

# BROTZEIT

Das Bäckerei Gerdes Magazin

01  
2016

## **BROTPRÜFUNG 2016**

*Auszeichnung mit 12 x Gold für  
beste Qualität unserer Backwaren*

## **WEIHNACHTEN**

*Handgemachte Leckereien für die  
Weihnachts- und Adventszeit*

## **MODERNE TECHNIK**

*Teigabwieger erleichtert die Arbeit  
unserer Mitarbeiter*

## Neuigkeiten zum Mitnehmen

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

wir freuen uns, dass Sie die erste Ausgabe unseres **Brotzeit**-Magazins in den Händen halten!

Nie hat die Ernährung eine größere Rolle gespielt als in der heutigen Zeit. Deshalb glauben wir, dass nicht nur uns, sondern auch Ihnen, als Kunde unserer Bäckerei, die Qualität und Herkunft unserer Produkte am Herzen liegt.

Wir haben lange überlegt, wie wir Ihnen noch mehr Einblicke in unsere Produktion und Produkte geben können. Vielleicht haben Sie schon bemerkt, dass wir seit einiger Zeit auch in den sozialen Medien auf Facebook aktiv sind. Da wir aber gerne alle Generationen unserer Kunden erreichen möchten, haben wir uns dazu entschieden das **Brotzeit**-Magazin ins Leben zu rufen.

Das Magazin wird in unregelmäßigen Abständen erscheinen, je nachdem wieviel interessante Themen sich ergeben werden. Erhalten werden Sie es immer in unseren Fachgeschäften - natürlich völlig kostenlos!

In dieser Ausgabe geht es um die Weihnachtszeit und den Jahreswechsel. Wir haben aber auch Nachrichten für Sie von der diesjährigen Brotprüfung. Außerdem möchten wir Ihnen zeigen wie sich Tradition, Handwerk und moderne Technik in unserer Backstube ergänzen.

Viel Spaß beim Lesen, eine besinnliche Weihnachtszeit sowie alles Gute für das neue Jahr 2017 wünscht Ihnen

*Ihre Familie Schuler*

# Verschenken Sie Geschmack mit unseren Geschenkgutscheinen

**Erhältlich in allen unseren Fachgeschäften.**

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite:  
[www.baekerei-gerdes.de/kundenkarte](http://www.baekerei-gerdes.de/kundenkarte)



# Geprüfte Qualität



Zum 5. Mal fand dieses Jahr die Ortenauer Brotprüfung im Rahmen der Oberrhein Messe in Offenburg statt. Auch für uns gehört es schon zur Tradition eine Auswahl unserer

Brote und Brötchen von anerkannten Prüfern bewerten zu lassen.

Auf das Ergebnis der diesjährigen Prüfung sind wir besonders stolz, denn neben 16 „sehr guten“ und 8 „guten“ Bewertungen erhielten wir außerdem **10 Goldmedaillen**.

Außerdem nehmen wir seit zwei Jahren mit unserer Linzertorte und unserem Christstollen an der Stollenprüfung in Karlsruhe teil. Auch hier freuen wir uns über zwei Bewertungen mit „sehr gut“.

Weitere Informationen sowie eine App für Ihr Smartphone finden Sie auf [www.brot-test.de](http://www.brot-test.de) oder [www.baekerei-gerdes.de/brotpruefung](http://www.baekerei-gerdes.de/brotpruefung).

## Wie wird geprüft?

Die Prüfungen werden von dem „Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren“ (IQBack) durchgeführt. Dabei werden die folgenden Hauptkriterien besonders betrachtet:

- Form und Aussehen
- Oberflächen- und Krusteneigenschaften
- Lockerung und Krumenbild
- Struktur und Elastizität
- Geruch & Geschmack

## Die Bewertung

Bewertet wird mit einem Punktesystem mit einer Maximalpunktzahl von 100 Punkten. Erreicht ein Produkt mindestens 90 Punkte, erhält es eine „gute“ Bewertung. Für eine „sehr gute“ Bewertung sind die vollen 100 Punkte notwendig.

Erreicht das gleiche Produkt drei Jahre infolge eine „sehr gute“ Bewertung wird es mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

## Unsere Goldmedaillen



Holzofenkruste



Hausbrot



St. Mathiner



Bäcker-Baguette



Laugenbrezel



Kartoffelspitz



Elsäßer Weck



Willi-Baguette



Krusti



Winzerweck



Linzertorte



Christstollen

## Weitere Bewertungen

### sehr gut

- Bio Dinkelbrot mit Chia
- Roggenbrot
- Anno 1725
- Knollenbrot
- Laugenknoten
- Milchweck

### gut

- Bauernbrot
- Basler Brot
- Körnle Brot
- Mehrkornbrot
- Frühlingsbrot
- Wiesenbachbrot
- Sonnenblumenweck

# Moderne Technik unterstützt Handarbeit

Noch bis vor kurzem wurde bei uns jedes Brot, Baguette oder süße Teilchen von Hand, mit einer mechanischen Laufgewichtswaage, abgewogen.

Um unser Fachpersonal in Zukunft mehr für Arbeiten einsetzen zu können, wofür handwerkliches Können und Erfahrung notwendig sind, haben wir uns dazu entschieden in einen maschinellen Teigabwieger zu investieren. Dieser Schritt trägt auch dazu bei für die nächsten Jahre, gegenüber den Großbäckereien, konkurrenzfähig zu sein. Wie Sie sehen können, hat dieser Teigabwieger wenig mit einer herkömmlichen Waage zu tun. Über den großen Trichter wird die Maschine mit Teigen befüllt. Im Inneren entsteht über ver-



schiedene Walzen ein gleichmäßiges Teigband, welches zum Herzstück, dem Wiege- und Teilsystem, gelangt.

Eine zeitgesteuerte Guillotine teilt das Teigband in gleichmäßige Stücke, welche gleich im Anschluss über vier hochpräzise Wiegebänder laufen. In diesem Moment wird das sich bewegende (!) Teigstück gewogen. Anhand der Messergebnisse wird laufend der Schnitt-Zeitpunkt der Guillotine angepasst. Nach wenigen Durchläufen hat sich das System eingependelt und teilt den Teig in gleichmäßige Stücke, welche von einem Förderband auf einen Arbeitstisch transportiert werden um hier händisch weiter verarbeitet zu werden.

Bis zu 1800 Teigstücke können so mit einer Genauigkeit von 1-3% abgewogen werden.

Wie Sie sehen hält die Modernisierung auch im Bäckergewerbe immer mehr Einzug und es stellen sich neue Herausforderungen bei der Bedienung dieser Geräte.

Trotz dieser Entwicklung werden wir

uns immer für unsere handwerkliche Tradition stark machen und moderne Technik nur zur Unterstützung einsetzen.

Wir sind der Meinung, dass man die Unterschiede sieht und schmeckt!

Das Handwerk und die Qualität unserer Produkte steht für uns an erster Stelle.



Wiege- und Teilsystem



## Unser Weihnachtssortiment

### Weihnachtsgebäck

Mit viel Handarbeit backen wir für Sie eine große Auswahl an Weihnachtsgebäck. Unter anderem Zimtsterne, Vanillekipferl, Hilda-Plätzchen, Springerle und viele mehr.



### Christstollen

In diesem Jahr haben wir für unsere Christstollen bei der Karlsruher Stollenprüfung die Bewertung „sehr gut“ erhalten. Unsere Christstollen erhalten Sie entweder gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Haselnüssen oder mit Cranberrys.



### Winter-Äpfelkuchen

Passend zur Herbst- und Winterzeit haben wir für Sie im letzten Jahr auch einen Apfelkuchen kreiert. Mit frischen Äpfeln, Zimt und etwas Ingwer schmeckt dieser wie selbst gemacht!



### Linzertorte

Unsere Linzertorten mit Mandeln, Haselnüssen, Zimt, Nelken und leckerer Himbeer-/Johannisbeerkonfitüre erhalten Sie als runde Torten in 500g oder 1000g und als Linzerschnitten.

Auch hier haben wir bei der diesjährigen Karlsruher Stollenprüfung eine „sehr gute“ Bewertung erhalten.



### Hutzelbrot

Unser Hutzelbrot besteht aus einem Weizenteig, welcher mit vielen Früchten und Gewürzen gefüllt wird. Darunter sind unter anderem Feigen, Aprikosen, Rosinen, getrocknete Zwetschgen, Birnen und Datteln. Neben Wal- und Haselnüssen ist auch etwas Obstbrand und Rum enthalten.



### Hefe-Nikolaus & Quarkteig-Stern

Unsere Hefe-Nikoläuse - auch Dambedei genannt - und Quarkteig-Sterne erfreuen nicht nur unsere kleinen Kunden!



## Videodreh Weihnachtsbäckerei

Unser erstes selbst erstelltes Video zeigt wieviel Handarbeit in unserem Weihnachtsgebäck steckt.

Wie in jedem Jahr hat unsere Konditorei in der Weihnachtszeit besonders viel zu tun. Unter anderem liegt dies an der Herstellung unserer Weihnachtsplätzchen in vielen verschiedenen Sorten.

Diesmal haben wir unseren Konditoren über die Schulter geschaut und ein kleines Video zusammengestellt. Sie finden es auf unserem Facebook-Account oder auf unserer Webseite in der Rubrik „Aktuelles“.

Facebook:

[www.facebook.de/baekereigerdes](http://www.facebook.de/baekereigerdes)

Webseite:

[www.baekerei-gerdes.de/aktuelles](http://www.baekerei-gerdes.de/aktuelles)



## Schon gewusst?

### Tipps zur richtigen Aufbewahrung von Brot

#### 1. Die richtige Temperatur

Brot und Brötchen sollten generell bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden. Die Lagerung im Kühlschrank fördert die Rückbildung der Stärke und das Brot wird somit schneller hart.

#### 2. Luftdicht verpacken

Um ein Austrocknen zu verhindern packen Sie das Brot möglichst luftdicht ein oder verwenden Sie einen Brottopf.

#### 3. Schutz vor Schimmel

In ein Brot gehören keine Konservierungsmittel, deshalb ist die Vorbeugung gegen Schimmel unverzichtbar. Reinigen Sie deshalb Ihren Brotbehälter alle 1-2 Wochen mit Essig oder

einer Essigessenz-Lösung. Haushaltsschemie ist dafür nicht nötig.

#### 4. Brot in der Tiefkühltruhe

Möchten Sie Backwaren über mehrere Wochen lagern, dann legen Sie es, verpackt in einem Gefrierbeutel, in die Tiefkühltruhe. Das Auftauen geschieht bei Raumtemperatur, am besten über Nacht, denn das Brot sollte mindestens fünf Stunden vor dem Verzehr aus der Tiefkühltruhe genommen werden.

In Scheiben eingefroren können Sie diese auch kurzfristig im Toaster auftauen.



# Neujahrsbrezel Gewinnspiel

## Gewinne eine Neujahrsbrezel im Wert von 12€ für deine Silvesterparty!

Am 27. Dezember verlosen wir über unseren Facebook-Account, wie auch im letzten Jahr, unsere leckeren Neujahrsbrezeln. Schau an diesem Tag einfach bei uns auf Facebook vorbei um teilzunehmen.





[www.baeckerei-gerdes.de](http://www.baeckerei-gerdes.de)



## ***Unsere Fachgeschäfte***

### **Zusenhofen**

Nußbacher Str. 37  
Tel: 07805 - 967730

### **Appenweier I**

Sander Str. 1  
Tel: 07805 - 91697918

### **Oberkirch**

Appenweierer Str. 42  
Tel: 07802 - 925118

### **Appenweier II**

Ebbostraße 7  
Tel: 07805 - 9164785

### **Renchen**

Mozartstraße 1  
Tel: 07843-993580

Bäckerei Gerdes GmbH  
Nußbacher Str. 13  
77704 Oberkirch

Telefon: 07805 - 910 510  
E-Mail: [mail@baeckerei-gerdes.de](mailto:mail@baeckerei-gerdes.de)  
Webseite: [www.baeckerei-gerdes.de](http://www.baeckerei-gerdes.de)