

BROTZEIT



Das Bäckerei Gerdes Magazin

03
2018

WAS STECKT IM BROT?

Der Beginn einer neuen Serie

BROTPRÜFUNG 2018

*Auszeichnung mit 10x Gold für
beste Qualität unserer Backwaren*

5000 BROTE

Konfirmanten in unserer Backstube

Vielen Dank für Ihr Interesse

Lieber Leserinnen, liebe Leser,

es ist wieder Zeit für eine Weihnachtsausgabe unseres **Brotzeit**-Magazins. Wir freuen uns, dass wir inzwischen schon über 20.000 Exemplare verteilen konnten. Das zeigt uns, dass Sie großes Interesse an uns und unserem Handwerk haben!

Auch dieses Jahr war für uns wieder sehr ereignisreich! Gleich zum Jahresbeginn war bei uns ein Brotsommelier zu Gast und wir hatten einen sehr kurzweiligen Abend mit unseren Kunden in unserer Backstube. Dann kamen für uns in diesem Jahr einige Gesetzesänderungen, die uns viele Wochen beschäftigt haben um Abläufe anzupassen und Dokumentationen zu schreiben.

Wir haben uns ausführlich mit dem Thema Mehrwegbecher beschäftigt um für Sie eine umweltbewusste und hochwertige Alternative zum Papp-

becher zu finden, ohne Weichmacher, Melamin, Silikon, etc.

Nebenbei gab es noch viele kleinere Projekte die wir gar nicht alle aufzählen können.

Mit dieser Ausgabe des **Brotzeit**-Magazins starten wir auch mit einer neuen Wissen-Serie, bei der es diesmal um die Inhaltsstoffe in unseren Backwaren geht. Unter anderem auch um Enzyme, Zusatzstoffe etc. Dabei wollen wir Ihnen auch zeigen wie wir bei uns mit diesem Thema umgehen. Seien Sie also gespannt auf die nächsten Ausgaben!

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Lesen unserer **Brotzeit**, eine besinnliche Weihnachtszeit sowie alles Gute für das neue Jahr 2019!

Ihre Familie Schuler

Verschenken Sie Geschmack mit unseren Geschenkgutscheinen

Erhältlich in allen unseren Fachgeschäften.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite:
www.baekerei-gerdes.de/kundenkarte



Guts



Gutschein



10 Goldmedaillen für hervorragende Handwerkskunst



Auch in diesem Jahr haben wir bei der Ortenauer Brotprüfung im Rahmen der Landesgartenschau in Lahr teilgenommen.

Mit einer Auswahl unserer Brote und Brötchen haben

wir uns dem Urteil von anerkannten Prüfern gestellt um unsere Produkte bewerten zu lassen.

Auf das Ergebnis der diesjährigen Prüfung sind wir besonders stolz, denn neben 13 „sehr guten“ und 10 „guten“ Bewertungen erhielten wir außerdem **10 Goldmedaillen**.

Ein **großes Dankeschön** gilt den Menschen, die jeden Tag aufs Neue für Sie unserer gewohnte Qualität und Frische liefern:

Das sind unsere Mitarbeitern in der Backstube, welche jede Nacht in Handarbeit unsere leckeren Produkte erzeugen und immer wieder neue Rezepte kreieren. Sowie unsere freundlichen Fachverkäuferinnen, die Sie gerne kompetent beraten und bedienen.

Wie wird geprüft?

Die Prüfungen werden von dem „Institut für die Qualitätssicherung von Backwaren“ (IQBack) durchgeführt. Dabei werden die folgenden Hauptkriterien besonders betrachtet:

- Form und Aussehen
- Oberflächen- und Krusteneigenschaften
- Lockerung und Krumenbild
- Struktur und Elastizität
- Geruch & Geschmack

Die Bewertung

Bewertet wird mit einem Punktesystem mit einer Maximalpunktzahl von 100 Punkten. Erreicht ein Produkt mindestens 90 Punkte, erhält es eine „gute“ Bewertung. Für eine „sehr gute“ Bewertung sind die vollen 100 Punkte notwendig. Erreicht das gleiche Produkt drei Jahre infolge eine „sehr gute“ Bewertung wird es mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Weitere Informationen sowie eine App für Ihr Smartphone finden Sie auf

www.brot-test.de oder www.baeckerei-gerdes.de

Unsere Goldmedaillen



Holzofenkruste



Hausbrot



St. Mathiner



Roggenbrot



Kartoffelspitz



Bäcker-Baguette



Krusti



Winzerweck



Willi-Baguette



Laugenbrezel

Weitere Bewertungen

sehr gut

- Körnle Brot
- Bauernbrot
- Sonnenblumenweck

gut

- Bio Dinkelkruste
- Frühlingsbrot
- Mehrkornbrot
- Wiesenbachbrot
- Knollenbrot
- Basler Brot
- Vesperweck
- Milchweck
- Roggenweck
- Dinkel-Zöpfchen



Konfirmanten backen in unserer Backstube

460 Brote zugunsten Ausbildungsprojekte von „Brot für die Welt“

5000
BROTE
KONFIS BACKEN
Brot für die Welt

Am 1. Dezember waren bei uns 25 Konfirmandinnen und Konfirmanten der evangelischen Kirchengemeinde Oberkirch zu Gast, um sich an der bundesweiten Aktion „5000 Brote – Konfis backen Brot für die Welt“ zu beteiligen.

Bei der Aktion steht die Idee des Teilens im Mittelpunkt – so wie in der Geschichte der Fünftausend. Konfirmandinnen und Konfirmanden lernen *Brot für die Welt* kennen und erfahren selbst, was es heißt, den handwerklichen Beruf des Bäckers auszuüben.

Die Konfis erfahren im Konfirmandenunterricht, wie Jugendliche in anderen Ländern leben und wie die Entwicklungs- und Bildungsprojekte von *Brot für die Welt* diesen Jugendlichen neue Perspektiven eröffnen. Indem sie sich an dieser Aktion beteiligen, unterstützen sie die Jugendlichen, deren



Geschichte und Leben sie kennengelernt haben.

Es wurden nur so viele Brote gebacken, wie auch im privaten Umfeld der Konfirmandinnen und Konfirmanden bestellt wurden. Dabei kamen 460 Brote zusammen, die dann in unserer Backstube unter unserer Anleitung gebacken wurden.

Nach der Arbeit haben wir natürlich auch für das leibliche Wohl unserer Hilfsbäcker gesorgt! Es gab für jeden leckeren, selbstgemachten Flammenkuchen frisch aus dem Ofen!

Am nächsten Tag, dem 1. Advent, wurden die Brote dann im Anschluss an den Gottesdienst von den Konfis verteilt.

Jedes Brot wurde für einen Mindestpreis von 2€ abgegeben.

Bei so viel Hilfe beim Backen haben wir den Konfis natürlich alle Brote gespendet, wodurch insgesamt **1250€** für *Brot für die Welt* zusammen kam.

Weitere Informationen finden Sie auch im Internet unter www.5000-brote.de



„Über 300 Zusatzstoffe
im Brot!“

„Beim Bäcker an der Ecke
gibt es nur noch industriell
gefertigte Teiglinge!“

„In einem Brot sind heute
so viele Zusatzstoffe, dass
selbst die Enten im Stadt-
park es ablehnen!“

„Das Märchen
von gutem Brot!“

Immer wieder lesen wir provokative Schlagzeilen wie die oben dargestellten Überschriften in der deutschen Presse. Zugegeben, als Handwerksbäcker mit Tradition fühlen wir uns dabei natürlich erst einmal angegriffen. Wir fühlen uns in unserer Berufsehre verletzt und haben mit Blick auf das aktuelle Aussterben der Bäckereien Angst um unsere Zukunft.

Doch was steckt wirklich hinter diesen Aussagen? Ist unser deutsches Brot

wirklich so schlecht? Und wie gehen wir mit diesem Thema um?

Um diese Fragen zu klären, möchten wir eine neue Serie in unserer **Brofzeit** beginnen, in der es um Inhaltsstoffe in Backwaren geht, die über Mehl, Wasser, Salz und Hefe hinausgehen. Dabei wollen wir Ihnen auch immer zeigen, was wir in unserer Backstube tun und was Sie von unseren Backwaren erwarten können.

Enthält Brot oft Konservierungsstoffe?

Stellt man die Frage, was in Brot außer den Grundzutaten noch so enthalten sei, dann erhält man ganz oft die Antwort *Konservierungsstoffe*.

In diesem Fall können wir Sie allerdings ganz schnell beruhigen, denn in Deutschland sind Konservierungsstoffe in **unverpacktem** Backwaren **grundsätzlich verboten!**

Selbst bei der industriellen Fertigung

wird inzwischen weitgehend auf die Verwendung von Konservierungsstoffen verzichtet. Sollten Sie abgepackte Backwaren im Lebensmittelmarkt oder Discounter kaufen, dann schauen Sie doch einfach mal auf die Zutatenliste auf dem Etikett.

Bei uns können Sie auf jeden Fall sicher gehen, dass Sie keine Konservierungsstoffe in unserem Brotregal finden!

Werden Farbstoffe eingesetzt?

Kommt man auf die oben gestellte Frage zurück, werden neben Konservierungsstoffe auch gerne Farbstoffe genannt. Damit sollen Brote dunkler gemacht werden um einen höheren Vollkorngehalt zu suggerieren.

Aber auch hier gilt: **Farbstoffe sind im Brot generell verboten!**

Allerdings wird teilweise Malz verwendet um der Krume eine dunklere

Färbung zu geben. Wir verwenden Malz aber nicht mit der Absicht zu färben, sondern ganz bewusst wegen des süßlich-aromatischen Geschmacks in einzelnen Produkten unseres Sortiments.

Wenn wir Vollkornbrot machen, dann richtig, mit unserem Schnitzer Sortiment!

Fortsetzung →
auf der nächsten Seite

Mehrwegbecher umweltbewusst Kaffee genießen

Seit Oktober erhalten Sie unseren Mehrwegbecher aus hochwertigem Porzellan in allen unseren Filialen.

Wir haben bei der Auswahl des Bechers besonderen Wert auf den Umweltschutz und die Vermeidung von schädlichen Inhaltsstoffen gelegt.

Mit jedem gekauften Mehrwegbecher erhalten Sie von uns zwei Füllungen gratis. Auf jede weitere Füllung gewähren wir Ihnen 20 Cent Rabatt.

2 Gratisfüllungen

**20 Cent Rabatt
für jede Füllung**

**9,90€
oder
990 Bonuspunkte**



Kommt beim Brotbacken Chemie zum Einsatz?

Diese Frage kann eindeutig mit „Ja“ beantwortet werden! Es kommen u.a. modifizierte Stärken, Klebermoleküle, Schwefelbrücken-Verbindungen, denaturierte Enzyme, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren und heterozyklische Aromaverbindungen zum Einsatz – und zwar sehr regelmäßig!

Aber, das beschriebene Brot besteht lediglich aus Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig. Denn alle genannten Stoffe kommen in jedem Mehl (auch im Bio-Mehl) vor oder entstehen bei der Brotherstellung auf ganz natürliche Weise. Genauso wie wir beim Atmen einen chemischen Prozess vollführen,

der Sauerstoff in Kohlendioxid wandelt.

Schon das Getreidekorn selbst ist eine wahre Biochemie-Fabrik. Durch das Vermahlen des Mehls, der Teigherstellung und schlussendlich dem Backprozess, werden noch viele weitere natürliche chemische Vorgänge in Gang gesetzt. Ohne diese wäre die Herstellung eines Brotes nicht möglich.

In unserer Backstube ist die Chemie also – zum Glück – an der Tagesordnung. Und das ganz ohne den Zusatz irgendwelcher besonderen Zutaten!

So geht's weiter

Wir hoffen wir konnten Sie bis hierhin schonmal davon überzeugen, dass unserem handwerklich hergestellten Brot viele Dinge nachgesagt werden, die sich bei näherer Betrachtung als falsch herausstellten.

Im nächsten Teil unserer Serie wollen wir uns dann im Speziellen dem Thema **Enzyme** widmen.

Unser Weihnachtssortiment

Weihnachtsgebäck

Mit viel Handarbeit backen wir für Sie eine große Auswahl an Weihnachtsgebäck. Unter anderem Zimtsterne, Vanillekipferl, Hilda-Plätzchen, Springerle und viele mehr.



Christstollen

Für unsere Christstollen haben wir bei der Karlsruher Stollenprüfung schon die Bewertung „sehr gut“ erhalten.

Unsere Christstollen erhalten Sie entweder gefüllt mit Rosinen, Mandeln und Haselnüssen oder mit Cranberrys.



Winter-Äpfelkuchen

Passend zur Herbst- und Winterzeit haben wir für Sie wieder unseren Winter-Äpfelkuchen im Sortiment.

Mit frischen Äpfeln, Zimt und etwas Ingwer schmeckt dieser wie selbst gemacht!



Linzertorte

Unsere Linzertorten mit Mandeln, Haselnüssen, Zimt, Nelken und leckerer Himbeer-/Johannisbeerkonfitüre erhalten Sie als runde Torten in 500g oder 1000g und als Linzerschnitten.

Auch hier haben wir schon bei der Karlsruher Stollenprüfung eine „sehr gute“ Bewertung erhalten.



Hutzelbrot

Unser Hutzelbrot besteht aus einem Weizenteig, welcher mit vielen Früchten und Gewürzen gefüllt wird. Darunter sind unter anderem Feigen, Aprikosen, Rosinen, getrocknete Zwetschgen, Birnen und Datteln. Neben Wal- und Haselnüssen ist auch etwas Obstbrand und Rum enthalten.



Hefe-Nikolaus & Quarkteigstern

Unsere Hefe-Nikoläuse - auch Dambedei genannt - und Quarkteig-Sterne erfreuen nicht nur unsere kleinen Kunden!



Neujahrsbrezel Gewinnspiel



Gewinnen Sie eine
Neujahrsbrezel
im Wert von 12€
für Ihre Silvesterparty!

Am 26. Dezember verlosen wir über unseren Facebook-Account, wie auch im letzten Jahr, unsere leckeren Neujahrsbrezeln. Schauen Sie an diesem Tag einfach bei uns auf Facebook vorbei um teilzunehmen.

Freisprechung unserer Auszubildenden

Anfang November durfte unsere Auszubildende im Bäckerhandwerk, **Vanessa Maier**, ihren Gesellenbrief bei der Freisprechungsfeier der Handwerkskammer Freiburg entgegen nehmen! Dazu gratulieren wir alle ganz herzlich!

Wie in der letzten Ausgabe schon erwähnt, durfte Vanessa als eine der Jahrgangsbesten in Freiburg am Kammerentscheid teilnehmen! Die weitere Teilnahme am Landesentscheid hat Sie dabei leider nur ganz knapp verpasst.

Wir freuen uns sehr, dass Vanessa auch als Bäcker-Gesellin in unserem Team tätig bleibt!



Vanessa Maier mit Willi Schuler



Jetzt sind Sie gefragt!

Mitmachen und gewinnen

Nach 9 Ausgaben unseres **Brotzeit**-Magazins möchten wir Sie gerne um Ihre Meinung bitten, damit wir unsere weiteren Ausgaben noch besser auf Ihre Interessen zuschneiden können. Unter allen Teilnehmern der Umfrage verlosen wir dafür drei unserer neuen Mehrwegbechern aus hochwertigem Porzellan.

Sie können die Umfrage auch gerne ohne ihre persönlichen Daten abgeben. Die Teilnahme an dem Gewinnspiel ist dann allerdings nicht möglich.



Bitte bewerten Sie auf einer Skala von 1 - 10: (1=schlecht, 10 = sehr gut)

	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Auswahl der Themen	<input type="radio"/>									
Informationsgehalt	<input type="radio"/>									
Verständlichkeit	<input type="radio"/>									
Grafische Gestaltung	<input type="radio"/>									

Welche Themen wünschen Sie sich für die kommenden Ausgaben?

Haben Sie weitere Anregungen oder Vorschläge?

Wie können wir Sie erreichen?

Name

Straße

PLZ & Ort

E-Mail

Teilnahmebedingungen

Die Bäckerei Gerdes GmbH verlost unter allen Teilnehmern der Umfrage drei Mehrwegbecher aus Porzellan. Die Gewinner werden schriftlich per E-Mail oder Brief benachrichtigt.

Teilnahmeschluss ist der 6.1.2019.

Ihre persönlichen Daten werden ausschließlich zur Gewinnbenachrichtigung verwendet. Sie erhalten keine Werbung per Post! Es gelten unsere weiteren allgemeinen Teilnahmebedingungen: www.baeckerei-gerdes.de/tnb
Mit der Teilnahme erklärt sich der Nutzer mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.



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