

BROTZEIT

Das Bäckerei Gerdes Magazin

01
2017

UNSER MEHL

*Der Start einer Serie rund um
unseren wichtigsten Rohstoff*

FASNACHT

*Viele süße Leckereien für die
fünfte Jahreszeit*

Valentinstag
14. Februar

Verwöhnen Sie ihre Liebsten mit unserem Valentinsherz



Erhältlich nur am
14. Februar

WIR SUCHEN DICH!



Bäckereifachverkäufer/-in
Vollzeit & Teilzeit & Vollzeit als Filialleitung

Lehrstelle 2017
als Bäckereifachverkäufer/-in

Werden Sie Teil eines innovativen Traditionsunternehmens in der Region Oberkirch!

In unserer modernen Backstube stehen Qualität und Frische seit über 280 Jahren an erster Stelle. Unsere Fachgeschäfte überzeugen durch Service sowie kompetente und freundliche Mitarbeiter.

Eine ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie auf unserer Webseite unter www.baeckerei-gerdes.de/job



Unser Mehl - natürlich aus der Region

Die wichtigste Zutat in einer Bäckerei ist natürlich das Mehl. Deshalb möchten wir Ihnen dieses Thema etwas detaillierter vorstellen!

Auf dieser Seite erfahren Sie woher unsere verschiedenen Mehle kommen. Wenn Sie weiterblättern beginnen wir eine Reise vom Kornfeld bis zum fertigen Mehl. Da dies in einer einzigen Ausgabe unseres **Brotzeit**-Magazins allerdings nicht möglich ist, ist dies nur der Anfang einer Serie, welche wir weiter fortführen werden.

Mehlvielfalt

Am meisten finden in unserer Backstube verschiedene Typen von Weizenmehl Verwendung, allen voran der Type 550*. An zweiter Stelle folgt das Roggenmehl. Dies sind die bei uns am häufigsten angebauten Getreidesorten.

Seit einiger Zeit werden allerdings auch die Urgetreide wie Dinkel, Emmer, Einkorn und Ur-Roggen immer beliebter. Hauptsächlich Dinkel nimmt in unserer Produktion inzwischen einen hohen Stellenwert ein.

Häufig als Beigaben zu den typischen Mehlsorten verhelfen z.B. Maismehl, Ruchmehl, Traubenkernmehl etc. zu einer großen Vielfalt an Backwaren.

* Mehr über die verschiedenen Mehltypen und das Vollkornmehl in einem anderen Teil unserer Serie.

Mühle aus der Region

Als eine kleinere Handwerksbäckerei sind wir darauf bedacht unsere Rohstoffe aus der Region zu erhalten.

Mit der **Huber-Mühle** aus Hohberg-Niederschopfheim haben wir nicht nur einen regionalen Hauptmehllieferanten, sondern auch einen Partner der Wert auf Getreide aus der Region legt und mit dem wir in enger Zusammenarbeit über die Zusammensetzung unseres Mehls selbst entscheiden. Dadurch erhalten wir ein speziell für uns produziertes Mehl mit besonders wenig Ascorbinsäure (siehe Kasten).

Bio - Vollkorn - Lecker

Für unser Bio-Sortiment verarbeiten wir seit über 20 Jahre ausschließlich Getreide der **Firma Schnitzer** aus Offenburg. Auch hier gilt der Grundsatz: *Immer so regional wie möglich!*

Alle unsere Vollkornmehle* werden von uns kurz vor Verwendung in einer eigenen Getreidemühle selbst gemahlen. Nur so können möglichst viele Nähr- und Mineralstoffe in unserem Brot erhalten werden. Mit Stolz sind wir deshalb:

Schnitzer
PARTNERBÄCKER



Getreidelieferung direkt vom Erzeuger aus der Region.



Auszubildende Müllerin Vanessa Rückbauer am Walzenstuhl.

Fotos: Huber-Mühle

Ascorbinsäure im Mehl

Ascorbinsäure - oft auch Vitamin C genannt - ist ein Mehlbehandlungsmittel, das die Teigeigenschaften und die Mellohbarkeit verbessert.

Sie wirkt der Oxidation des Mehls entgegen, verlangsamt so das Ranzigwerden der aus dem Keimling stammenden Fettsäuren und stärkt die Klebereiweiße. Außerdem verkürzt es den Reifeprozess nach dem Mahlen, bei dem Mehlstärke in Zucker gespalten wird, was für die Backfähigkeit notwendig ist.

Weniger ist mehr

Da wir die Philosophie vertreten möglichst wenig - am liebsten gar keine - Zusatzstoffe zu verwenden, bekommen wir von unserer Mühle ein speziell für uns hergestelltes Mehl mit möglichst wenig Zusatz von Ascorbinsäure.

Sicher macht sich dies in der Verarbeitung unserer Teige und einem längeren Reifeprozess bemerkbar. Aber unser sehr gut ausgebildetes und erfahrenes Bäcker-Team gleicht dies wieder aus. Die Qualität unserer Backwaren ist es uns Wert!

Vielfalt unserer Felder

Getreide wird auf über 75% der Ackerfläche der Erde angebaut. Alleine 700 verschiedene Getreidesorten sind in Deutschland zugelassen. Dies zeigt wie wichtig Getreide für unsere Ernährung ist.

Zum Getreide zählen Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Reis und Hirse. Davon werden in Deutschland hauptsächlich Weizen (50%), Gerste (25%) und Roggen (10%) angebaut. Des Weiteren gibt es viele weitere Unterkategorien oder Kreuzungen. So zählen zum Beispiel Dinkel, Emmer, Einkorn, Grünkern und Kamut zu der Familie des Weizens. Triticale ist wiederum eine Kreuzung von Weizen und Roggen.

Die Unterschiede

Eines der Hauptmerkmale zur Unterscheidung Weizen, Roggen und Gerste sind die Grannen bzw. Barthaare. Noch einfacher ist der Hafer zu erkennen: anstatt eines kompakten Fruchtstandes bildet dieser Rispen mit einzelnen Ährchen.

Weitere Merkmale sind Farbe, Wuchshöhe und die Anzahl der Blüten welche dann zu einem Korn heranwachsen.

Wir haben Ihnen die vier wichtigsten Getreidearten in einer Tabelle und in Bildern gegenüber gestellt.

	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer
Wuchshöhe	0,5 m - 1 m	1,5 m - 2 m	0,7 m - 1,2 m	0,5 m - 1,5 m
Grannen	keine	mittellange Grannen	sehr lange Grannen	sehr kurz, Rispenform
Blütenzahl	3-6 Blüten (zweizeilig)	1 Blüte (zweizeilig)	1 Blüte (zweizeilig)	2-3 Blüten an einzelnen Ährchen
Verwendung	Backwaren, Grieß, Stärke, Branntwein	Backwaren, Bier (Roggenmalz), Stärke	Futtergetreide, Grieß, Graupen, Malzkaffee	Futtergetreide, Haferflocken

Gegenüberstellung der vier am häufigsten angebauten Getreidearten in Deutschland.

Urgetreide

Bei der Erwähnung von Urgetreide kommen einem Begriffe wie „Natürlichkeit“, „würziger Geschmack“ oder „rustikales Getreide“ in den Sinn.

Das trifft die Bedeutung auch recht gut. Unter Urgetreide versteht man Getreidesorten, die aufgrund immer besserer Züchtungen von unseren Feldern verdrängt wurde. Resistenz gegen Krankheiten/Wetter sowie höhere Erträge erhielten lange Zeit Vorrang. Doch inzwischen werden auch die ursprünglicheren Sorten wie Dinkel, Emmer oder Urroggen - nun Urgetreide genannt - wieder angebaut.



Dies eröffnet neue Möglichkeiten unsere Produktvielfalt zu erweitern, wie Sie an unserer Dinkelkruste oder unserem Emmer-Brot sehen können.

Da die ursprünglicheren Getreidesorten weniger ertragreich sind, können diese nur mit höheren Kosten erzeugt werden, wodurch von der Landwirtschaft nur so wenig wie möglich Urgetreide angebaut wird.

So geht's weiter

In der nächsten Ausgabe wollen wir auf das Korn selbst und dessen Inhaltsstoffe näher eingehen.



Weizen



Roggen



Gerste



Hafer



Süße Fasnachtszeit

Unsere Produkte zur Fasnachtszeit

Berliner



Himbeer-/Johannisbeer
Konfitüre



Eierlikör-Berliner



Schoko-Berliner

Apfelberliner



Quarkbällchen



Masken

aus feinem Butterhefeteig



mit Quarkfüllung

Scherben



Donut



Was steckt in unseren Backwaren?

Wie viel Ballaststoffe sind in meinem Vollkornbrot? Welche Allergene enthält ein Stück Käsekuchen? Welche Getreidearten stecken in meinem Frühstücksbrötchen? All diese Fragen beantworten wir Ihnen auf unserer Webseite!

Unter der Rubrik „Produkte“ finden Sie zu jedem Produkt Angaben wie Zutaten, Allergene und Nährwerte, weit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus. Da wir nicht täglich unser komplettes Sortiment backen können sehen Sie auch an welchen Tagen Ihr Lieblingsprodukt erhältlich ist.

Webseite:
www.baeckerei-gerdes.de

Produkte
Bio Dinkelbrot mit Chia



Ein Dinkel-Vollkorn-Brot mit Chia-Samen, bei dem ausschließlich Zutaten in BIO-Qualität verwendet werden.
Während der Herstellung bekommt der Teig lange Zeit der Ruhe und Reife.
Als besondere Zutat enthält das Brot Chia-Samen und Kartoffelflocken. Sie sorgen dafür, dass das Brot lange Zeit feucht bleibt und eine elastische Struktur erhält.
Das Brot ist sehr bekömmlich und kann auch magensensiblen Menschen empfohlen werden.

Ge wicht:
500g

Erhältlich:
Dienstag, Donnerstag, Samstag

Zutaten:
Weizen Bio Dinkel-Vollkornmehl, Chia Samen, Bio-Kartoffelflocken, Meersalz, Hefe

Allergene:
Getreide

Sonstiges:
Dieses Produkt ist laktosefrei

Nährwerte:

Nährwerte pro 100g:	
Energie:	219,7 kcal / 919,8 kJoule
Fett:	9,3 g
Kohlenhydrate:	34,6 g
Eiweiß:	8,6 g
Faser:	2,9 g
Salz:	0,5 g
Ballaststoffe:	5,1 g
z. B. 4,3 g Natrium	

Neue Telefonnummern

Um Ihnen in Zukunft noch mehr Service in unseren Fachgeschäften bieten zu können war eine Änderung unserer Telefonanschlüsse notwendig. Dadurch ändern sich zum **1. März** auch einige unserer Telefonnummern:

Filiale Zuzenhofen

Nußbacher Str. 37
Telefon: 07805 - 91 37 339

Filiale Oberkirch

Appenweierer Str. 42
Telefon: 07802 - 70 59 264

Filiale Renchen

Mozartstraße 1
Telefon: 07843 - 99 41 914

Filiale Appenweier I

Sander Straße 1
Telefon: 07805 - 91 47 227

Filiale Appenweier II

Ebbostraße 7
Telefon: 07805 - 916 47 85

Zentrale

Nußbacher Str. 13
Telefon: 07805 - 910 510
Telefax: 07805 - 910 512

1. März



Kaffee trinken & Punkte sammeln



Sammeln Sie Kaffeepunkte mit unserer Kundenkarte.
Bei 10 Kaffeepunkten erhalten Sie ein Kaffeegetränk* gratis!

Aktion gültig bis 31.3.2017

* Kaffee, Kaffee ToGo, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Choclatto, Latte Macchiato

GRATIS

Berliner am Schmutzige

Gegen Vorlage dieses Gutscheins erhalten Sie am 23.2.2017 bei einem Einkauf in einem unserer Fachgeschäfte einen Gratis-Berliner.

Nur ein Berliner pro Person!
Nur solange Vorrat reicht!





www.baeckerei-gerdes.de



Unsere Fachgeschäfte

Zusenhofen

Nußbacher Str. 37
Tel: 07805 - 967730

Appenweiler I

Sander Str. 1
Tel: 07805 - 91697918

Oberkirch

Appenweierer Str. 42
Tel: 07802 - 925118

Appenweiler 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
Webseite: www.baeckerei-gerdes.de