



BROTZEIT

Das Bäckerei Gerdes Magazin

01
2019

WAS STECKT IM BROT?

Diesmal das Thema „Enzyme“

OSTERN & MUTTERTAG

*Viele süße Leckereien für die
Osterzeit & Muttertag*

BROTPLAN

Alle Brote in der Wochenübersicht



Vielen Dank für Ihr Interesse

Lieber Leserinnen, liebe Leser,

Sie halten inzwischen die 10. Ausgabe unseres **Brotzeit**-Magazins in den Händen!

Als wir vor 3,5 Jahren das Projekt ins Leben riefen, haben wir nicht mit so viel Interesse gerechnet. Umso mehr freuen wir uns, dass unsere Kunden wissen wollen, was hinter unseren Backwaren steckt und sich auch bewusst für Qualität und Handwerk entscheiden! Vielen Dank dafür!

Haben Sie eine Ausgabe verpasst? Kein Problem, Sie finden alle Magazine auch auf unserer Webseite zum nachlesen!

Auch in dieser Ausgabe ist wieder von allem etwas dabei: Ostern steht vor der Tür und danach folgt schon bald Muttertag. Dazu stellen wir unsere Saisonprodukte vor. Außerdem geht es mit unserer Serie rund um Zusatzstoffe weiter – diesmal dreht sich alles um Enzyme.

Wir durften langjährige Mitarbeiter ehren und haben endlich mal unseren Brotplan für Sie abgedruckt. Natürlich darf zu Ostern auch unser bekanntes Gewinnspiel für Groß und Klein nicht fehlen!

Kennen Sie jemanden aus dem Bäckerhandwerk? Dann schauen Sie doch mal auf die letzten Seiten. Auch wir suchen immer wieder Fachkräfte für unseren tollen Beruf und freuen uns über jede Mithilfe!

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen unserer **Brotzeit**, eine schöne Osterzeit!

Ihre Familie Schuler



115 Jahre Betriebszugehörigkeit

Da wir in der Weihnachtszeit immer alle Hände voll zu tun haben, verlegen wir unsere Weihnachtsfeier schon traditionell auf den Januar. Mit leckerem Essen, lustigem Animations-Programm von unserer Marlis und dem ein oder anderen Gläschen Bier oder Wein, war es wieder ein sehr geselliger Abend. Der Wanderpokal unseres Quizspiels ging in diesem Jahr übrigens an die Filiale Zusenhofen. Vielleicht entdecken Sie ihn ja bei ihrem nächsten Einkauf?

Diesen Abend nutzen wir aber auch immer gerne, um unsere langjährigen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu ehren. In diesem Jahr durften wir gleich sechs mal gratulieren:

Vor **10 Jahren** kam Frau **Olga Steinbart** in unsere Bäckerei. Nach einer Babypause ist sie nun wieder zurück und verstärkt unser Verkaufsteam. Genauso lange sind auch schon Herr **Gerhard Meyer** (Bäckerei) und Herr **Fabien Conrad** (Konditorei) bei uns in der Backstube tätig.

Ebenfalls dürfen wir **Dominik Schuler** für **10 Jahre** bei der Bäckerei Gerdes gratulieren. Nach dem Beginn seiner Ausbildung in unserer Backstube hat er in verschiedenen Bäckereien Erfahrung sammeln können und nach dem Ablegen seiner Meisterprüfung ist Dominik seit 2014 wieder zurück im elterlichen Betrieb.

Für **30 Jahre Betriebszugehörigkeit** durften wir Herr **Jürgen Lechleiter** aus unserer Konditorei gratulieren! Mit 3 Jahrzehnten gehört er zu den Top 5 unserer langjährigen Mitarbeiter.

Jetzt gehen wir nochmals 15 Jahre zurück in das Jahr 1973. Damals war unsere Bäckerei auf ca. 70m² untergebracht und wir haben gerade einen modernen Edeka-Markt mit 200m² Verkaufsfläche angebaut. Zu dieser Zeit begann Geschäftsführerin **Christa Schuler** ihre Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau. Seit **45 Jahren** ist sie jeden Tag für unseren Betrieb da und hat ihn mit zu dem gemacht, was er heute ist!

Für die Treue zu unserer Bäckerei möchten wir auch auf diesem Wege nochmals **Danke** sagen! Es macht uns stolz ein Team mit so vielen langjährigen Mitarbeitern zu haben und wir freuen uns auf die nächsten Jahre!



Christa Schuler und Dominik Schuler

Frohe Ostern



Unsere Produkte zur Osterzeit



Paula
Häschen aus feinem Quarkteig bestreut mit Kristallzucker.



Oskar
Osterhase aus Butterhefeteig mit Quarkfüllung und Zuckerguss.



Osterbrot
Quarkteig-Brot, verfeinert mit Mandeln und Rosinen.



Mäxle
Feines Gebäck aus Butterhefeteig zum Kaffee oder ins Osternest.



Hefeteighase
Unser bekannter Hefeteig-Osterhase. Am Ostersonntag erhältlich in 4 verschiedenen Größen.



Osternest
Fruchtiges Ostergebäck aus lockerem Quarkteig mit frischer Quarkcreme und einer Aprikose.



Bibbele
Mürbeteig-Küchen gefüllt mit Himb.-Joh.-Marmelade und verziert mit Hagelzucker und einem Schokotropfen.



Enzyme in Backwaren

Nachdem wir in der letzten Ausgabe ein paar Vorurteile zu Konservierungs- und Farbstoffen in Backwaren entkräften konnten, wollen wir uns nun speziell dem Thema Enzyme widmen.

Was sind Enzyme?

Man geht davon aus, dass es über 100.000 verschiedene Enzyme gibt, von ca. 5.000 ist Forschern die Wirkungsweise bekannt.

Enzyme sind Proteine, also Eiweiße, ohne die jegliches Leben unmöglich wäre. Sie helfen dabei unterschiedlichste Stoffe zu spalten oder auch zusammen zu führen.

Die grundlegendste Aufgabe im menschlichen Körper haben Enzyme bei der Verdauung. Sie helfen dabei die aufgenommene Nahrung in ihre

Auf den nächsten Seiten zeigen wir was Enzyme sind, wie sie entstehen und was sie tun. Natürlich wollen wir auch zeigen wie wir unserer Bäckerei mit dem Thema umgehen.

Grundbestandteile zu zerlegen, damit diese weiter verwendet werden können. Aber auch bei vielen weiteren Prozessen sind Enzyme essentiell wichtig, wie z.B. für die Muskeln, das Immunsystem oder Denkprozesse im Gehirn.

Auch in der Lebensmittelherstellung nehmen Enzyme eine wichtige Rolle ein. Sie sind verantwortlich für alle Gärprozesse, bei der Herstellung von Bier, Backwaren oder Käse – und das seit Jahrhunderten auf ganz natürliche Art und Weise.

Wie funktionieren Enzyme?

Man spricht bei Enzymen auch von Biokatalysatoren, die chemische Reaktionen herbeiführen oder beschleunigen können. Dabei wird die notwendige Reaktivierungsenergie eines Prozesses herabgesetzt. Dies lässt sich einfach an einem Beispiel mit Waschmittel erklären:

Bevor es unsere modernen Waschmittel gab, war für das Waschen der Wäsche immer heißes Wasser notwendig, damit sich Fette, Eiweiße oder Stärke aus der Kleidung lösen. Heute sind unseren Waschmitteln Enzyme zugesetzt, welche die Reaktivierungsenergie (hier die Temperatur des

Waschvorgangs) erniedrigt. Sie sorgen dafür, dass der Abbau von Fetten, Eiweißen oder Stärke schon bei Temperaturen von 30°C funktioniert und wir beim Waschen Energiekosten sparen können.

Beim Waschen ist das einfach prak-

tisch für unseren Geldbeutel, würde aber auch ohne Enzyme funktionieren. Im menschlichen Körper sind wir auf die Enzyme allerdings angewiesen, da alle chemischen Prozesse bei Körpertemperatur funktionieren müssen.

Wie werden Enzyme hergestellt?

Der menschliche Körper stellt die für ihn notwendigen Enzyme in verschiedenen Organen selbst her. Die für die Lebensmittelherstellung verwendeten Enzyme müssen allerdings industriell erzeugt werden. Dies geschieht in der Regel mit Hilfe von Bakterien, bei denen der Bauplan des Enzyms mit Hilfe eines DNA-Moleküls hinzu-

gefügt wird. Die Bakterien vermehren sich dann und produzieren die gewünschten Enzyme, nach den Vorgaben des Bauplans in großen Mengen. Die gewonnenen Enzyme werden danach aus den Bakterien herausgelöst und können dann für die Lebensmittelherstellung verwendet werden.

Einsatz von Gentechnik

Mehr als die Hälfte der Enzyme werden heutzutage mit der Hilfe von Gentechnik hergestellt. Natürlich sind alle diese Zusatzstoffe von der EU genehmigt und als sicher bewertet worden. Sonst gäbe es keine Zulassung dafür. Eine Kennzeichnungspflicht für den

Einsatz der Gentechnik gibt es für das Endprodukt allerdings nicht, da es sich dabei nur um sogenannte Hilfsstoffe handelt. Selbst wir bekommen von Rohstoffherstellern keine genauen Angaben.

Fortsetzung →
auf der nächsten Seite

Wieso Enzyme in Backwaren?

Sie möchten ein luftig-lockeres Vollkornbrot, mit einem tollen Volumen, einer Haltbarkeit von mindestens 6 Wochen und dazu soll es auch noch kinderleicht herzustellen sein? Der Teig soll aber auch nicht kleben, damit er besser bearbeitet werden kann!

Durch den Einsatz von Enzymen ist das überhaupt kein Problem. *Aber wollen wir das wirklich?*

Als Hobbybäcker verwenden Sie vielleicht Backpulver oder Backmischungen aus dem Supermarkt. Diese enthalten meist schon eine erprobte Grundausswahl von Enzymen für das erfolgreiche Backerlebnis. Der Lebensmittelindustrie steht allerdings ein ganzer Werkzeugkoffer von Enzymen

zur Auswahl um das „perfekte“ Brot oder Brötchen zu erzeugen.

Im wesentlichen können dadurch folgende Eigenschaften beeinflusst werden:

- Konsistenz des Teiges
- Knetzeiten des Teiges
- Reifezeit des Teiges
- Backfähigkeit
- Wasserverteilung im Teig
- Gleichbleibende Teigqualität
- Volumen
- Intensive Färbung
- Haltbarkeit

Das klingt verlockend, aber reden wir hier dann noch von einem natürlich hergestelltem Handwerksprodukt?



Die häufigsten Enzyme in Backwaren

Sie erkennen Enzyme übrigens schon an dem Namen. Sie enden nämlich immer mit „-ase“ oder „-asen“.

Enzym	Wirkung	Veränderung
Amylasen	Umwandlung von Stärke in Zucker => Nahrung für Hefe	Verbesserung von Volumen, Bräunung und Rösche.
Proteasen	Spaltung von Eiweiß	Verbesserung von Dehnbarkeit, Elastizität; Auflockerung der Kleberstruktur
Xylanasen	Abbau von Schleimstoffen (entstehen beim Mahlen)	Homogene Verbindung der Kleberstruktur; bessere Teigstabilität

Wie gehen wir bei uns mit dem Thema um?

Wir, bei der Bäckerei Gerdes, hinterfragen den Einsatz von Zusatzstoffen immer sehr kritisch und versuchen dies so gut wie möglich zu vermeiden.

Als der große Trend der Backmischungen aufkam, waren diese auch zu großen Teilen in unserem Rohstofflager zu finden. Es war einfach, immer wieder neue Produkte im Sortiment zu haben, ohne lange an Rezepten feilen zu müssen. Aber seit einigen Jahren haben wir uns wieder auf die Werte des Bäckerhandwerks besonnen und sind Stück für Stück zu unseren eigenen Rezepturen zurück gegangen.

Unsere Grundrohstoffe (Mehl, Sauerteig, Hefe, etc.) enthalten genug eigene, natürliche Enzyme für ein tolles Brot.

Die Nutzung der natürlichen Enzyme erfordert allerdings eine deutlich längere Teigruhe, damit die Enzyme genug Zeit haben um für uns arbeiten zu können.

Außerdem ist viel Feingefühl unserer Bäcker gefragt, denn jede Mehllieferung ist unterschiedlich in den Backeigenschaften. Jedes Getreidefeld hat unterschiedliche Boden- und Wetterbedingungen, welche die Ernte beeinflussen. Rezepte und die Teigführung müssen deshalb immer wieder an die

aktuelle Mehqualität angepasst werden.

Herausforderungen

In einem aktuellen Beispiel hatten wir immer wieder Löcher in unserem Vollkorn-Dinkelbrot, da die aktuelle Qualität des Mehls das Wasser nicht mehr genug binden konnte. Nach vielen, vielen Backversuchen haben wir nun mit der Firma Schnitzer und der Mühle den Mahlgrad von Mehlkörper und Schale so verändert, dass wir nun wieder eine tolle Krume in unserem Brot haben – natürlich ohne den Zusatz von Enzymen.

Ganz ohne geht nicht

Aber auch wir kommen nicht ganz ohne Backmittel bzw. Enzymen aus. Ein luftiges Brötchen benötigt einfach etwas Backmittel, damit es vom Verbraucher angenommen wird.

In diesen Fällen versuchen wir immer eine möglichst natürliche Alternative zu wählen, weil uns die Qualität unserer Produkte am Herzen liegt! Eine Möglichkeit sind Backmittel auf Malzbasis, da Malz von sich aus schon sehr viele natürliche Enzyme enthält und deshalb keine weiteren Enzyme zugesetzt werden müssen.



Leckerer für Ihre Liebsten



12. Mai Muttertag

30. Mai Vatertag

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit unseren handgemachten Buttercrème-Herzen.



Vanille klein



Schoko klein



Schoko groß



Vanille groß



Traditionell oder fruchtig?



Verschenken Sie unser Schwarzwälderherz oder unsere Erdbeerherzen. Für die kleine Überraschung gibt es unser Plunderherz.



Schwarzwälder Kirschtorte



Plunderherz mit Kirschen



Erdbeerherz



Erdbeersahneherz

Bitte bestellen Sie mind. 3 Tage im Voraus, da wir die meisten Herzen nur auf Bestellung herstellen können.



Unser Brotplan



Gut zu wissen:

Aufgrund unserer großen Brot-Vielfalt können wir nicht alle Produkte an allen Wochentagen anbieten. Das wäre weder wirtschaftlich noch umweltbewusst, da wir eine deutlich höhere Retourenquote hätten. Viele unserer Brote backen wir deshalb nur an bestimmten Tagen in der Woche.

Damit Sie immer wissen, wann Ihre Lieblingsbrote erhältlich sind, gibt es unseren Brotplan, der für jeden Geschmack immer etwas leckereres anzubieten hat.

Den Brotplan finden Sie natürlich auch immer aktuell auf unserer Webseite.

Produkt	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
Anno 1725						
Bauernbrot						
Basler Brot						
Frühlingsbrot						
Hausbrot						
Holzofenkruste						
Knollenbrot						
Körnle Brot						
Mehrkornbrot						
Roggenbrot						
Stollen						
St. Mathiner						
Walnußbrot						
Wiesenbachbrot						

Bio-Vollkorn-Brote



Produkt	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
Berliner Landbrot						
Dinkel-Joghurt Brot mit schwarzem Sesam						
Dinkelbrot ohne Hefe						
Dinkelkruste						
Emmer-Brot						
Schnitzerlaib						
Sonnenblumenkornbrot						
Vollwertmischbrot						
Weizenbrot mit Sonnenblumenkernen						

Unsere Bio-Kontrollnummer lautet: DE-ÖKO-003

Sie kennen jemanden aus der Bäckereibranche?

Hervorragende handwerkliche Backwaren und einen außerordentlichen Service für unsere Kunden – das ist unser tägliches Ziel. Aus diesem Grund legen wir größten Wert auf qualifizierte Mitarbeiter.

Wie viele Handwerksbetriebe sind auch wir von dem Fachkräftemangel betroffen. Immer wieder suchen wir Personal für unsere Produktion und Verkaufsstandorte um auch in Zukunft eine leckere Alternative zu Industriebackwaren bieten zu können.

Wenn Sie jemanden aus der Bäckereibranche kennen, dann empfehlen Sie uns doch als attraktiven Arbeitgeber weiter. Wir würden uns sehr freuen!

Wer wir sind

Mit ca. 60 Mitarbeitern und fünf Bäckereifilialen ist die Bäckerei Gerdes GmbH ein zukunfts-sicheres, mittelständisches Unternehmen in der Ortenau.

Wir arbeiten ständig daran attraktive Arbeitsplätze anzubieten. Mit unseren neusten Kassensystem mit Bargeldautomaten und Kundenkartensystem sowie einem offenen und ansprechenden Marketing sehen wir uns als Vorreiter in der Region.

Alle offenen Stellen unter:
www.baeckerei-gerdes.de/job

Auch unsere Produktion ist mit modernsten Maschinen ausgestattet um ein angenehmes und hygienisches Arbeiten zu gewährleisten.

Was wir bieten

- Zukunftssicherer, moderner Arbeitsplatz
- Umfangreiche Einarbeitung
- Gutes Arbeitsklima
- Modernste Technik zur Unterstützung unseres traditionellen Handwerks
- Mitarbeiterportal: Arbeitspläne etc. einfach von Zuhause abrufbar
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld, Vermögenswirksame Leistungen
- Betriebliche Altersvorsorge
- Personalrabatt
- Immer ein offenes Ohr für unsere Mitarbeiter



Gewinne einen Hefeteig-Osterhasen für deine Osterfeier!

Am 20. April verlosen wir, wie auch im letzten Jahr, unsere leckeren Osterhasen.

Schauen Sie an diesem Tag einfach bei uns auf Facebook vorbei um teilzunehmen.



Hasenjagd - Suchspiel

Unsere jüngeren Kunden dürfen bei uns auch dieses Jahr wieder schon vor dem Osterwochenende auf Hasenjagd gehen!

Findet alle Häschen die sich auf den Seiten unseres **Brotzeit**-Magazins verstecken und tragt die Anzahl in das vorgegebene Feld ein. Gebt den Ausschnitt dann einfach bis zum

19. April 2019 in einer unserer Filiale ab und ihr bekommt ein Mürbteigkücken als kleines Ostergeschenk!

Wichtig: Es zählen nur die gezeichneten Osterhäschen - nicht die Produkt- oder Hintergrundbilder!



Ich habe

Osterhasen
gezählt!

Teilnahme bis 18 Jahre. Nur solange Vorrat reicht!



www.baeckerei-gerdes.de



Unsere Fachgeschäfte

Zusenhofen

Nußbacher Str. 37
Tel: 07805 - 913 73 39

Appenweier

Sander Str. 1
Tel: 07805 - 914 72 27

Oberkirch

Appenweierer Str. 42
Tel: 07802 - 705 92 64

Renchen

Mozartstraße 1
Tel: 07843 - 994 19 14

Lautenbach

Hauptstraße 52
Tel: 07802 - 701 14 64

Bäckerei Gerdes GmbH
Nußbacher Str. 13
77704 Oberkirch

Telefon: 07805 - 910 510
E-Mail: mail@baeckerei-gerdes.de
Webseite: www.baeckerei-gerdes.de