

BROTZEIT

Das Bäckerei Gerdes Magazin

02
2018

DINKEL-JOGHURT-BROT

unser neues Vollkornbrot

KAFFEEGENUSS

der Umwelt zuliebe mit Mehrwert

ERNTEBERICHT 2018

Auswirkungen der Dürreperiode

Kundenkarten - NEWS



Ihre Daten sind bei uns sicher

Viele Anbieter von Punkte- oder Kundenkarten nutzen die gesammelten Daten der Einkäufe um Kundenprofile zu erstellen und damit Geld zu verdienen. Aber keine Angst! Bei unserer Kundenkarte passiert Ihnen das nicht!

Aufgrund der neuen Datenschutz-Grundverordnung haben wir unsere Kundenkarte zusammen mit Datenschutzbeauftragten auf die Probe gestellt. Das Ergebnis: „**Genau so muss eine Kundenkarte im Sinne des Datenschutzes funktionieren!**“, sagt Olav Seyfarth, Diplom Informatiker und Datenschutzbeauftragter.

Der Grund dafür ist ganz einfach, denn wir interessieren uns einfach nicht für Ihr Einkaufsverhalten. Die Kundenkarte ist ein Service für schnelles und einfaches Bezahlen sowie ein Prämiensystem für treue Kunden unserer Bäckerei.

Natürlich müssen wir die Daten der Kundenkarten speichern, denn die Guthaben auf den Karten und die gewährten Rabatte sind teil der Kassembuchführung für das Finanzamt. Dies geschieht aber vollkommen anonym.

Wir benötigen nur in einem Fall Daten von Ihnen, und zwar wenn Sie Ihre Kundenkarte gegen Verlust und Diebstahl absichern möchten. Dann hinterlegen wir Ihre Adressdaten mit der Kartenummer. Damit können wir Ihre Guthaben falls nötig auf eine neue Karte übertragen. Die Registrierung ist für Sie allerdings vollkommen freiwillig.

Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie auch in den Nutzungsbedingungen der Kundenkarte auf unserer Webseite:

www.baekerei-gerdes.de/kundenkarte

Prämienkatalog erweitert

Aufgrund der hohen Nachfrage haben wir wiederum unseren Prämienkatalog etwas erweitert.



Bisher konnten nur Brote mit einem Gewicht von 500g eingelöst werden. Das haben wir geändert und es können nun auch 250g, 750g und 1000g Brote mit den

gesammelten Punkten bezahlt werden.

Den kompletten Prämienkatalog erhalten Sie als Flyer in allen unseren Filialen oder online unter:

www.baekerei-gerdes.de/kundenkarte

Vesperpaket für Ihre Wandertour



Ihr individuelles Vesperpaket für Ihre Wandertour rund um Lautenbach

Erhältlich nur in unserer Filiale in Lautenbach, ganz in der Nähe des Startpunktes des Hexensteigs.



Sie finden uns:
Hauptstraße 52
in Lautenbach

Öffnungszeiten:
Montag-Samstag:
6:30 Uhr - 12:15 Uhr

Vorbestellungen:
Tel: 07802 - 701 14 64



NEU

Vollwert Dinkel-Joghurt-Brot mit schwarzem Sesam



Das neueste Mitglied in unserer Schnitzer-Familie ist ein Vollkornbrot aus Dinkelgetreide mit einigen besonderen Zutaten.

Dinkel als Basis

Der Hauptbestandteil des Brotes ist natürlich unser Vollkorn-Dinkelmehl, welches, wie alle Rohstoffe unserer Schnitzer-Backwaren, aus biologischem Anbau kommt. Dinkel ist die Urform des Weizens und eine bekömmliche Alternative für zahlreiche Betroffene der Weizensensitivität. Dabei ist Dinkel reich an Eiweiß und Mineralstoffen, insbesondere an Magnesium und Eisen.

Die aufwendige und handwerkliche Verarbeitung zeigt sich darin, dass neben einem Vorteig aus dem Dinkelmehl auch ein Brühstück hergestellt wird. Dies führt zu einer besseren Wasseraufnahme und damit einer deutlich längeren Frischhaltung.

Besonders fluffig und saftig

Eine Besonderheit an diesem Brot ist die Zugabe von Bio-Joghurt. Zusammen mit einer langen Reifezeit des Teiges sorgt er für einen saftigen Biss und eine sehr fluffige und lockere Krume. Dennoch ist die Kruste herrlich knusprig.



Sesam öffne dich

Wenn sich die Kapseln einer der ältesten Ölpflanzen in der Reifezeit öffnen, kommen die wertvollen Sesamsamen zum Vorschein. Neben dem bei uns bekanntem weißen Sesam, gibt es auch noch die schwarzen Samenkörner, welche die Urform des weißen Sesams sind. Der schwarze Sesam ist besonders aromatisch und damit perfekt als weitere Zutat für unser Vollkornbrot. Dabei lassen wir die Samen ungeschält um besonders viele Nähr- und Aromastoffe zu erhalten.

Der Wundersamen

Schwarzer Sesam enthält 7-mal mehr Calcium als Milchprodukte und ist somit ideal für alle, die ihren Gelenken, Knochen und Zäh-

nen etwas Gutes tun möchten. Durch die weiteren Mineralien des Samens kann das Calcium auch besonders gut vom Körper aufgenommen werden.

Für Sportler ist schwarzer Sesam eine wertvolle Quelle für pflanzliches Eiweiß und enthält alle essenziellen Aminosäuren. Mit deren Hilfe stellt unser Körper Hormone, Zellen und Muskeln her. Gleichzeitig sorgen diese für eine Kräftigung der Haut und verleihen uns gesunde, glänzende Haare.



Wir wünschen Ihnen guten Appetit beim Ausprobieren!

Zutaten

Bio Dinkelvollkornmehl, Wasser, Bio-Joghurt 1,8%, Bio-Sonnenblumenkerne, Bio Sesam ungeschält, Bio-Kartoffelflocken, Meersalz, Hefe

Allergene

Dinkel, Milchprodukte, Sesam

Nährwerte pro 100g

Brennwert:	239 kcal
Fett:	4,9 g
davon ges. Fettsäuren:	0,7 g
Kohlenhydrate:	34,6 g
Zucker:	1,0 g
Ballaststoffe:	5,7 g
Eiweiß:	10,0 g
Salz:	1,4 g



BIO-Kontrollnummer: DE-ÖKO-003

Umweltbewusst Kaffee genießen

Lange haben wir uns Gedanken gemacht wie wir Ihnen eine umweltfreundliche Alternative zu dem Pappbecher für unterwegs anbieten können.

Möglichkeiten bietet der Markt viele, aber sind diese auch wirklich umweltbewusst und unbedenklich? Wollen Sie vielleicht Ihren Kaffee aus einem Bambusbecher trinken, der nur aus 30% Bambus besteht und der Rest ist ein Melaminharz, welches bei hohen Temperaturen krebserregende Stoffe abgibt? Oder doch lieber ein Plastikbecher der aus Erdöl hergestellt wird?

Auch das Trinkgefühl spielt eine große Rolle. Haben Sie schon einmal aus einem Becher mit den weit verbreiteten Silikondeckeln getrunken? Uns macht das keinen Spaß!

Hochwertiges Porzellan

Wir haben deshalb lange gesucht und sind der Meinung, dass wir für Sie die beste Alternative für den Kaffeegenuss gefunden haben. Unser Mehrwegbecher ist deshalb aus hochwertigem Porzellan, wie Sie es auch von Ihrer Kaffeetasse zuhause gewohnt sind.

Der Kunststoff-Deckel aus der Schweiz ist verschließbar und enthält keinerlei

Silikon, Weichmacher oder sonstige giftige Zusätze und sorgt so für ein angenehmes Trinkgefühl.

Die Umweltbilanz

Zugegeben, der Energieaufwand bei der Herstellung ist etwas höher als bei anderen Mehrwegbechern. Aber dies gleicht die sehr lange Haltbarkeit wieder aus. Die Produktion erfolgt klimaneutral und ohne die Rodung von Wäldern. Umso öfter ein Mehrwegbecher verwendet wird, umso umweltfreundlicher wird dieser. Damit können Sie mit jeder einzelnen Verwendung selbst die Umweltbilanz Ihres Bechers verbessern.

Damit der Kaffeebecher nicht nur im Schrank steht, haben wir uns ein modernes und ansprechendes Design einfallen lassen. Und wir hoffen den Becher möglichst oft wieder bei uns befüllen zu dürfen!

Die Kosten

Ja, so ein hochwertiger Porzellanbecher ist nicht billig! Dafür passt er zu dem Qualitätsbewusstsein unserer Bäckerei und tut der Umwelt etwas Gutes! Wir haben deshalb beschlossen den Becher *unter unserem Einkaufspreis* an unsere Kunden weiter zu geben!

Gleichzeitig finden Sie in jedem gekauften Becher auch einen Gutschein für zwei Kaffeegetränke nach Wahl für Ihren Mehrwegbecher.

Langfristig sparen

Damit der umweltbewußte Kaffeegenuß auch langfristig Spaß macht, gewähren wir außerdem einen Mehrwegrabatt von 20 Cent auf jedes Kaffeegetränk, dass wir in einen Mehrwegbecher füllen. Egal ob der Becher von uns kommt oder Sie schon einen vorhandenen Becher mitbringen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei der Einführung im Oktober.

hochwertiges Porzellan

verschließbarer Deckel

angenehmes Trinkgefühl

ohne Weichmacher, etc.

spülmaschinenfest

klimaneutral produziert

nachhaltig & umweltbewusst

erhältlich ab Oktober



Getreideernte 2018

Der Sommer 2018 war geprägt von überdurchschnittlich hohen Temperaturen, einer unterdurchschnittlichen Regenmenge und vielen Sonnenstunden. Aber was bedeutet das für die Getreideernte, für uns als Bäcker und für Sie als Verbraucher?

Deutschland ist ein Getreideland

Über die Hälfte der Ackerfläche wird in Deutschland für den Getreideanbau genutzt und erzeugt ein jährliches Ernteergebnis von fast 30 Millionen Tonnen. Die Mengen und Qualitäten des deutschen Brotgetreides sind in der Regel so gut, dass sich die Mühlen fast vollständig mit Rohstoffen von heimischen Feldern eindecken können. Unsere Mühlen vermahlen damit täglich fast 24.000 Tonnen Getreide für unsere Backwaren. Bei diesen Getreidemengen fallen Ernteauffälle natürlich deutlich ins Gewicht.

Regional hohe Verluste

Schon im Herbst 2017 waren in Nord-Deutschland die Böden so übernässt, dass teilweise kein Wintergetreide ausgesät werden konnte. Die zusätzliche Trockenheit von Mai bis August führte somit zu einem Ernterückgang von 26% für ganz Deutschland. Allerdings sind hier die regionalen Unterschiede sehr deutlich. Wo manche nördliche Anbau-

gebiete mit Verlusten von bis zu 70% zu kämpfen haben, gibt es im Südwesten Regionen, in denen vereinzelt Gewitter nieder gingen, und somit eine relativ normale Ernte einholen konnten.

Auch beim Mais ist das Bild ähnlich. Neben Feldern mit über 1,80m hohen grünen Maispflanzen, gibt es auch Gebiete in denen die Pflanzen gerade einmal mal bis zur Kniehöhe reichen.

Die Auswirkungen

Wir als Bäcker sind in diesem Jahr noch glimpflich davon gekommen. Wir rechnen mit keiner extremen Verknappung des Brotgetreides. Wichtig ist für uns auch immer die Qualität der Mehle und diese scheint für unsere möglichst regionalen Einkaufsregionen zu stimmen.

Bei unseren Bio-Vollkorn-Produkten, bei denen wir die Getreidekörner in unserer Backstube selbst vermahlen, haben wir durch den Wassermangel eine schwächere Kornausbildung. Das bedeutet, dass die Randschichten des Korns zunehmen und der Mehlkörper etwas abnimmt. Ernährungsphysiologisch ist das kein Problem, unsere Vollkornbrote bleiben so wertvoll wie

immer. Allerdings leiden die Backeigenschaften unter dem Wassermangel. Deshalb sind wir als Handwerksbäcker besonders gefragt unser Können, auch ohne den Zusatz von Hilfsmitteln wie Enzymen, unter Beweis zu stellen.

Besonders betroffen sind natürlich die landwirtschaftlichen Betriebe. Zum einen ca. 10.000 Betriebe die regional besonders stark von den Ernteauffällen betroffen sind und damit ihre Existenz bedroht sehen.

Zum anderen alle Betriebe mit Viehwirtschaft, die sich fragen woher sie ihr Futter bekommen. Das Grünland, also Felder für den Futteranbau, konnte 2018 teilweise nur einmal gemäht werden, anstatt in der Regel drei mal pro Jahr. Dadurch wird mancherorts jetzt schon das Winterfutter verfüttert oder Viehbestände vorzeitig geschlachtet um den Bestand zu reduzieren.

Wir begrüßen deshalb natürlich das Nothilfe-Paket von 340 Millionen Euro für die existenzgefährdeten Betriebe!

Preisentwicklung

Die Weizenpreise auf den Rohstoffmärkten sind zwischen Juni und August um ca. 20% angestiegen. Allerdings sind die Preise aktuell wieder am Sinken und werden sich vermutlich bei einer Steigerung um die 10% einpendeln.

Auch haben wir schon die ersten Preiserhöhungen unserer Mühlen erhalten, aber der Anteil des Getreides an den Herstellungskosten von Backwaren ist im Vergleich zu den Energie- und Personalkosten inzwischen eher gering.

Für unsere Backwaren können wir deshalb ganz klar sagen: Nein, es gibt bei uns keine Preiserhöhung aufgrund der Dürreschäden!

Etwas anders sieht es bei Butter und Milch aus. Aufgrund der Futterknappheit werden hier sehr wahrscheinlich deutliche Preiserhöhungen bei den Verbrauchern ankommen, die auch wir im Blick behalten müssen.



Prüfung zur Bäckerin abgelegt

Im Juli hat unsere bisherige Auszubildende **Vanessa Maier** ihre Prüfung zur Bäckerin abgelegt und das mit einem Notendurchschnitt von 1,8! Herzlichen Glückwunsch!

Nach wochenlangen Anstrengungen, sei es Lernen für die schriftlichen Klausuren oder Üben für die praktische Prüfung, darf Vanessa Maier bald den Gesellenbrief in den Händen halten.

Aufgrund des guten Ergebnisses darf Vanessa nun zum Kammerentscheid nach Freiburg, worüber wir in der nächsten Ausgabe berichten werden.

Wir freuen uns sehr, dass sie auch nach der Ausbildung als Bäckerin in unserem Backstuben-Team tätig bleibt!



AirTrack-Bahn beim TV Oberkirch



In der letzten **Brotzeit** haben wir berichtet, wie wir den TVO bei der Anschaffung eines neuen Sportgerätes etwas unterstützt haben.

Inzwischen gehört eine 12m lange AirTrack-Bahn zum Trainingsalltag, womit nun neue Übungsteile mit hohen Schwierigkeitsgraden einfacher erlernt werden können.



Der Härtegrad wird anhand des Luftdruckes variiert und somit kann die AirTrack-Bahn in allen Alters- und Gewichtsstufen eingesetzt werden. So kann der Spaßfaktor erhöht und gleichzeitig leistungsorientiert trainiert werden.

Als Dankeschön haben wir für unsere Leser ein paar Bilder vom Training bekommen!

WLAN in der Filiale Oberkirch

In unserer neu gestalteten Filiale in Oberkirch steht unseren Kunden seit kurzem ein kostenloser WLAN-Zugang zur Verfügung.

Im Moment befindet sich das Gäste-WLAN noch im Testbetrieb. Nach erfolgreichem Dauertest werden wir auch Stück für Stück unsere weiteren Filialen damit ausstatten.



Wieder im Sortiment: Mini-Äpfelkuchen



Mit frischen Äpfeln vom Obsthof Spinner aus Nußbach!



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