

# BROTZEIT

The background of the cover is a vibrant photograph of fresh strawberries. Some are whole, some are sliced in half, and some are in a white ceramic bowl. Interspersed among the strawberries are several white strawberry flowers with bright yellow centers. The entire scene is set on a rustic, weathered wooden surface.

Das Bäckerei Gerdes Magazin

03

2017

## **GESCHMACK ITALIENS**

*Unser Pane in vielen Varianten -  
Perfekt für jede Grillparty*

## **UNSER MEHL**

*Die letzten Teile unserer Serie rund  
um unseren wichtigsten Rohstoff*

## **QUIZSPIEL**

*Grillpaket zu gewinnen*

## Neue Videos online

Kennen Sie schon unsere Videos aus der Backstube? Seit einiger Zeit sind wir immer wieder mal mit der Kamera ganz nah mit dabei um Ihnen einen kleinen Einblick in unsere Produktion zu geben.

Neu hinzu gekommen sind diesmal Videos von unseren leckeren Osterhasen. Außerdem haben wir unseren Konditoren bei der Herstellung unserer Muttertagsherzen über die Schulter geschaut.

Sie finden die Videos entweder auf unserer Facebook-Seite oder auf unserer Webseite [www.baeckerei-gerdes.de](http://www.baeckerei-gerdes.de) in der Rubrik „Aktuelles“.



## Langjährige Mitarbeiter

Dieses Thema wollen wir dringend noch nachholen, da wir es bisher nicht geschafft haben es in unser **Brotzeit**-Magazin aufzunehmen.

Bei über 60 Mitarbeitern freuen wir uns jedes Jahr, bei unserer traditionellen Jahresabschlussfeier, Mitarbeiter zu ehren, die schon viele Jahre in unserem Unternehmen beschäftigt sind. So durften wir auch in diesem Jahr vier Mal unsere Glückwünsche aussprechen:

**Irina Dizel** (20 Jahre)

**Petra Maier** (20 Jahre)

**Debora Melino-Salinco** (10 Jahre)

**Gerd Plehn** (10 Jahre)

Wir sind auch sehr stolz darauf in diesem Jahr den Durchschnittswert von 10 Jahren Betriebszugehörigkeit zu erreichen! Damit sind auch ein Drittel unserer Mitarbeiter länger als 10 Jahren in unserem Team!

Das zeigt uns, dass Arbeit bei uns nicht nur „Brötchen verdienen“ ist, sondern auch Spaß macht.

*Jahre der Betriebszugehörigkeit*



# Erdbeerzeit



Endlich ist es wieder soweit und rings herum wachsen die leckeren Oberkircher Erdbeeren!

Natürlich verarbeiten wir in dieser Zeit nur die frischesten und besten Erdbeeren direkt vom Feld aus der Region!

Dafür sorgt für uns der *Obsthof Spinner aus Nußbach*. Mit natürlichen Anbaumethoden und großer Begeisterung für den heimischen Obstanbau, erzeugt Familie Spinner für uns die besten Erdbeeren für unsere feinen Kuchen und süßen Leckereien!



# Vom Korn zum Mehl

Bereits weit vor unserer Zeitrechnung existierten die ersten Reibesteine und Mörser um Getreidekörner zu zerkleinern. Der älteste, bis heute gefundene, Reibestein ist ca. 30.000 Jahre alt und stammt aus Australien.

Die ersten Mühlenbetriebe gab es schon 70 n. Chr. und seit Beginn des Mittelalters ca. 550 n. Chr. sind Schiffs- und Windmühlen mit Mühlsteinen bekannt.

Heute wird unser Getreide in computergesteuerten Industrieanlagen vermahlen.

## Reinigen und Netzen

Vor dem eigentlichen Mahlvorgang ist eine gute Reinigung Grundvoraussetzung! Dabei werden Verunreinigungen wie Steinchen oder Äste entfernt die der Mühle schaden könnten.

Außerdem können Schädlinge, Mutterkorn und Unkrautsamen gesundheitliche Beschwerden hervorrufen.

Für eine gleichmäßige Vermahlung und eine hohe Ausbeute beim Vermahlen, ist der nächste Schritt die Netzung. Dabei wird das Korn mit Wasserdampf befeuchtet. Nach einer Abstezeit von 8 - 16 Stunden ist die Feuchtigkeit gleichmäßig in das Korn eingedrungen. Dadurch wird die Schale zäher und elastischer und kann einfacher vom Mehlkörper getrennt werden.

## Vermahlung

Das gereinigte und benetzte Getreide kommt nun in die Walzenstühle, in denen es von Metallwalzen aufgebrochen wird. Nach jedem Walzenstuhl wird das gewonnene Mehl abgeseibt und das restliche Schrot gelangt in den nächsten Walzenstuhl mit einem etwas feineren Mahlgrad. Das Getreide durchläuft so 10-16 sogenannte Passagen und am Ende entsteht Mehl, Dunst, Griesß Schrot, Kleie oder Futtermehl.

## Die Mischung macht's

Wie entstehen nun aber die unterschiedlichen Mehltypen?

Da während des Mahlvorgangs die Schalenschichten und der Keim komplett entfernt werden bleibt nur der reine Mehlkörper übrig. Die Mineralien sind aber hauptsächlich im Keimling und der Schale des Kornes enthalten. Es entsteht also ein reines Weißmehl mit dem Type 405, auch Auszugsmehl genannt.

Für Mehle mit einem höheren Typen-gehalt wird einfach die schon aussortierte Schale und der Keimling dem Mehl wieder beigegeben und alles zusammen nochmals vermahlen. Damit lässt sich der Mineralgehalt einfach dosieren und man erhält ein Teilauszugsmehl wie z.B. der Type 1050.

## Typisch Mehl

Die Bezeichnungen des Mehls nach einer Typennummer kennen Sie bestimmt. Allerdings gibt der Typ nicht, wie oft vermutet, die Feinheit des Mehls an, sondern bezieht sich auf den Mineral- bzw. Aschegehalt.

## Type-Bestimmung

Verbrennt man Mehl bei 900 °C bleiben nichtbrennbare Bestandteile übrig. Diese Asche entspricht dem Mineralgehalt des Mehls und wird nach dem Verbrennen gewogen.

So enthalten 100g Type 550 Weizenmehl ca. 550mg Mineralien.

Umso höher die Typenzahl umso mehr Mineralstoffe sind enthalten und umso dunkler ist auch das Mehl. Ein höherer Mineralstoffgehalt führt auch zu einer besseren Wasseraufnahme.

Da die Backeigenschaften bei den höheren Typen spürbar abnehmen

werden die kräftigeren Mehle oft wieder mit helleren Mehlen gemischt.

## Malz im Mehl

Oftmals wird dem Mehl auch Malz beigemischt um eine dunklere Farbe zu erhalten. In kleinen Mengen ist dies durchaus üblich, da sich durch Malz auch die Backeigenschaften verbessern lassen. Als Farbzusatz werden Sie Malz in unseren Backwaren allerdings nicht finden.



	Verwendung	Eigenschaften
<b>Type 405</b>	Bevorzugtes Haushaltsmehl. Wird für Kuchen, feine Backwaren und Weißbrot verwendet.	heller, geringer, schwächer, besser
<b>Type 550</b>	Geeignet für Nudel- und Strudelteige, Hefegebäck, aber auch für Kuchen, Brötchen und helles Brot.	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Farbe</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Mineralgehalt</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Geschmack</div> <div style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Backfähigkeit</div> </div>
<b>Type 812</b>	Kann für helle Mischbrote oder gröbere, herzhaftere Backwaren verwendet werden.	
<b>Type 1050</b>		
<b>Type 1600</b>	Findet bei sehr dunklen Mischbrot-ten Verwendung.	

Gegenüberstellung der Mehltypen für Weizenmehl.

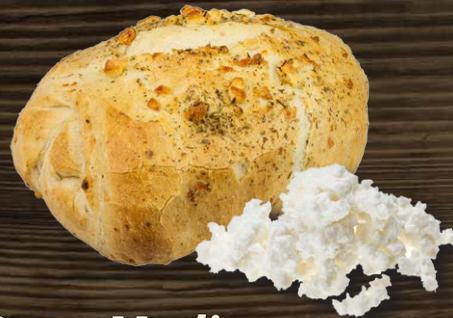


# Der Geschmack Italiens für Ihre Grillparty

Unsere italienischen Brotspezialitäten bestehen aus einem lockeren Weizenbrot verfeinert mit Olivenöl. Probieren Sie unsere idealen Begleiter für jedes Grillmenü.



**Pane Natur**



**Pane Mediterran**  
mit Hirtenkäse und  
Kräuter der Provence



**Pane mit Speck**  
und Zwiebeln



**Pane mit Oliven**



**Pane Pepe**  
feurig scharf

## Bäcker-Tipp

Backen Sie unsere leckeren Pane doch einfach selbst in Ihrem Ofen zuhause und servieren Sie diese knusprig und warm!

Sie erhalten dafür alle unsere Pane auch halbgebacken und gefroren in unseren Fachgeschäften - fragen Sie einfach unsere Verkäuferinnen.

## Backanleitung:

Holen Sie die Pane ca. 1,5 bis 2 Stunden vor dem Backen aus dem Tiefkühlfach und tauen Sie diese bei Raumtemperatur auf einem Rost auf. Heizen Sie Ihren Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 210°C vor. Geben Sie die Pane in den heißen Ofen und backen Sie diese für ca. 8-10 Minuten. Das etwas kleinere Pane Pepe sollten Sie 1-2 Minuten früher herausnehmen.

# Das volle Korn

Welche Mineralien und Vitamine außer dem reinen Mehlkörper noch im Getreidekorn stecken, haben wir in der letzten Ausgabe behandelt. Wieso werden dann eigentlich der Keimling und die Schalenschichten beim Vermahlen herausgesiebt und nicht das volle Korn verwendet?

Nun, zum Einen hat dies etwas mit der Haltbarkeit des Mehls zu tun. In Keimling und Schale ist im Gegensatz zum Mehlkörper viel Fett enthalten. Umso fetthaltiger das Mehl, umso schlechter ist es haltbar. Reine Vollkornmehle können deshalb schon nach 2-3 Wochen ranzig werden. Im Vergleich dazu lässt sich ein Weißmehl vom Type 405 über ein Jahr aufbewahren.

Außerdem ist das Weißmehl durch die besseren Backeigenschaften viel leichter zu verarbeiten.

## Zurück zum Ursprung

Wir wollen es uns allerdings nicht so einfach machen und geben zu: **Wir sind Vollkorn-Fan!** Wir wollen mehr Geschmack und mehr wertvolle Inhaltsstoffe in unserem Brot! Deshalb bieten wir Ihnen auch ein breites Sortiment an handwerklich hergestellten Vollkornprodukten an.

## Selbst gemahlen

Nach dem Vermahlen des Korns

verliert dies seine natürliche Schutzschicht und die Inhaltstoffe kommen in Berührung mit Sauerstoff, Licht usw. Ab diesem Moment können die wertvollen Inhaltstoffe wie natives Eiweiß, Vitamine oder ungesättigte Fettsäuren abnehmen.

Aus diesem Grund steht in der Backstube unsere eigene Getreidemühle. Damit vermahlen wir unsere Vollkornmehle jede Nacht vor der Teigherstellung selbst, um immer frisches Vollkornmehl in bester Qualität zu haben!

## Vollkorn & Bio

Wenn Sie ein Vollkornbrot in den Händen halten hat dies zuerst einmal nichts mit ökologischer Landwirtschaft zu tun! Vollkorn bedeutet lediglich, dass alle Bestandteile des Korns auch im Mehl enthalten sind.

Halten Sie allerdings ein Vollkornprodukt der Bäckerei Gerdes in den Händen, können Sie sich zugleich auch über ein vollkommen ökologisch erzeugtes Brot oder Brötchen freuen!

Um Ihnen dies zu gewährleisten arbeiten wir seit über 21 Jahren mit der Firma Schnitzer aus Offenburg zusammen. Von Schnitzer erhalten wir nicht nur unser Bio-Vollkorngetreide, auch viele Ideen für Rezepte, Aktionen oder Verkostungen haben wir zusammen umgesetzt.

## Empfehlung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, mehrmals täglich Getreideprodukte zu sich zu nehmen - möglichst solche, die aus dem vollen Korn hergestellt wurden.

## Geprüft Qualität

Um Ihnen Bio-Produkte anbieten zu können werden wir auch jährlich geprüft und zertifiziert. Dafür führen wir Buch über jedes erzeugte Brot und Brötchen, sowie über jeden eingekauften Rohstoff. Angefangen vom Mehl bis hin zur Hefe oder dem Fett für unsere Backbleche. Damit können wir garantieren, dass in unseren Bio-Produkten auch wirklich nur Bio drin steckt!

## Interesse geweckt?

Wenn Sie auf den Gernschack gekommen sind, dann probieren Sie es doch einfach mal aus! Sie finden alle unsere

Produkte sowie einen Brotplan, der Ihnen zeigt, welche Bio-Brote an welchem Wochentag in unseren Fachgeschäften erhältlich sind, auf unserer Webseite.

## So geht's weiter

Dies war der letzte Teil unsere Serie rund um das Mehl. Haben Sie noch Fragen? Dann schreiben Sie uns doch einfach eine E-Mail und wir beantworten Sie Ihnen gerne!

In der nächsten Ausgabe werden wir uns mit einem neuen Thema beschäftigen.



## Bio-Zertifikat erneuert

Auch in diesem Jahr konnten wir die Betriebsinspektion nach EG- Öko-Verordnung erfolgreich abschließen! Diese Prüfung findet jedes Jahr statt und beinhaltet alles rund um das Thema Bio. Angefangen vom Einkauf der Waren und der



Lagerhaltung über die Rezepturen und korrekte Verarbeitung bis hin zum Etikett und Präsentation im Verkauf. Deshalb können Sie sicher sein, dass bei uns auch überall wo BIO drauf steht auch wirklich BIO drin ist!

## Preisanpassungen zum 1.6.2017

Sicher haben Sie schon beim Lesen der Überschrift innerlich aufgestöhnt. Schon wieder jemand der Ihnen tiefer in die Tasche greifen möchte! Leider kommen aber auch wir, nach über 4,5 Jahren Preisstabilität um eine Anpassung unserer Preise nicht herum. Wir möchten Ihnen allerdings erklären wieso wir diesen Schritt gehen müssen.

### Rohstoffkosten

Als Bäckerei sind wir natürlich besonders von der Preisentwicklung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und somit auch von der Qualität der aktuellen Ernten abhängig. So sehen wir hier z.B. Mehrkosten bei Butter von ca. 25%, bei Eiern von ca. 10% oder von Milch um ca. 6%. Gleichzeitig beteiligen uns auch unsere Zulieferer an deren höheren Lohnkosten wodurch unsere Rohstoffpreise steigen.

### Mitarbeiter profitieren

Um Ihnen täglich qualitativ hochwertige Produkte anbieten zu können,

legen wir besonders viel Wert auf qualifizierte Fachkräfte – sowohl in Produktion als auch in unseren Fachgeschäften.

Wir sind stolz mit einem so guten Team arbeiten zu können! Deshalb haben wir die Löhne unserer Mitarbeiter zum 1.5.2017 auch deutlich angehoben. Damit fließt der größte Teil unserer Preisanpassung direkt an unsere Mitarbeiter.

### Zukunft sichern

Immer wieder beobachten wir, wie Kollegen ihre Geschäfte aufgeben müssen. Wir möchten natürlich noch viele, viele Jahre Ihr Lieblingsbäcker bleiben und investieren deshalb immer wieder, um unseren Betrieb zukunftsfähig zu halten. Dies sind z.B. neue Energiekonzepte, Modernisierung unserer Filialen, Erleichterungen für unsere Mitarbeiter etc.

Wir hoffen wir konnten Ihnen, mit diesem kleinen Einblick, unsere Entscheidung begründen und danken Ihnen für Ihr Verständnis!

# Grillpaket gewinnen

Wer unsere letzten **Brotzeit**-Magazine aufmerksam gelesen hat, wird auf die folgenden Fragen bestimmt eine Antwort wissen. Geben Sie den ausgefüllten Fragebogen einfach in einem unserer Fachgeschäfte ab und mit etwas Glück gewinnen Sie ein Grillpaket aus Baguette und Pane für Ihre nächste Grillparty.

- 1 Welche drei Getreidearten werden in Deutschland hauptsächlich angebaut?  
\_\_\_\_\_
- 2 Wie heißt der Teil des Korns aus dem nach der Neuaussaat eine neue Getreidepflanze entsteht?  
\_\_\_\_\_
- 3 Welche Vitamin-Gruppe enthält Getreide hauptsächlich.  
\_\_\_\_\_
- 4 Welche beiden Arbeitsschritte sind vor dem Mahlen des Getreides notwendig.  
\_\_\_\_\_
- 5 Wieviel mg Mineralstoffe enthalten 100g Weizenmehl vom Type 1050?  
\_\_\_\_\_
- 6 Unser Vollkornmehl ...  
 ... bekommen wir von einer Mühle geliefert.  
 ... vermahlen wir selbst in unserer Backstube.

### Wie können wir Sie erreichen?

Name  
\_\_\_\_\_

Straße  
\_\_\_\_\_

PLZ & Ort  
\_\_\_\_\_

E-Mail  
\_\_\_\_\_

### Teilnahmebedingungen

Die Bäckerei Gerdes GmbH verlost drei Grillpakete für ca. 10 Personen. Ein Grillpaket beinhaltet fünf Baguettes oder Pane nach Wahl. Die Gewinner werden schriftlich per E-Mail oder Brief benachrichtigt. **Teilnahmeschluss ist der 30.6.2017.**

Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich zur Gewinnbenachrichtigung verwendet. Sie erhalten keine Werbung per Post! Es gelten unsere weiteren allgemeinen Teilnahmebedingungen: [www.baekerei-gerdes.de/tnb](http://www.baekerei-gerdes.de/tnb)

Mit der Teilnahme an dem Gewinnspiel erklärt sich der Nutzer mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.



[www.baeckerei-gerdes.de](http://www.baeckerei-gerdes.de)



## ***Unsere Fachgeschäfte***

### **Zusenhofen**

Nußbacher Str. 37  
Tel: 07805 - 913 73 39

### **Appenweier I**

Sander Str. 1  
Tel: 07805 - 914 72 27

### **Oberkirch**

Appenweierer Str. 42  
Tel: 07802 - 705 92 64

### **Appenweier II**

Ebbostraße 7  
Tel: 07805 - 916 47 85

### **Renchen**

Mozartstraße 1  
Tel: 07843 - 994 19 14

**Bäckerei Gerdes GmbH**  
Nußbacher Str. 13  
77704 Oberkirch

Telefon: 07805 - 910 510  
E-Mail: [mail@baeckerei-gerdes.de](mailto:mail@baeckerei-gerdes.de)  
Webseite: [www.baeckerei-gerdes.de](http://www.baeckerei-gerdes.de)