



Zum Kirchbäck'

KUNDENZEITUNG ZUR WEIHNACHTSZEIT



Nun danket alle Gott ...

Ganz traditionell wollen wir unsere Weihnachtszeitung mit einem Lied beginnen. Allerdings ist es dieses Mal kein Weihnachtslied. „Nun danket alle Gott ...“ ist das Motto dieser Zeitung und eigentlich auch die große Überschrift über unser Leben und Arbeiten. Das gelingt uns manchmal ganz gut und leider oftmals auch nicht so gut. Aber es hat uns besonders in den letzten dreißig Jahren durch alle Höhen und auch die tiefen Täler getragen. Manchmal wussten wir nicht, warum gerade jetzt diese Herausforderung auch noch sein musste. Aber im Rückblick hat sich manches

gefügt, was für uns nicht denkbar war. So vertrauen wir darauf, dass sich auch für die neuen Herausforderungen Lösungsmöglichkeiten auftun. Ein weiterer wichtiger Grund für die Auswahl dieses Liedes ist, dass die Basläufe des Bachsatzes dem Meister beim Spiel auf der Tuba im Burgstädter Posaunenchor so gut gefallen. Wie Sie vielleicht wissen, ist die Musik für unsere Familie ein wichtiger Ankerpunkt. So möchte ich Sie in diesem Jahr gleich zu Beginn zu den verschiedenen musikalischen Veranstaltungen in der Kirchgemeinde einladen.

An jedem Adventssamstag, pünktlich um 16:30 Uhr, erklingen Posaunenklänge auf dem Burgstädter Marktplatz, um Sie in das Wochenende einzustimmen. Am 2. Advent wird um 17:00 Uhr wieder ein Weihnachtskonzert in der Burgstädter Stadtkirche sein. Ich lade Sie ein, sich diese kleinen Atempausen in der oft so hektischen Vorweihnachtszeit zu gönnen. Besonders ans Herz legen möchte ich Ihnen den 23.12. An diesem Tag sind Sie zum Mitsingen eingeladen – der Posaunenchor trifft sich zu seinem letzten Auftritt vorm Fest. Lassen Sie sich das nicht entgehen!

FACHGESCHÄFTE

Café „Zum Kirchbäck“
Markt 18
09217 Burgstädt
Telefon 03724 14739

Café „Haideblick“
Otto-Kirchhof-Straße 13
09217 Burgstädt
Telefon 03724 855500

Burgstädt
Ahnathaler Platz 6
09217 Burgstädt
Telefon 0177 5589842

Filiale im REWE-Markt
Chemnitzer Str. 86
09217 Burgstädt
Telefon 0177 5153385

„Come Back“
Leipziger Straße 41,
09247 Röhrsdorf,
Telefon 0157 88479818

Hartmannsdorf
Am Kress-Modemarkt
Ernst-Lässig-Str. 4
09232 Hartmannsdorf
Telefon 0157 77577702

Penig
Chemnitzer Straße 100
09322 Penig
Telefon 0177 1759784

Chemnitz
Kanzlerstraße 36
09112 Chemnitz
Telefon 01574 84919966

Chemnitz
Rosenhof 23
09111 Chemnitz
Telefon 0177 8146178

gewonnen, welche auch heute noch regelmäßig ihr Weihnachtsgedächtnis bei uns bestellen.



Dieser Ausflug in die neue Welt, den wir zwar nur zwei Jahre in Folge gemacht haben, hat uns danach immer wieder begleitet. Nicht zuletzt da es der Ausgangspunkt für unsere Premiumstollen war, denn der Duft und Geschmack unserer Stollen nach zwei Monaten Seereise war unvergleichlich.

Nachdem sich 1999 bei uns noch einmal Nachwuchs ankündigte, blieben wir eher in Deutschland. In den nächsten fünfzehn Jahren haben wir unsere Stollen auf vielen verschiedenen Weihnachtsmärkten – angefangen von Burgstädt über das Ruhrgebiet und Berlin – verkauft und dabei viele treue Fans

gewonnen, welche auch heute noch regelmäßig ihr Weihnachtsgedächtnis bei uns bestellen.



Seit 1999 sind wir auf dem Spandauer Weihnachtsmarkt vertreten, auf welchem uns mehrere Jahre sogar unsere beiden Mütter mit ihren Freundinnen schon unterstützten. Sicher können auch alle Mitarbeiterinnen die dabei mit eingebunden waren etliche Anekdoten berichten.

Leider begleitet uns das Thema Einbruch und Diebstahl jetzt auch schon dreißig Jahre. Immer wieder hatten wir Einbrüche in der Verkaufsstelle in Hartmannsdorf; unter anderem dieses Jahr in der Nacht zum Rosenmontag. Eigentlich waren schon alle Filialen betroffen, selbst wenn es „nur“ ein eingeschlagenes Fenster oder ein

gestohlener Pflanzkübel war. Auch unser Haus auf dem Markt wurde nicht verschont. Nach mehrmaligen Versuchen in diesem Jahr an Fenstern und Türen haben die Diebe dann doch ihr Ziel erreicht. Man muss sagen, das Gefühl der latenten Bedrohung lässt sich nicht so einfach abschütteln und der Verlust der von allen hart erarbeiteten Tageseinnahmen schmerzt.

Noch keine dreißig Jahre, aber schon sehr lange bieten wir unsere Herzstücke an. Um ihre besondere Saftigkeit zu erreichen backen wir extra große acht Pfund schwere Stollen. Dann werden aus der Mitte nur die besten Stücke verwendet. Nach verschiedenen Versuchen mit der Verpackung haben wir jetzt seit fünf Jahren einen schön gestalteten

Karton. So hat man ein tolles Geschenk für einen lieben Menschen oder auch für sich selbst. Wir bieten unsere Herzstücke vom

Butterrosinenstollen und auch vom Cranberrystollen an, um allen die keine Rosinen mögen eine Alternative zu geben.

Gerade auch die Herzstücke waren ein Grund für die Entscheidung, eine neue Schneidemaschine anzuschaffen. Schon bei der Vorstellung der Maschine waren wir begeistert von der schonenden und gleichmäßigen Schneidtechnik. Abschließend möchte ich mich wieder bei Ihnen unseren Kunden für Ihre Treue und Unterstützung bedanken und ich möchte Sie ermutigen, gerade jetzt in der dunklen Jahreszeit gelegentlich zu überlegen, wofür Sie dankbar sein können. Denn es sind nicht die Glücklichen die dankbar sind, sondern die Dankbaren sind glücklich. (George Morrison)



Corelia Solbrig *Thomas Solbrig*

zeitstorten zum Umzug beim Stadtfest erinnern. In diesem Jahr war unsere größte Hochzeitstorte auch eine spannende Aufgabe, der sich unsere angehende Jungmeisterin mit viel Elan gewidmet hat. Die Schwierigkeit war nicht die Größe an sich, sondern die, dass die Torte möglichst glutenarm sein sollte.

Erzählenswerte Geschichten liefert auch das Thema Weihnachtsmarkt. Das alleine würde reichen um wenigstens ein Buch zu füllen. Nach ersten Versuchen in Burgstädt und Umgebung brachen wir zu unserem großen Abenteuer auf dem Christkindlmarkt in Chicago auf. Immer wieder mussten wir uns



kneifen, um es wirklich wahrzunehmen, wo wir waren. Noch am 08. November 1989 hätten wir jeden, der uns das prophezeit hätte, für verrückt erklärt.

Posaunenchor Burgstädt

an den Advents-Samstagen 16:30 - 17:00 Uhr



Evangelisch-Lutherische
Kirchengemeinde Burgstädt

In diesem Jahr ist die Zeitung etwas umfangreicher, denn wir wollen Sie mitnehmen in 30 Jahre „Kirchbäck“ mit Cornelia und Thomas Solbrig. Die nächsten zwölf Monate sind also für uns etwas Besonderes: Wir können bei etlichen Dingen sagen, dass wir dieses oder jenes vor dreißig Jahren zum ersten Mal gemacht haben. Manches davon hat uns nur kurze Zeit begleitet, andere Dinge handhaben wir noch wie am ersten Tag. So haben sich die Rezepte für unser Achtziger, unser Roggenmischbrot und für den Rosinenstollen über die Jahre bewährt und wir haben sie so beibehalten und bewahren sie für die nächste Generation. Nicht nur die Rezepte, sondern auch die Herstellungsweisen insbesondere dieser beiden Produkte haben wir nicht verändert. Wir backen das Achtziger immer noch mit dem hauseigenen Natursauerteig. Lesen Sie dazu auf der Website die

Geschichte von unserem Sauerteig „Richard“. Auch die Herstellung der Stollen beginnt – wie vor dreißig Jahren – schon am Tag vorher mit dem Abwiegen der Zutaten, dem Tränken der Rosinen und dem Ansetzen des Hefestücks. Sicher hat der eine oder andere die Herstellung der Stollen auf dem Video aus unserer Backstube verfolgt. Oft wurde ich auf dem Weihnachtsmarkt ungläubig gefragt, ob das bei uns wirklich so abläuft. Ja, jeder Ihrer Christstollen wird in Handarbeit gewirkt und mindestens noch 5mal angefasst, bevor er bei Ihnen auf dem Tisch liegt. Etwas, was es auch schon dreißig Jahre bei uns gibt, sind die Weihnachtsgeschenke an unsere Mitar-

beiter. Sie erhalten in jedem Jahr einen Engel der Firma Blank. Nach zehn Jahren folgt dann eine Wolke, später ein Flügel und nach 20 Jahren eine Pyramide. Da sich in unseren Reihen etliche Mitarbeiter finden, die schon mehr als zehn Jahre mit uns gemeinsam arbeiten, hat sich bei vielen schon ein kleines oder auch ein großes Orchester angesammelt.



Eingangs sprachen wir von Dankbarkeit, so möchten wir an dieser Stelle auch besonders unseren Mitarbeitern danken für Ihr Mittun, Mitdenken und Mitfühlen. Die meisten von

Ihnen sind ja schon wenigstens fünf Jahre mit uns unterwegs und das macht uns dankbar. Für unsere Familie war das Jahr 2023 wieder einmal sehr ereignisreich. Nach dreißig Jahren war ich erstmals zum Fasching nicht im Betrieb, sondern konnte die Arbeiten nur von ferne begleiten. Nach einer Hüftoperation war ich zur Kur und es dauerte bis in den Sommer, dass



ich wieder voll einsteigen konnte. Da war es gut, dass uns unser Sohn hier im Verkauf unterstützt hat. Er hat uns nicht nur während unseres Urlaubes den Rücken freigehalten, sondern so manchen Ausfall während der allgemeinen Urlaubszeit abgefangen.

Unsere Tochter stürzte sich im Jahr 2023 mit viel Elan in die nächsten Teile der Meisterausbildung und hat

jetzt mit der bestandenen praktischen Prüfung einen weiteren Baustein zum Abschluss der Meisterschule geschafft.

Zu unserer großen Überraschung haben uns die beiden – Volkmar und Elisabeth – zur Feier des Jubiläums fein ausgeführt in die Ratsstube nach Limbach. Es war uns gar nicht



bewusst, dass wir eine solche Perle der Gastronomie

in der Nachbarschaft haben. Wir haben uns sehr darüber gefreut und können dieses Lokal nur herzlich weiterempfehlen.

Am 27. September 1993 – also vor nunmehr 30 Jahren – haben wir das erste Mal den Laden auf dem Markt in Burgstädt „aufgesperrt“ – wie man in meiner vogtländischen Heimat sagt ;-) Zu diesem Zeitpunkt lag schon eine ganze Wegstrecke mit

verschiedenen Weiterbildungen, Praktika in anderen Betrieben, Gesprächen bei verschiedenen Banken und Ämtern hinter uns. Als wir dann endlich alle Genehmigungen und die Zusagen für die Kredite hatten, haben wir im Frühjahr mit der Unterstützung unseres Vaters und weite-

ren Freunden das Untergeschoss des Hauses Markt 18 einen halben Meter ausgeschachtet, den alten Kohlebackofen abgetragen und eine neue Backstube, sowie einen Laden mit einem kleinen Café ausgebaut. Zu diesem Zeitpunkt konnte niemand ahnen, dass wir an dieser Stelle nur fünf Jahre lang backen werden: Durch den guten Zuspruch unserer Kunden wurde die Backstube bald zu klein. Nachdem wir feststellen mussten, dass verschiedene leerstehende Gebäude in Burgstädt nicht für den

Einbau einer Backstube geeignet waren, wurde es – auch auf Zuraten unseres Architekten André Teichmann – 1998 ein Neubau im damals gerade erst angelegten Gewerbegebiet in Burgstädt. An einer Stelle, wo bis zum Jahresende 1997 noch Kühe standen, entstand eine moderne Backstube mit einem Laden und Café. Von diesem Café aus konnte man auf die Herrenhaide und die



Kühnhaide schauen. So entstand der Name „Café Haideblick“. Hier konnten nicht nur hervorragende Arbeitsbedingungen für unsere Mitarbeiter geschaffen werden, sondern wir wagten den Einstieg in den Imbissbereich, den wir dann 2009 mit unserem „Würfel“ in Hartmannsdorf auf dem Parkplatz des Modehauses Kress und 2014 im ehemaligen Autohaus an der B95 mit unserem

„Come back“ erfolgreich ausbauten. Die Verbindung von frischen Backwaren und einem einfachen, aber schmackhaften Mittagsangebot hat sich für uns bewährt und bietet täglich vielen Besuchern einen Platz für eine entspannte Mittagspause.

Einige Themen begleiteten uns durch die letzten dreißig Jahre:

So zum Beispiel die Konditorei. Sie ist eine weitere große Leidenschaft des Kirchbäcks. Eine wichtige Facette davon sind die Hochzeitstorten, die für uns immer wieder Ansporn und Herausforderung zugleich sind. Nachdem wir in den ersten Jahren an einigen Hochzeitsmessen in der näheren

Umgebung teilgenommen haben, veranstalteten wir 2004 und 2006 in unserer Backstube selbst Hochzeitsmessen. Nach einem Ideenwettbewerb unter unseren Mitarbeitern konnten wir auf unserem Hochzeitstortentisch mehr als zwölf vollkommen unterschiedliche Torten präsentieren



und so für unsere Kunden eine große Auswahlmöglichkeit schaffen. Der eine oder andere Burgstädter wird sich sicher auch an unsere fahrenden Hoch-