

BROTZEIT

Das Bäckerei Gerdes Magazin

01
2020

NEUER LIEFERSERVICE

Online bestellen und liefern lassen

BROTBEUTEL AUS LEINEN

Nachhaltig einkaufen & lagern

MUTTERTAG

Muttertagsherzen in allen Variationen

ZUSATZSTOFFE

Der letzte Teil unserer Serie

Liebe Kunden, wir brauchen Sie!

Liebe Leserinnen und Leser,

die letzten Wochen waren für uns – und sehr wahrscheinlich auch für Sie – sehr ereignisreiche Wochen! Aus diesem Grund haben wir es in diesem Jahr auch nicht geschafft die Osterausgabe unseres **Brotzeit**-Magazins pünktlich in den Druck zu geben.

Wir haben seit Beginn der Krise fast alles erlebt – von der fast ausverkauften Filiale zur Mittagszeit bis zu mehreren hundert Broten, die am Ende des Tages noch übrig waren.

Insgesamt geht es uns wie vielen lokalen Betrieben, die auf die Kundschaft vor Ort angewiesen sind. Ein großer Teil unseres Umsatzes ist in den letzten Wochen weggebrochen.

Wir bitten Sie deshalb:

Kaufen Sie lokal bei ihrem Handwerksbäcker, anstatt das abgepackte Supermarkt-Brot.

Sie sichern damit die Arbeitsplätze und Betriebe vor Ort, damit wir alle auch nach der Krise noch für Sie da sein können!

Gerne können Sie auch unseren neu eingerichteten **Lieferservice** nutzen!

Wir wissen auch, dass ganze viele unserer Kunden uns die Treue halten, auch wenn unser Sortiment derzeit etwas eingeschränkt ist!

Dafür möchten wir nochmal ein großes DANKESCHÖN sagen!!

Auch wenn Politik und Medien aktuell nur noch ein Thema kennen, denken wir auch jetzt noch an den Umweltschutz. Wir freuen uns deshalb Ihnen endlich unseren neuen **Brotbeutel aus Leinen** vorstellen zu dürfen!

Übrigens ist bald Muttertag! Überraschen Sie Ihre Liebsten doch mit einem leckeren, handgemachtem Muttertagsherz.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen unserer **Brotzeit!**

*bleiben Sie gesund,
Ihre Familie Schuler*

Lieferservice

*Wenn Sie zuhause bleiben,
dann kommen wir zu Ihnen!*



Aufgrund der aktuellen Einschränkungen der Corona-Pandemie haben wir in kürzester Zeit einen Online-Shop mit Lieferservice, rund um Oberkirch, ins Leben gerufen.

Wir wollen damit gerade den Personen helfen, für die das unbeschwertere Einkaufen schwieriger oder unmöglich geworden ist – aber auch allen, die unsere Backwaren lieben. Unser Lieferservice ist deshalb kostenlos.

Sie können einfach im Internet (www.bakeronline.de) oder per App bestel-

len und direkt bezahlen. Danach entscheiden Sie, ob Sie die Bestellung in einer Filiale abholen möchten oder eine Lieferung vor die Haustüre (Mindestbestellwert 6€) wünschen.

Wir liefern von Montag bis Samstag zwischen 9-12 Uhr in folgende PLZ-Gebiete: 77704, 77767, 77770, 77794, 77871

Wie lange wir diesen Service anbieten können, hängt von der Nachfrage und dem weiteren Verlauf der Corona-Krise ab.

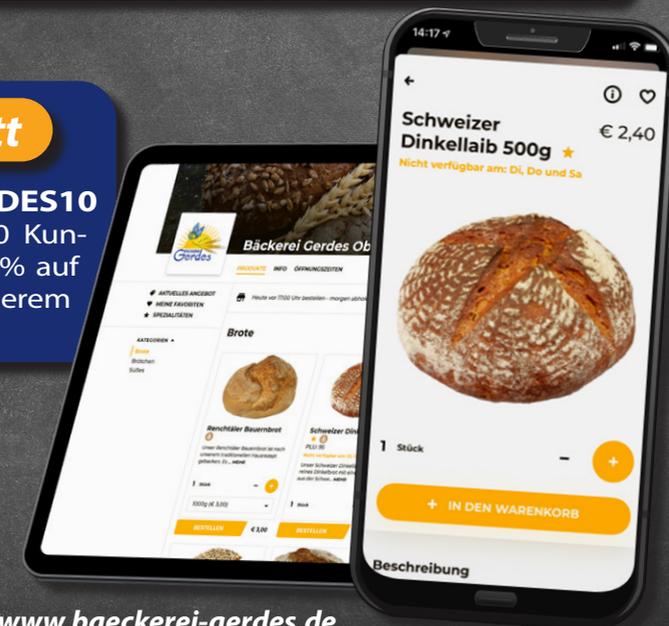
Einführungsrabatt

Mit dem Rabattcode **GERDES10** erhalten die nächsten 50 Kunden einen Rabatt von 10% auf Ihre Bestellung in unserem Online-Shop.

www.bakeronline.de
ODER
per App



Weitere Informationen unter www.baecerei-gerdes.de



Im letzten Teil unserer Serie haben wir uns angeschaut, was Zusatzstoffe bzw. E-Nummern sind und wozu diese verwendet werden. Diesmal wollen wir nochmal einen genaueren Blick auf die

Zusatzstoffe werfen die vorallem bei Backwaren vorkommen. Außerdem wollen wir Ihnen zeigen welche Alternativen wir stattdessen verwenden können.

Die häufigsten Zusatzstoffe in Backwaren

Wie wir schon im ersten Teil der Serie gezeigt haben, darf Brot per Gesetz keine Farbstoffe oder Konservierungsstoffe (Ausnahme: abgepackte Industriebrote) enthalten. Aber wieso gibt es immer wieder Medienberichte mit reißerischen Überschriften über das „schlechte deutsche Brot“?

Wir wollen Ihnen einmal zeigen welche Zusatzstoffe häufig in Backwaren vorkommen und was diese bewirken.

Emulgatoren

Um das Volumen von Backwaren zu verbessern werden gerne mal Emulgatoren eingesetzt, z.B. Lecithin, das natürlicherweise in Eigelb oder Soja vorkommt.

Ein Emulgator wird dazu verwendet nichtmischbare Stoffe miteinander zu verbinden, z.B. Fett mit Wasser. Deshalb haben Sie sicher schon einmal selbst einen Emulgator zur Herstellung einer Mayonnaise verwendet. Nämlich dann, wenn Sie Eigelb hinzugegeben haben um das Öl zum Binden zu bringen. Weitere Emulgatoren sind z.B. „Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren“ oder einige Phosphate.

Modifizierte Stärke

„Modifiziert“ bedeutet „verändert“. Die Stärken werden hierbei ganz einfach *vorgequollen*, um die Wasserbindfähigkeit des Teiges und damit die Frischhaltung zu verbessern.

Ascorbinsäure

Ein anderer Name für Ascorbinsäure ist *Vitamin C*. Dieser Zusatzstoff wird in der Regel schon in der Mühle dem Mehl zugesetzt, um dieses schneller „reifen“ zu lassen. Mit ganz frisch gemahlenem Mehl lässt sich nämlich nur sehr schwer ein gutes Brot backen.

Enzyme

Wie schon in einer vorherigen **Brotzeit** erklärt, sind Enzyme ein ganz natürlicher Bestandteil von Brot & Brötchen. Zusätzlich werden Enzyme aber vor allem bei der industriellen Herstellung von Backwaren zugesetzt, um die Teige mit Maschinen verarbeiten zu können. Oder um eine Frischhaltung von mehreren Wochen zu erreichen.

Welche Alternativen gibt es?

Bio-Produkte

Wenn Sie sicher sein wollen, dass Sie keinerlei Zusatzstoffe in Ihren Backwaren haben, dann sollten Sie sich an unsere Bio-Vollkorn Produkte halten!

Diese enthalten nur biologisch hergestellte Zutaten und keinerlei Zusatzstoffe!

Brot aus eigenen Rezepten

Unsere Brote außerhalb des Bio-Sortiments backen wir ebenfalls mit natürlichen Rohstoffen und ohne Backmischungen. Allerdings enthält unser Mehl zum Reifen etwas Vitamin C (Ascorbinsäure).

Wir geben keine zusätzlichen Enzyme hinzu, sondern arbeiten mit den Enzymen die unsere Rohstoffe von Natur aus enthalten.

Für eine bessere Frischhaltung und den guten Geschmack nutzen wir eigene Sauerteige, Vorteige sowie Koch- und Brühstücke. Außerdem verwenden wir Kartoffelflocken zur Wasserbindung oder nutzen wärmebehandelte oder vermentierte Mehle. Das erspart und den Einsatz von Zusatzstoffen.

Sterilisation anstatt Konservierungsstoffe

Wenn Sie bei uns Toastbrot oder unser leckeres VegaKorn kaufen, erhalten Sie dies abgepackt in einem Kunststoffbeutel. Dadurch können Sie das Brot einige Tage lang aufbewahren.

Anstatt die natürlich enthaltenen Bakterien mit Konservierungsstoffen abzutöten, wenden wir die Sterilisation an.

Dazu wird das Brot zuerst verpackt und luftdicht verschlossen. Danach erhitzen wir die Brote nochmals in der Verpackung und töten damit alle Bakterien ab. Da die Brote luftdicht verpackt sind bleibt die Feuchtigkeit enthalten.

Wir können damit natürlich keine Frischhaltung von acht Wochen erreichen, aber das wollen wir bei unseren handwerklichen Backwaren auch gar nicht. Wir geben uns mit einer Woche vollkommen zufrieden und freuen uns über ein natürliches Produkt.



Mit unserem Brotbeutel erhalten Sie ein hochwertiges Produkt zur Frischhaltung ihrer Backwaren. Gleichzeitig leisten Sie einen nachhaltigen Beitrag zum Umweltschutz und unterstützen Menschen mit Behinderung. Die 6 wichtigsten Gründe für ihren Brotbeutel haben wir ihnen hier zusammengefasst:

1. Frisch & Knusprig

Im Gegensatz zu einem Brottopf, in dem das Brot weich wird, bleibt die Kruste in einem Brotbeutel schön knusprig und die Krume hält deutlich länger frisch als in einer Papiertüte.

Das liegt daran, dass das atmungsaktive Leinengewebe bis zu 35% seines Eigengewichts an Luftfeuchtigkeit aufnehmen kann und diese nach und nach wieder an die Backwaren abgibt.

2. Nachhaltig einkaufen

Nutzen Sie ihren Brotbeutel schon bei ihrem Einkauf als Aufbewahrungs- und Transportverpackung für Brot und Brötchen. Wir können damit auf die Einwegverpackung verzichten und Müll vermeiden.

Bitte beachten Sie aber, dass wir aus Hygienegründen ihren Brotbeutel nicht anfassen dürfen. Halten Sie den Beutel einfach auf und wir geben ihre Backwaren hinein.

3. Einfache Reinigung

Ihren Brotbeutel können Sie zur Reinigung einfach bei 40° Celsius in die Waschmaschine geben und danach bügeln. Somit haben Sie einen hygienischen Aufbewahrungsort für ihr Lieblingsbrot.



Wir wollen mit Ihnen gemeinsam die Umwelt schützen und geben den Brotbeutel deshalb ohne Gewinnaufschlag an Sie weiter.

8,90€

Brotbeutel

Nachhaltig einkaufen & aufbewahren

4. Im Brotbeutel einfrieren

Vergessen Sie Gefriebeutel aus Kunststoff! Sie können das Brot auch problemlos direkt in unserem Brotbeutel einfrieren.

Zu beachten ist dabei, dass der Beutel beim Einfrieren komplett geschlossen ist und das Brot möglichst luftfrei und eng vom Leinestoff umwickelt ist. Dadurch wird Gefrierbrand verhindert.

5. Qualitätsleinen

Unser Brotbeutel besteht aus 100% dicht gewebtem, hochwertigem Leinen, welches auf natürliche Weise sehr hohe bakteriostatische und keimtötende Eigenschaften besitzt. Deswegen wird Leinen schon seit Jahrhunderten zur Aufbewahrung von Brot verwendet.

Die Produktion von Leinen ist abfallfrei und der Beutel ist am Ende seiner Lebenszeit biologisch abbaubar.

6. Soziale Herstellung

Wir haben durch Zufall ein kleines Familienunternehmen aus Polen kennengelernt, welches sich zur Aufgabe gemacht hat ökologische Verpackungen für Lebensmittel zu produzieren.

Die Brotbeutel werden von Menschen mit Behinderung hergestellt und helfen dadurch, neue Rehabilitationswege zu erschließen.



Leckerer für Ihre Liebsten



Traditionell oder fruchtig?



10. Mai Muttertag

21. Mai Vatertag

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit unseren handgemachten Buttercrème-Herzen.

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



Vanille klein



Schoko klein



Schwarzwälder Kirschtorte



Plunderherz mit Kirschen



Schoko groß



Vanille groß



Erdbeerherz



Erdbeersahneherz

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

CORONAVIRUS

Wie sicher sind unsere Backwaren?

Generelles zu Handschuhen

Wie Sie wissen, werden Sie von unserem Verkaufspersonal schon immer ohne die Verwendung von Handschuhen bedient. Dies machen wir nicht aus Bequemlichkeit oder um Kosten zu sparen, sondern um die Gesundheit unserer Mitarbeiter zu schützen!

Die Berufsgenossenschaft erklärt, dass es, aufgrund der Feuchtigkeitsbelastung in Handschuhen, gesünder ist auf Handschuhe zu verzichten.

Dr. Anna Maria Schweiger, Fachärztin für Arbeitsmedizin bei der BGN: „Feuchtigkeit ist mit Abstand die häufigste Hautgefährdung. Das Tragen flüssigkeitsdichter Handschuhe schädigt auf Dauer die Haut und kann zu Hauterkrankungen führen.“

Wir verwenden Handschuhe deshalb in der Regel nur zum Eigenschutz bei Arbeiten mit Reinigungsmittel.

Backwaren sind hygienisch

Die Oberfläche von Geld und trockenen Backwaren ist für die Vermehrung von Bakterien kein guter Nährboden.

Dr. Schweiger: „Es wurde nachgewiesen, dass das Tragen von Handschuhen keine hygienischen Vorteile bringt. Und es gibt auch keine lebensmittelrechtlichen Vorschriften, die das generell verlangen.“

Dies setzt natürlich eine strenge Handhygiene mit regelmäßigem Händewaschen und desinfizieren voraus. Dazu werden alle unsere Mitarbeiter auch regelmäßig geschult und belehrt.

Deshalb dürfen unsere Mitarbeiter trockene Backwaren wie Brot und Brötchen mit den Händen anfassen. Für süße Teilchen oder Kuchen, verwenden wir Hilfsmittel, wie z.B. Zangen.



Zusatzmaßnahmen wegen Corona

Wir haben ein paar E-Mails von verunsicherten Kunden mit Fragen und Kritik zum Umgang mit unseren Lebensmitteln erhalten.

Wir können Sie hier beruhigen und Ihnen folgende Punkte mit auf den Weg geben:

1.) Wir haben von Beginn an auf die Situation reagiert und sogar zeitweise einzelne Filialen geschlossen, um ein sehr personalintensives Hygienekonzept umsetzen zu können.

2.) Unser Verkaufspersonal trennt strikt das Anfassen von Bargeld und Backwaren. Wenn es nicht anderst geht, setzen wir dazu aktuell auch Handschuhe ein. Sobald wir gesicherte Erkenntnisse

haben, dass das Virus nicht über Bargeld verbreitet wird, werden wir wieder unser handschuhfreies Konzept umsetzen, um unserer Mitarbeit zu schützen.

3.) Unsere Filiale in Oberkirch besitzt Bargeldautomaten, wodurch kein Mitarbeiter in Kontakt mit Bargeld kommt. Deshalb bedienen wir hier wie gewohnt ohne Handschuhe.

4.) Wir stehen in engem Kontakt mit dem BAV Institut aus Offenburg, welches uns in allen Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen berät und regelmäßig Prüfungen durchführt.

5.) Wenn Sie Fragen haben sind wir jederzeit für Sie da!

Risiko Bargeld?

Auf Bargeld befinden sich natürlich schon immer große Mengen an Bakterien, Keimen und Viren - darunter wurden auch COVID-19 Viren nachgewiesen. Es gibt allerdings keinerlei Belege dafür, dass das Coronavirus durch Banknoten oder Münzen übertragen wird.

Ein Virologe aus Ingolstadt sagt: „Wenn Sie eine Banknote ablecken, können Sie sich vieles holen, aber vermutlich kein Corona!“

Grund dafür sei die zu geringe Menge an aktiven Viren. Für den Bürger empfiehlt die Bundesbank im

Umgang mit Banknoten und Münzen die gleichen Maßnahmen bezüglich der Handhygiene wie bei allen anderen Gegenständen des alltäglichen Gebrauchs auch.

Auch Viriloge Christian Drost aus dem NDR-Podcast sagt: „Das auf dem Geldstück klebende Virus würde ich mal weitgehend vergessen.“

Da eine Übertragung aktuell nicht komplett auszuschließen ist, haben wir, wie oben beschrieben, natürlich dennoch Vorsichtsmaßnahmen getroffen.



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