



## Pressemeldung

### Rosina & Sandra – Kuchen backen nach traditionellen Rezepten

Unternehmensgründung trotz der Krise in Limburgerhof

Limburgerhof, den 26. Mai 2020

#### **Ein positives Signal in der Krise: Ende Juni gründet Sandra Scheuermann in Limburgerhof ihr Unternehmen „Rosina & Sandra – Kuchentraktion“.**

Von der ersten Idee bis zum Start von „Kuchentraktion“ war es ein langer Weg. Und dass die Eröffnung in die Zeit der Corona-Pandemie fällt, war so natürlich nicht geplant. Doch in jeder Krise steckt auch die Chance eines neuen Anfangs.

Der Name des Unternehmens setzt sich aus der „Inspirations- und Rezeptquelle“ Rosina und dem Vornamen der Gründerin Sandra Scheuermann zusammen. Überlieferte und moderne Kuchen-Rezepte, natürliche Zutaten, handwerkliche Zubereitung – Kuchen mit Tradition.

Die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln, die in kleinen Betrieben handwerklich hergestellt werden, und auch der Wunsch nach dem persönlichen Kontakt zu den Erzeugern nehmen in den letzten Jahren stetig zu.

Ursprünglich war auch der Betrieb eines kleinen Café-Bereichs geplant. Dies war aber leider wegen des Bebauungsplans nicht zulässig. Es gibt daher alle Kuchen nur im Außer-Haus-Verkauf. Natürlich schön verpackt, für den Genuss Zuhause, als kleines (oder großes) Gastgeschenk für Freunde und/oder Familie. Die Kuchen werden von Frau Scheuermann morgens frisch hergestellt und mittags im Laden verkauft. Aktuell sind 4 bis 6 verschiedene Sorten geplant, die wöchentlich wechseln.

Ergänzt werden die Kuchen durch traditionell hergestellte Konfitüren des Südtiroler Familienbetriebes Horvat aus Bruneck.

**Die Eröffnung findet am 26. Juni statt. Aufgrund der Corona-Situation wird es leider keine Eröffnungsfeier geben. Die aktuelle Vorgabe von 10m<sup>2</sup> Verkaufsfläche pro Kunde erlaubt nur einem Kunden den Zugang zum Laden.**

#### **Kontakt für Rückfragen:**

Sandra Scheuermann  
Mühlweg 54  
67117 Limburgerhof  
Mobil 0172 3074860

*Anlagen: Fotos und Interview*

#### **Glücksmomente für Generationen – Rosina & Sandra Kuchentraktion**

Sandra Scheuermann | Mühlweg 54 | 67117 Limburgerhof  
Mobil 0172 3074860 | E-Mail [genuss@kuchentraktion.de](mailto:genuss@kuchentraktion.de) | [www.kuchentraktion.de](http://www.kuchentraktion.de)



**Interview:**

## **KUCHENTRADITION – GLÜCKSMOMENTE FÜR GENERATIONEN**

*Limburgerhof im Mai 2020*

**„Frau Scheuermann, mit der Gründung Ihres Unternehmens setzen Sie ein Zeichen in dieser Zeit. Welche Idee steckt hinter Rosina & Sandra Kuchentraktion?“**

Sandra Scheuermann: „Nach 27 Jahren als Diplom-Ingenieur(in) in der Automobilindustrie habe ich im letzten Jahr gekündigt, um meine Leidenschaft fürs Kuchenbacken zum Beruf zu machen.“

Da ich schon seit meiner Kindheit gerne backe, habe ich vor etwa 20 Jahren von meinen Schwiegereltern (in spe) die handschriftliche Rezeptsammlung von Oma Rosalia „Rosina“ Volk bekommen. Sie wurde 1895 in Batschka-Palanka geboren und hat 1950 (nach der Vertreibung aus der donauschwäbischen Heimat und Ankunft in Bayern) etwa 1.000 Rezepte, zumeist Kuchen und Torten aus dem Gedächtnis in ein Notizbuch aufgeschrieben.

Das Buch lag über viele Jahre bei mir im Schrank, da die Aufzeichnungen aufgrund des Alters zum Teil unleserlich/unverständlich waren, Zutaten unbekannt, und es auch keine Informationen zu Backzeiten oder Temperaturen gibt. Nach einem ersten Versuch 2004 habe ich mir dann 2017 die Zeit genommen, mich ausführlicher mit einzelnen Rezepten zu beschäftigen, sie zu entziffern, zu interpretieren und nachzubacken. Und wurde immer mit einem sehr leckeren Ergebnis belohnt.

Mich selbst erfüllt es jedes Mal wieder mit Freude, wenn aus einer Handvoll einfacher Zutaten am Ende ein fein duftender Kuchen aus dem Ofen kommt. Da auch Familie und Freunde von den Kuchen begeistert waren (und immer noch sind), ist mit der Zeit die Idee gereift, diesen Genuss auch einem größeren Personenkreis zugänglich zu machen, und „Kuchentraktion“ zu gründen.

Das erforderliche Fachwissen für den Eintrag in die Handwerksrolle habe ich mir – neben der jahrelangen Praxis zuhause sowie der entsprechenden Fachliteratur – in vielen Seminaren angeeignet. Die Mischung aus überlieferten und modernen Rezepten sowie die handwerkliche Zubereitung sind das Geheimnis des unverwechselbaren Geschmacks.“

***Glücksmomente für Generationen – Rosina & Sandra Kuchentraktion***

Sandra Scheuermann | Mühlweg 54 | 67117 Limburgerhof

Mobil 0172 3074860 | E-Mail [genuss@kuchentraktion.de](mailto:genuss@kuchentraktion.de) | [www.kuchentraktion.de](http://www.kuchentraktion.de)



**Frage: „Was hat Sie dazu bewogen diesen Schritt gerade zu diesem Zeitpunkt zu wagen?“**

Sandra Scheuermann: „Von der ersten Idee bis zum Start von „Kuchentraktion“ war es ein langer Weg, und dass die Eröffnung in die Zeit der Corona-Pandemie fällt war so natürlich nicht geplant. Trotz all der persönlichen Einschränkungen, der wirtschaftlichen Schwierigkeiten für viele Betriebe und natürlich auch der hohen Zahl an Erkrankungen und Todesfällen, die diese Zeit mit sich bringt, sehe ich auch Chancen für Neues. Durch diese unfreiwillige Vollbremsung entstehen kreative Ansätze / neue Ideen, und teilweise auch eine Rückbesinnung auf die Dinge, die wichtiger als das übliche „Hamsterrad“ sind. Plötzlich hat man Zeit für den Besuch auf dem Markt, oder den Einkauf im Laden nebenan, statt nach der Arbeit nur schnell durch den großen Supermarkt zu hetzen. Die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln, die in kleinen Betrieben handwerklich hergestellt werden, und auch der Wunsch nach dem persönlichen Kontakt zu den Erzeugern nehmen in den letzten Jahren stetig zu. Daher gehe ich davon aus, dass auch meine Kuchen den Weg zur genussfreudigen Kundschaft finden. Ich bin gespannt wie sich das Ganze entwickelt.“

**Frage: „Wie findet die Abstimmung mit den Behörden statt. Bekommen Sie ausreichende Unterstützung und Informationen?“**

Sandra Scheuermann: „Ich muss gestehen, dass ich mir die Gründung um einiges einfacher vorgestellt habe. Es ist unfassbar wie viele Vorschriften aus unzähligen Bereichen beachtet, verstanden und umgesetzt werden müssen. Es macht einen riesigen Unterschied, ob man zuhause in der Küche für Familie oder Freunde backt, oder ob man diese Kuchen verkaufen will. Neben den erwarteten Hygienevorschriften sind unter anderem auch Baurechtlichen Vorgaben (Deckenhöhe, Fluchtweg, Tageslicht, Bauantrag, etc.) und gewerberechtliche Vorschriften (Zulassungspflichtiges Handwerk) zu beachten. Kaum war eine Hürde überwunden, sind zwei neue aufgetaucht, die es zu nehmen galt. Es war stellenweise frustrierend und erfordert einen langen Atem. Trotz allem muss ich jedoch sagen, dass die Menschen auf den Ämtern und Kammern, mit denen ich zu tun hatte, sehr freundlich und hilfsbereit waren! Das hat mich wirklich positiv überrascht.“

**Frage: „Wie ist generell die Resonanz auf Ihre Geschäftsidee?“**

Sandra Scheuermann: „Die Resonanz ist toll. Es gab bisher von jeder Seite nur positive Rückmeldungen. Kuchen scheint ein echter „Türöffner“ zu sein, der Gedanke an leckeren Kuchen zaubert jedem – alt oder jung – ein Lächeln ins Gesicht. Das hat mich immer wieder darin bestärkt, dass ich mit meiner Geschäftsidee auf dem richtigen Weg bin. Jetzt müssen nur noch alle kommen und den Kuchen probieren.“

***Glücksmomente für Generationen – Rosina & Sandra Kuchentraktion***

Sandra Scheuermann | Mühlweg 54 | 67117 Limburgerhof  
Mobil 0172 3074860 | E-Mail [genuss@kuchentraktion.de](mailto:genuss@kuchentraktion.de) | [www.kuchentraktion.de](http://www.kuchentraktion.de)



### **Frage: „Was macht Ihre Kuchen so einzigartig?“**

Sandra Scheuermann lacht: „Sie schmecken einfach gut! Die Kuchen schmecken nach dem, was drin ist: Eier, Nüsse, Butter, Obst, Zucker – und nicht einfach nur fettig oder süß. In den Kuchen ist nur das, was hineingehört, keine künstlichen Farb- oder Aromastoffe. Ich verwende qualitativ hochwertige Zutaten, soweit möglich aus der Region.

Einzigartig sind die donauschwäbischen Rezepte aus den Aufzeichnungen von Rosina.

Auch die Form der Kuchen ist außergewöhnlich: Rechteckige Kuchenschnitten anstelle klassischer runder Kuchen. Die Stücke lassen sich gut in beliebiger Größe portionieren und sehen auch geteilt noch ansprechend aus. So können auch verschiedene Sorten gleichzeitig probiert werden.

Meine Kuchen wecken „Geschmackserinnerungen“. Sowohl bei mir selbst, als auch in der Familie und bei Freunden kommt beim Duft/Geschmack des ein oder anderen Kuchens oft ein „Oh... das riecht, das schmeckt wie früher...“ fast immer verbunden mit einem seligen Lächeln. Das ist toll! Wie im Disney-Film Ratatouille, als der Restaurantkritiker Ego das einfache „Bauerngericht“ serviert bekommt.“

### **Frage: „Wie sieht ihr Sortiment aktuell aus? Und welche Ideen haben Sie für die Zukunft?“**

Sandra Scheuermann: „Da ich alle Kuchen selbst backe, muss ich mich auf ein überschaubares Sortiment beschränken. Aktuell sind 4 bis 6 verschiedene Sorten geplant, die wöchentlich wechseln. Es wird immer einen Teil nach Rezepturen von Rosina und einen Teil nach modernen, eigenen Rezepturen geben. Mit der Zeit wird sich vermutlich ein „Standardsortiment“ herauskristallisieren.

Unabhängig vom aktuellen Wochensortiment können nach Absprache auch ganze Kuchen nach Wunsch bestellt werden.

Da viele der Rezepte von Rosina hochwertige Konfitüre enthalten, möchte ich diese zukünftig auch selbst herstellen. Für den Anfang verwende ich traditionell hergestellte Qualitätsprodukte des Südtiroler Familienbetriebes Horvat aus Bruneck. Diese Produkte werden auch im Laden erhältlich sein.

Ideen für die Zukunft habe ich viele, ich möchte aber jetzt erst einmal mit dem kleinen Sortiment starten und schauen, wie sich das entwickelt. Anpassen und erweitern kann ich

#### ***Glücksmomente für Generationen – Rosina & Sandra Kuchentraktion***

Sandra Scheuermann | Mühlweg 54 | 67117 Limburgerhof  
Mobil 0172 3074860 | E-Mail [genuss@kuchentraktion.de](mailto:genuss@kuchentraktion.de) | [www.kuchentraktion.de](http://www.kuchentraktion.de)



dann immer noch. Wenn ich mich zu Beginn mit zu vielen verschiedenen Produkten verzettele, ginge das zu Lasten meines Qualitätsanspruchs.

Gerne hätte ich auch einen kleinen Café-Bereich eingerichtet, das ist aber laut Bebauungsplan nicht zulässig. Es gibt daher alle Kuchen nur im Außer-Haus-Verkauf. Natürlich schön verpackt, für den Genuss Zuhause, als kleines (oder großes) Gastgeschenk für Freunde und/oder Familie.“

**„Ich bedanke mich für das Gespräch und wünsche Ihnen Glück und Gesundheit für die kommenden Wochen und Monate sowie viel Erfolg.“**

*Claus-Jürgen Junglas, Roßdorf*