



110 Jahre Bäckerei Rohlf

Anzeigensonderveröffentlichung

Das „Jubi 110“ schmeckt nach Liebe zum Handwerk

110 Jahre Bäckerei Rohlf - Martina und Jens Afheldt feiern mit neuer Brotsorte

Seit 110 Jahren wird in der Bäckerei H. Rohlf nach hauseigenen Rezepten Brot gebacken: alte blieben erhalten, neue kamen hinzu. Die neueste Brotsorte, die Jens Afheldt, seit 20 Jahren Inhaber der Reinfelder Bäckerei, entwickelt hat, ist das „Jubi 110“, das Jubiläumsbrot, das es am Freitag und am Sonnabend zum Jubiläumspreis von 110 Cent in beiden Filialen und auf den Wochenmärkten in Reinfeld und Bad Oldesloe gibt.



In der Reinfelder Filiale der Bäckerei Rohlf: (von rechts) Seniorchefin Elke Afheldt, die die Bäckerei 1997 an Ihren Sohn Jens Afheldt und seine Frau Martina übergeben hat, und Verkaufsmitarbeiterin Sabine Krieger.



Kekse und Maskottchen: Jede Woche müssen blechwaise frische Plätzchen gebacken werden.

Reinfeld (ka). Auch für das „Jubi 110“ wiegt Bäckermeister Jens Afheldt die Körner ab, weicht sie ein, fügt sie zum hauseigenen Roggen-Sauerteig und knetet sie mit der entsprechenden Menge Mehl zu einem Roggen-



Ein ganzer Strang Teig wird nun vom Bäckermeister portioniert

Mischbrot. Besonders saftig und gehaltvoll machen es geriebene Karotten, Hirse, Leinsaat, Kürbiskerne und Mais. „Je mehr Zeit der Teig hat, desto besser wird das Brot“, weiß der Bäcker aus Leidenschaft und Familientradition. Langzeitführung ist der Fachbegriff, er weist auf eine lange Reifezeit hin. „Wir stellen alle Teige selbst her“, sagt seine Frau Martina Afheldt. Die Kernbeißer-



Frank Möller bearbeitet den Roggensauerteig für den nächsten Backtag. Bis dahin wird er aufgehen und die Schüssel ausfüllen.

Foto: M. Rau

Brötchen zum Beispiel seien durch langes Probieren entstanden. Bäckermeister Jens Afheldt und sein langjähriger Geselle, Frank Möller, pflegen die Handwerkstradition des Familienbetriebs. Zwei Auszubildende erlernen es derzeit. 12 Fachkräfte, das Ehepaar Afheldt inklusive, stehen für ihre Kundinnen und Kunden gern morgens früh auf, um täglich frisch gebackene 25 Brötchen- und 15 Brotsorten in

den beiden Filialen in der Hamburger Straße 17 in Reinfeld und in der Hauptstraße 61 in Zarpn in den Regalen zu haben. Drei Mal ist die Filiale in Zarpn umgezogen, um zu wachsen. Der Neubau von 2011 hat nun ein Café. Mittwochs und sonnabends steht Martina Afheldt seit sechs Jahren mit ihrem Verkaufswagen auf dem Wochenmarkt in Bad Oldesloe, freitags in Reinfeld.

Martina und Jens Afheldt setzen auf Regionalität. So verarbeiten die Bäcker die gute Seefelder Landmilch und frische Traveneier in ihren Broten, Brötchen und anderen Backwaren, auch in den beliebten Keksen, die wöchentlich nachgebacken werden müssen. In den beiden Geschäften bietet das Verkaufsteam auf dem Wochenmarkt in Bad Oldesloe, freitags in Reinfeld, Wurst und Schinken von Günter Freistein und Waken-dorfer Kartoffeln von Hof Burmeister zum Verkauf an. Regionalität heißt auch Engagement vor Ort. Jeden Tag spendet die Bäckerei Rohlf Brot für die Reinfelder Grundschule, jede Woche für die Reinfelder Tafel.

Und was macht das Schild im Fenster, das auf eine Erste-Hilfe-Station für Fahrräder hinweist? Eine Fahrrad-Werkstatt beim Bäcker? „Weil uns schon so viele Radtouristen nach Flickzeug gefragt haben, haben wir mal für beide Filialen Erste-Hilfe-Koffer für die Fahrrad-reparatur angeschafft“, erklärt Martina Afheldt. Ist da noch mehr zu sagen zur Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft des Teams?



Ein Fahrrad zum 100.



Das Fahrrad spielte in der Geschichte der Bäckerei immer eine Rolle.

Die Geschichte der Bäckerei H. Rohlf

Jens Afheldt - die vierte Generation

Vor 110 Jahren gründete Adolf Rohlf die Backstube in der Hamburger Straße. Seine Frau Alwine unterstützte ihn und betrieb den Kolonialwarenladen. Damals gab es zwei Sorten Brot und eine Sorte Brötchen. Im Ersten Weltkrieg, als ihr Mann fiel, stand Alwine Rohlf allein im Geschäft und führte es weiter. Erst 1928 führte Sohn Heinrich die Bäckerei weiter. Im Alter von 23 Jahren war er bereits Bäckermeister. Mit seiner Frau Paula modernisierte und erweiterte er den Betrieb. 1940 renovierte er die Backstube, ein neuer Ofen musste her. Heinrich Rohlf war ein bekannter und engagierter Reinfelder. Elke Rohlf, die älteste Tochter

von Heinrich und Paula, gelernte Bäckerin, heiratete 1958 den Bäcker Heinz Afheldt. Ab 1961 führte er die Bäckerei und baute 1983 wieder einen neuen Ofen ein.

Sohn Jens, der heutige Chef, machte 1985 seinen Meister und übernahm das Geschäft seiner Eltern 1997. Neue, moderne Maschinen wurden angeschafft, Filialen eröffnet, vor sechs Jahren kam der Verkaufswagen dazu. Jens Afheldt betreibt zwei Bäckereifilialen, in Zarpn mit Café, in Reinfeld mit Kaffeeauschank und Sitzckecke. Zwölf langjährige Fachkräfte und zwei Lehrlinge sorgen für täglich frisches Brot, Brötchen, Kuchen und Gebäck.

Ab Hof Verkauf und Lieferservice **seefelder Landmilch** hofeigener Käse

Wir gratulieren Fam. Afheldt und Team zum 110. Geburtstag der Bäckerei Rohlf! Für Sie regionale Milchprodukte aus unserer hofeigenen Molkerei

Hof Hirsch | Seefelder Landmilch GmbH
Seefeld 31 · 23843 Bad Oldesloe/Seefeld · Tel. 0 45 31 - 89 83 48
info@seefelder-landmilch.de · www.seefelder-landmilch.de

KATENSCHINKEN **G. FREISTEIN** www.freistein.de
Alter Garten 5 - Reinfeld - Tel. 0 45 33 / 26 14
Reinfelder Katenschinken- und Wurstspezialitäten

Wir gratulieren der Bäckerei Rohlf zum 110-jährigen Bestehen!

Ihr Fachgeschäft für Wildspezialitäten
Wildschwein, Reh- und Damwild aus hiesiger Jagd - direkt vom Jäger - fachmännisch zerlegt

Öffnungszeiten
Freitag 8.00-12.00 Uhr 14.00-18.00 Uhr
Samstag 8.00-12.00 Uhr

demeter • **Bioland** • **Naturland**

Wir wünschen der Bäckerei Rohlf und der Familie Afheldt alles Gute zum 110-jährigen Bestehen.

Sie finden uns auf folgenden Wochenmärkten:
Mi. u. Sa. in Bad Oldesloe, Fr. in Reinfeld, Di., Do. u. Sa. in Lübeck Am Brink

JÜRGEN WULF ERZEUGNISSE AUS KONTROLLIERT ÖKOLOGISCHEM LANDBAU
Tel.: 0451 - 805 275

Hof Burmeister

Wir gratulieren der Familie Afheldt zum 110-jährigen Bestehen der Bäckerei Rohlf.

Familie Burmeister und Team

Öffnungszeiten:
Mo., Di., Do., Fr. 7 - 12 Uhr + 13 - 18 Uhr
Mi. 7 - 12 Uhr · Sa. 7 - 12 Uhr

Hauptstr. 1 · 23845 Wakendorf · Tel. (0 45 50) 9 89 87 · www.Hof-Burmeister.de

Die Marktgemeinschaft Bad Oldesloe e.V. gratuliert der Bäckerei Rohlf und der Familie Afheldt recht herzlich zum 110-jährigen Bestehen und wünscht weiterhin alles Gute für die Zukunft.

WOCHENMARKT
www.wochenmarkt-bad-oldesloe.de **Bad Oldesloe**

110 Jahre Seit 1907 Bäckerei - Konditorei **H. Rohlf**
Inh. Jens Afheldt

am 31.03. + 01.04.2017
Überraschungsangebote für 110 Cent
z.B. unser eigens kreiertes Brot Jubi 110

Reinfeld · Hamburger Str. 17 · Tel. 0 45 33 - 26 49
Zarpn · Hauptstr. 61 · Tel. 04533-1284

Mi. + Sa. auf dem Wo.-Markt in Bad Oldesloe
Fr. auf dem Wo.-Markt in Reinfeld

Familie Afheldt und Team danken für 110 Jahre Treue

Wir gratulieren Familie Afheldt und Team zum 110. Geburtstag der Bäckerei Rohlf.

autohaus CVICK
OPEL VERTRAGSHÄNDLER
Stubbendorfer Ring 2 · 23858 Reinfeld
Tel.: 04533/8004 · opel-vick.de