

BROTZEIT



Das Bäckerei Gerdes Magazin

02

2019

WAS STECKT IM BROT?

Diesmal das Thema „Zusatzstoffe“

VEGA KORN

*Ein neues veganes Brot ohne
Mehl und Hefe*

NEUE WEBSEITEN

Mehr Inhalt - Mehr Service

Kundenmonitore in Appenweier

Da unsere Werbemonitore in der Filiale Oberkirch bei unseren Kunden so gut angekommen sind, haben wir nun auch unsere Filiale in Appenweier damit ausgestattet.

Wir können Ihnen dadurch immer aktuelle Informationen und Einblicke rund um unsere Bäckerei geben. Durch selbst gedrehte Videos zeigen wir Ihnen zum Beispiel wie unsere Berliner oder unser Weihnachtsgebäck entsteht. Unsere Angebote sind immer präsent und wir stellen Ihnen die neusten Produkte vor.

Wenn Sie morgens Ihr Frühstück holen, dann zeigen wir Ihnen sogar wie das Wetter werden wird!

Lust auf Kaffee? Alles auch TO GO

Caffé Crema	1,50€	Espresso	1,50€
Caffé Crema groß	1,90€	<small>Pur, klein und stark</small>	
<small>Aromatischer Caffé mit viel köstlicher Crema</small>		<small>Typ</small>	
Cappuccino	1,80€	Chociatto	1,90€
<small>Espresso mit cremig-geschäumter Milch</small>		<small>Espresso, Kakao und heiße Milch</small>	
Latte Macchiato	1,90€	<small>Typ</small>	
<small>Espresso mit heißer Milch und viel Milchschaum</small>		Cioccolata	1,50€
Milchkaffee	1,80€	<small>Schokolade, heiße Milch und Milchschaum</small>	
<small>Aromatischer Caffé mit viel heißer Milch</small>		Tee	1,20€
		<small>verschiedene Sorten</small>	

Die Caffé-Spezialitäten enthalten 100% Kaffee von Rainforest-Alliance-zertifizierten Farmen.

Wieder im Sortiment: Mini-Dinkelapfel



Bäckermeister (m/w/d)
Vollzeit u.a. als Teigmacher

Bäcker (m/w/d)
Vollzeit oder Teilzeit

Bäckereifachverkäufer (m/w/d)
Vollzeit oder Teilzeit

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



Vega Korn

mit vielen Körnern & Saaten



mit Flohsamenschalen

Ohne Mehl

100% Vegan

Ohne Hefe

Reich an Ballaststoffen

Mit unserem Vega Korn möchten wir Ihnen ein ganz besonderes Brot vorstellen, bei dem auch wir uns als Bäckerei fragen: „Ist ein Brot ohne Mehl noch ein Brot?“

Andererseits rückt die Frage ganz schnell in den Hintergrund, wenn man sieht welche tolle Eigenschaften unsere Vega Korn besitzt.

Power Brot ohne Mehl

Durch die im Vega Korn eingesetzten Vollkornflocken und die wertvollen Saaten ist das Brot ein Lieferant von hochwertigen Ballaststoffen. Da die Darmtätigkeit anregenden Ballaststoffe in ihrer ursprünglichen Form vorliegen und nur langsam verdaut werden, bleibt ein länger anhaltendes Sättigungsgefühl erhalten.



Superfood Psyllium

Flohsamenschalen, oder auch Psyllium genannt (lateinisch: „Floh“), sind die Samenschalen der in Indien beheimateten Pflanze *Plantago ovata*. Da die Samen an Flöhe erinnern, entstand daraus der deutsche Name „Flohkraut“ oder „Flohsamen-Wegerich“.

Flohsamenschalen bestehen im wesentlichen aus unverdaulichen Ballast- und Schleimstoffen und können sehr große Mengen an Wasser binden. Dadurch gelangen sie bis in den Dickdarm und erreichen dort durch das Aufquellen bis zum 50-fachen ihres Volumens. Neben ihrer antibakteriellen und entzündungshemmenden Wirkung, kurbeln sie auch die Verdauung an und helfen sowohl bei Verstopfung als auch bei Durchfall.

Flohsamenschalen sind auch ein hervorragendes, natürliches Bindemittel, wodurch unser Vega Korn erst zu einem stabilen Brot wird und ein leicht klebriges Mundgefühl entsteht.

100% Vegan

Da das Vega Korn ohne Hefe gebacken wird, passt es sich perfekt an die heutigen Ernährungsformen an und ist auch für Veganer geeignet.

Bis zu 7 Tage haltbar

Durch die hohe Wasserbindung bleibt das Brot auch sehr lange frisch. Allerdings sollte darauf geachtet werden, dass die Anschnittfläche nicht durch das Anfassen in Kontakt mit Bakterien kommt, sonst kann Schimmel entstehen.

Zutaten

Wasser, Dinkelmalzflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Kürbiskerne, Apfelessig, Gerstenmalzextrakt, Erbsenschrot, Flohsamenschalen, Salz

Allergene

Dinkel, Hafer, Gerste

Nährwerte pro 100g

Brennwert:	243 kcal
Fett:	10,6 g
davon ges. Fettsäuren:	0,0 g
Kohlenhydrate:	22,0 g
Zucker:	1,9 g
Ballaststoffe:	8,8 g
Eiweiß:	9,3 g
Salz:	1,2 g



Was steckt hinter den E-Nummern

In der letzten Ausgabe haben wir uns im speziellen die Enzyme angeschaut. Diesmal wollen wir uns etwas allgemeiner den Zusatzstoffen und den dazugehörigen E-Nummern widmen.

Zusatzstoffe sind überall zu finden

Heutzutage begegnen uns Zusatzstoffe in jedem Supermarktregal und oftmals ist uns das gar nicht bewusst. Hätten Sie gewusst, dass in den folgenden Produkten Zusatzstoffe sind?



Äpfel und Birnen werden mit **Schellack E 904** überzogen um sie vor dem Austrocknen zu schützen.



Magnesiumcarbonat E 504 sorgen im Speisesalz dafür, dass es nicht verklumpt.



Oliven werden erst ganz am Ende ihres Reifeprozesses schwarz. Deshalb wird hier oft mit **Eisengluconat E 579** nachgeholfen.



Die Fruchtsäure der **Citronensäure E 330** bindet geruchsbildende Stoffe im Frischfisch.

Aber nicht alle Zusatzstoffe haben ihren schlechten Ruf verdient. Das schauen wir uns im Folgenden genauer an.

Auf den nächsten Seiten zeigen wir was hinter den E-Nummern steckt, wieso diese in Backwaren eingesetzt werden und wie wir in unserer Bäckerei mit dem Thema umgehen.

Aus was bestehen Zusatzstoffe?

Aktuell gibt es um die 315 zugelassene Zusatzstoffe. Jeder davon hat unterschiedliche Eigenschaften und deshalb gibt es viele unterschiedliche Verfahren bei der Herstellung.

Viele werden durch chemische Synthese erzeugt. Aber auch mit pflanzlichen Rohstoffen oder mit Hilfe von Mikroorganismen. Seltener werden

tierische Ausgangsstoffe verwendet.

Was man wissen sollte ist, dass bei der Herstellung auch die Gentechnik eine Rolle spielen kann, indem gentechnisch veränderte Pflanzen oder Mikroorganismen eingesetzt werden. Die Kennzeichnung der Gentechnik ist dabei in nur wenigen Fällen vorgeschrieben.

Wie entsteht eine E-Nummer?

Die Verwendung der Zusatzstoffe ist bei uns auf europäischer Ebene geregelt. Grundvoraussetzung für die Zulassung ist, dass der Stoff in der vorgesehenen Konzentration *unbedenklich* ist. Um dies festzustellen, müssen die Hersteller wissenschaftliche Dokumente bei der *Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit - EFSA* vorlegen, die die Unbedenklichkeit bestätigen.

Ist der Nachweis erbracht und Vertreter aller EU-Mitgliedstaaten stimmen der Zulassung zu, dann erhält der Stoff eine E-Nummer und wird je nach Anwendung in eine von ca. 25 Kategorien eingeteilt. So hat zum Beispiel Bie-

nenwachs die Nummer E 901 erhalten und wird u.a. für Schokolade, Nüsse, Kaffeebohnen und Obst als Überzugsmittel verwendet.

Das **E** steht hierbei für „Europa“. Wenn Sie also im europäischen Ausland unterwegs sind und eine E-Nummer in einer Zutatenliste finden, dann beschreibt die Nummer den gleichen Zusatzstoff wie in Deutschland.

Aktuell bewertet die EFSA alle Zusatzstoffe neu, da die meisten Bewertungen schon über 20 Jahre alt sind. Bis 2020 will sie damit fertig sein. Da zu einigen Zusatzstoffen neue Erkenntnisse vorliegen, haben manche davon ihre Zulassung auch schon verloren.

Dürfen Zusatzstoffe beliebig eingesetzt werden?

Laut der EU-Zusatzstoff-Verordnung muss der Einsatz eine „hinreichende technische Notwendigkeit“ darstellen. Außerdem dürfen Zusatzstoffe nicht verwendet werden um Verbraucher in die Irre zu führen oder eine mangelnde Produktqualität zu verschleiern.

Je nach Zusatzstoff wurden auch Höchstwerte festgelegt. Dazu wird ein sogenannter ADI-Wert bestimmt,

welcher die akzeptable tägliche Aufnahmemenge beschreibt. Er gibt an, welche Menge man pro Kilogramm Körpergewicht ein Leben lang täglich bedenkenlos zu sich nehmen kann.

Aber auch wenn keine Höchstgrenze festgelegt wurde, gelten die Regeln der guten Herstellungspraxis: „So viel wie nötig, so wenig wie möglich!“

Fortsetzung →
auf der nächsten Seite

Wie müssen Zusatzstoffe gekennzeichnet sein?

Um dem Verbraucher zu ermöglichen sich selbst über Inhaltsstoffe von Lebensmitteln zu informieren, gibt es verschiedene Regelungen zur Kennzeichnung.

Verpackte Lebensmittel

Bei verpackten Lebensmitteln aus dem Supermarktregal müssen alle Zusatzstoffe angegeben werden. Enthält also die Obstmischung in einem Fruchtjoghurt Zusatzstoffe, müssen diese in der Zutatenliste des Joghurts auftauchen.

Bei der Kennzeichnung wird dabei immer zuerst die Kategorie des Zusatzstoffs genannt und dann dessen Namen oder die E-Nummer. Das Verdickungsmittel Guarkernmehl wird wie folgt gekennzeichnet:

- „Verdickungsmittel Guarkernmehl“ oder
- „Verdickungsmittel E 412“

Unverpackte Lebensmittel

Wenn Sie bei uns oder beim Metzger einkaufen, dann handelt es sich zum größten Teil immer um unverpackte Ware. In diesem Fall gibt es zwei Möglichkeiten:

Möglichkeit 1: Die Zusatzstoffe werden direkt an der Ware auf dem Preisschild ausgewiesen. Dann muss nur auf ganz bestimmte Zusatzstoffe in verkürzter Form hingewiesen werden.

Zum Beispiel „enthält Farbstoffe“, „mit Phosphat“ oder „mit Konservierungsstoffen“.

Möglichkeit 2: Alternativ kann die Kennzeichnung auch über ein Buch oder ein Aushang erfolgen. Dabei müssen allerdings alle Zusatzstoffe in der vollständigen Zutatenliste angegeben werden, so wie es auch bei verpackter Ware gefordert ist.

Keine Regel ohne Ausnahmen

Am Anfang dieses Abschnitts haben wir noch geschrieben es müssen bei verpackten Waren **alle** Zusatzstoffe angegeben werden. Jetzt kommt die Ausnahme: Handelt es sich bei dem Zusatzstoff um einen „technischen Hilfsstoff“, der im Endprodukt keine technologische Wirkung mehr hat, dann muss dieser nicht aufgeführt werden. Das bedeutet unter anderem, dass auch Trägerstoffe bzw. Lösungsmittel für andere Zusatzstoffe, Aromen oder Enzyme selbst dann nicht gekennzeichnet werden müssen, wenn sie grundsätzlich rechtlich als Lebensmittelzusatzstoff gelten.

Wie gehen wir bei uns mit dem Thema um?

Wie wir schon in der letzten Ausgabe beim Thema Enzyme sagten, sind wir sehr bedacht darauf, möglichst wenig Zusatzstoffe in unseren Produkten einzusetzen.

Bei Brot und Brötchen gelingt uns das sehr gut, da wir mit den reinen Zutaten backen und dadurch ganz genau wissen, was wir in den Teig geben. Natürlich sind wir dadurch nicht 100% frei von Zusatzstoffen. In jedem Mehl befindet sich z.B. Ascorbinsäure E 300 (Vitamin C) um die Klebereigenschaften zu verbessern.

Im Konditoreibereich wird es schon etwas schwieriger auf Zusatzstoffe zu verzichten und gleichzeitig ein Pro-

dukt zu kreieren, das den Geschmack der Kunden trifft. Aber auch hier investieren wir viel Zeit um ein gutes und bezahlbares Produkt herzustellen, das wir auch mit gutem Gewissen verkaufen können.

Hinschauen lohnt sich

Beim Studieren der Zutatenliste lohnt sich auch immer ein genauer Blick auf die Zusatzstoffe selbst, denn viele sind oftmals ganz natürliche Stoffe (z.B. Bienenwachs, Johannisbrotkernmehl), auch wenn der Name manchmal abschreckend klingt.

Wir zeigen Ihnen deshalb unten im Kasten wie Sie selbst noch weiter in das Thema Zusatzstoffe einsteigen können.

Web-Tipps

Hier können Sie mehr über Zusatzstoffe erfahren:

- www.zusatzstoffe-online.de
Online-Datenbank mit vielen Details zu allen Zusatzstoffen

E E-Nummern App

App für iOS und Android mit Bewertungen der Zusatzstoffe (kostenpflichtig)

So geht es weiter

In der nächsten Ausgabe wollen wir uns die Zusatzstoffe, die in Backwaren häufiger vorkommen, etwas genauer anschauen. Außerdem wollen wir Ihnen zeigen, dass es auch Alternativen gibt und wie wir diese einsetzen.

Neugestaltung unseres Internetauftritts

Über die Sommermonate haben wir viel Zeit in die Neugestaltung unserer Webseite investiert. Dabei haben wir das Design komplett überarbeitet und einige neue Funktionen und Inhalte hinzugefügt.

Produktinformationen

Natürlich erhalten Sie auch weiterhin wie gewohnt alle Informationen zu

Inhaltsstoffen, Allergenen und Nährwerten unserer Produkte.

Neu ist aber, dass Sie unsere Produktinformationen jetzt als PDF-Datei herunterladen können. Das ist vor allem dann sehr hilfreich, wenn Sie unsere Produkte zum Beispiel bei Vereinfesten weiterverkaufen und Allergeninformationen auslegen müssen.

The screenshot shows the Gerdes website homepage with a blue navigation bar containing links for 'Über Uns', 'Aktuelles', 'Produkte', 'Fachgeschäfte', and 'Service'. The main banner features the 'Mehrwegbecher' (reusable cup) with text: 'Unser neuer Mehrwegbecher', 'Ab sofort in allen Filialen erhältlich!', 'hochwertiges Porzellan', 'verschließbarer Deckel', 'spülmaschinenfest', 'ohne Weichmacher etc.', and 'klimaneutral produziert'. Below the banner, there are several promotional boxes: 'Hier beginnt Ihr Tag mit Frische' (highlighting 'Knusprige Brötchen', 'saftige Brote', and 'süße Teilchen'), 'Brotzeit-Magazin' (with a 'Klicken Sie hier um zu allen Ausgaben zu gelangen' link), 'Wochenangebot' (for 'Bauernbrot' at 1.58€ and 'Apfelschne' at 1.48€), and 'Aktuelles' (with sub-sections for 'Gerdes-Brot auf Wackeln', 'Neue Webseite', and 'Ab sofort auch in Urfloffen').

Kundenportal für Firmen- & Vereinskunden

Mit der Umstellung auf einen elektronischen Rechnungsversand per E-Mail sind wir einen weiteren Schritt in Richtung eines nachhaltigeren Unternehmens gegangen. Gleichzeitig können wir dadurch mit unserem Kundenportal noch mehr Service für unser Firmen- und Vereinskunden bieten.

Alle Kunden, die sich schon zu dem digitalen Rechnungsversand angemeldet haben, können sich über unsere Webseite einfach in den persönlichen Kundenbereich einloggen und die folgenden Funktionen nutzen:

Rechnungsarchiv

Alle digital erstellten Rechnungen können jederzeit als PDF-Datei heruntergeladen werden.

Lieferübersicht

Sie erhalten für jeden Tag eine artikelgenaue Übersicht aller Backwaren die Sie bei uns auf Ihr Firmenkonto eingekauft haben.

Kundenkartenübersicht

Sehen Sie hier, welche Kundenkarten für Sie im Umlauf sind.

Mehr Service

Wir haben allerlei Inhalte hinzugefügt, wie zum Beispiel das Bezahlen per Karte oder mit unseren Bargeldautomaten. Natürlich finden Sie auch alles zu unserer Kundenkarte und unserem Mehrwegbecher.

Ganz neu ist auch unser Kundenportal für Firmen- und Vereinskunden (siehe blauer Kasten).

Fit für's Smartphones

Unsere Webseite paßt sich nun jeder Bildschirmgröße an. Damit ist der Besuch über das Smartphone von unterwegs noch bequemer möglich. Dafür haben wir auch an vielen Stellen die Ladezeiten reduziert.

Besserer Datenschutz

Um Ihre Daten noch besser zu schützen haben wir auch hier weiter optimiert. Und wenn Sie sich wundern, wieso Sie bei uns nicht wie überall die Aufforderung bekommen Cookies zu akzeptieren: Bei uns gibt es Cookies (zu deutsch: „Kekse“) nur in der Backstube und nicht auf unserer Webseite!

Für eine einfachere und sichere Bewerbung können die Bewerbungsunterlagen jetzt auch direkt über unsere Webseite bei uns eingereicht werden.

Soziale Medien

Schauen Sie einfach mal wieder auf unserer Webseite vorbei oder besuchen Sie unsere Facebook und Instagram Seiten.



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