Generation, seit 1876, wird der Familienbetrieb in Heiligenstadt geführt. „Meine Vorfahren waren Königliche Hofbäcker zu Berlin“, kann die junge Meisterin auf besonderes Blut in ihren Adern verweisen.

Mit zahlreichen Spezialitäten hat sich die Bäckerei in Heiligenstadt einen guten Ruf erworben. Vom Eichsfelder Schmandkuchen über das beliebte Möhrenbrot nach haus-eigenem Rezept bis hin zu wahrhaften Schlemmereien, wie Stachelbeer-Baiser-Torte, oder russischer Zupfkuchen, bietet der Betrieb alles, was das Herz begehrt. „Und daran wird sich nichts ändern“, verspricht Nicolle Föllmer. Das Schaufenster und die Vitrinen dekoriert die junge Meisterin selbst. „Das bereitet mir alle

vier Wochen Kopfzerbrechen“, lacht sie.

Sie möchte vor allem die Konditorei- und Pralinenpalette erweitern. „Von Nougatpralinen über Marzipan-Trüffel, Butter-Zimt bis Mokka-Sahne, Walnuss-Marzipan und Schwarzwälder Kirsch reicht unser Angebot bereits.“ Natürlich bleiben auch die begehrten Palmsonntagsschachteln, die sie selbst dekoriert und mit Pralinen und Konfekt aus eigener Herstellung füllt, erhalten. Und täglich gibt es auch für Diabetiker Schmackhaftes mit wechselndem Angebot. Zudem liefert der Familienbetrieb nach Bestellung für jeglichen Anlass – Hochzeiten, Geburtstage oder Familienfeste – Torten, Eclairs und Kuchen nach Wunsch, für Partys auch belegte Schnittchen und prall gefüllte Brotkörbe.