

# BROTZEIT

Das Bäckerei Gerdes Magazin

04  
2017

## **FILIALUMBAU**

*Erfahren Sie alles über diverse  
Änderungen in unseren Filialen*

## **BELEBTES WASSER**

*Die Besonderheit unseres Wassers*

## Grillabend in Appenweier

Anfang Juli veranstaltete Deckers Frische Center in Appenweier wieder einen Grillabend. Natürlich gab es für alle Besucher eine große Auswahl an Köstlichkeiten vom Grill.

Auch wir hatten uns für diesen Abend etwas besonderes ausgedacht. Neben leckeren Kaffeespezialitäten, gab es bei uns das Dessert natürlich ebenfalls direkt vom Grill! Unsere Ebleskiver stammen ursprünglich aus Dänemark und bestehen aus einer Art Waffelteig,

gefüllt mit beliebigen Früchten. In unserem Fall bestand die Füllung aus Heidelbeeren.

Gebacken werden die Ebleskiver auf dem Grill in einer speziellen Gussform. Alternativ gibt es die Form auch als Pfanne für den Herd in der Küche.

Noch leckerer wird es zum Beispiel in Kombination mit einer Kugel Vanilleeis.



## Verabschiedung der 4. Klässler in Zusenhofen



Die Zusenhofener 4. Klässler durften in diesem Jahr über eine besondere Überraschung freuen. Zum Ende der Verabschiedungsfeier gab es einen großen Marmorkuchen in Form eines Schmetterlings mit allen Namen der Schüler.

Der Kuchen wurde natürlich von allen 4. Klässlern gemeinsam angeschnitten.

Wie die Schmetterlinge ziehen die ehemaligen Grundschüler nun in verschiedenen Richtungen weiter. Dabei wünschen wir weiterhin viele schöne Erfahrungen und ganz viel Spaß und Neugierde für die weiterführende Schule!



# Belebtes Wasser für höchste Qualität

Unsere Backwaren bestehen zu rund einem Drittel aus Wasser. Damit gehört Wasser, neben dem Mehl, zu unseren wichtigsten Rohstoffen!

Deshalb freuen wir uns natürlich über die ohnehin schon sehr gute Qualität des Leitungswassers in unserer Region.

Das war uns aber nicht genug und wir investierten schon vor einigen Jahren in die GRANDER®-Wasserbelebung.

## Die Vorteile

Seit dem freuen sich unsere Bäcker über eine spürbar bessere Lockerung und Verarbeitbarkeit der Teige sowie einen besseren Teigtrieb.

Gleichzeitig konnten wir eine Verbesserung der Frischhaltung unserer Produkte beobachten.

Auch unsere Maschinen profitieren von dem verbesserten Wasser. Wir haben seit dem unter Anderem keine Probleme mehr mit verkalkten Dampfrohren unserer Backöfen.

## Wissenschaft ratlos?

Eine exakte wissenschaftliche Erklärung für die Funktionsweise gibt es

aktuell nicht. Dies gilt für die Belebung von Wasser, wie zum Beispiel auch für die Homöopathie. Da ist es nur logisch, dass es neben den Befürwortern auch Kritiker gibt. Die Tatsache, dass Herr Grander das Geheimnis hinter seinem Produkt auch bis zu seinem Tode 2012 nicht preis gab, bestärkt die Kritiker noch weiter.

## Hauptsache es schmeckt

Auch wir können Ihnen keine wissenschaftliche Erklärung für die Verbesserung des Wassers geben! Wir sehen allerdings täglich die Vorteile während der Herstellung unserer Backwaren. Das ist für uns Grund genug das System einzusetzen.

Vielleicht schmecken Sie bei Ihrem nächsten Biss, in eines unserer Brötchen oder Brote, ganz genau hin. Egal auf welcher Seite Sie bei dem Thema Wasserbelebung stehen, unsere Backwaren werden Ihnen bestimmt schmecken!

Foto: Die Rench bei Oberkirch (Müllern)



# Urkorn- Cracker

Ab sofort  
erhältlich



**Knabbergebäck mit Urgetreide**  
Khorasan-Weizen | Einkorn | Emmer

Unsere Urkorn-Cracker sind der etwas andere Knabberspaß für jede Gelegenheit!

Wir verwenden dafür hochwertiges Schrot aus den Urgetreiden Khorasan-Weizen, Einkorn und Emmer sowie braune Leinsaat und Sonnenblumenkernen.

Zusammen mit einer Mandel-Karamell-Masse werden daraus unsere leckeren Urkorn-Cracker.



In unserem praktischen Becher  
auch perfekt für unterwegs!

# Veränderungen in unseren Filialen

## Filiale Appenweier im Treff 3000

Da wir den Standort im Treff 3000 in Appenweier leider nicht weiterhin wirtschaftlich betreiben konnten, haben wir diese Filiale zum 26. August geschlossen.

Die Aufgabe einer Filiale fällt unserem Familienbetrieb nicht leicht, besonders da es die erste Schließung in unserer Firmengeschichte darstellt. Der Schritt war für uns aber notwendig um auch in Zukunft ihr regionaler Handwerksbäcker und ein zuverlässiger Arbeitgeber für unsere Mitarbeiter bleiben zu können.

Unsere zweite Filiale in Appenweier (Deckers Frische Center) bleibt Ihnen natürlich erhalten! Ebenso bleiben alle Mitarbeiterinnen in unserer Bäckerei beschäftigt!

**Danke sagen**, möchten wir allen unseren Kunden, die uns in den letzten sieben Jahren hier die Treue gehalten haben!!

## Filiale Oberkirch

Sicher haben Sie schon mitbekommen, dass in Deckers Frische Center in Oberkirch aktuell überall die Handwerker präsent sind. Anlässlich der Renovierungsarbeiten der Fa. Decker werden auch wir unsere Filiale grundlegend umgestalten.

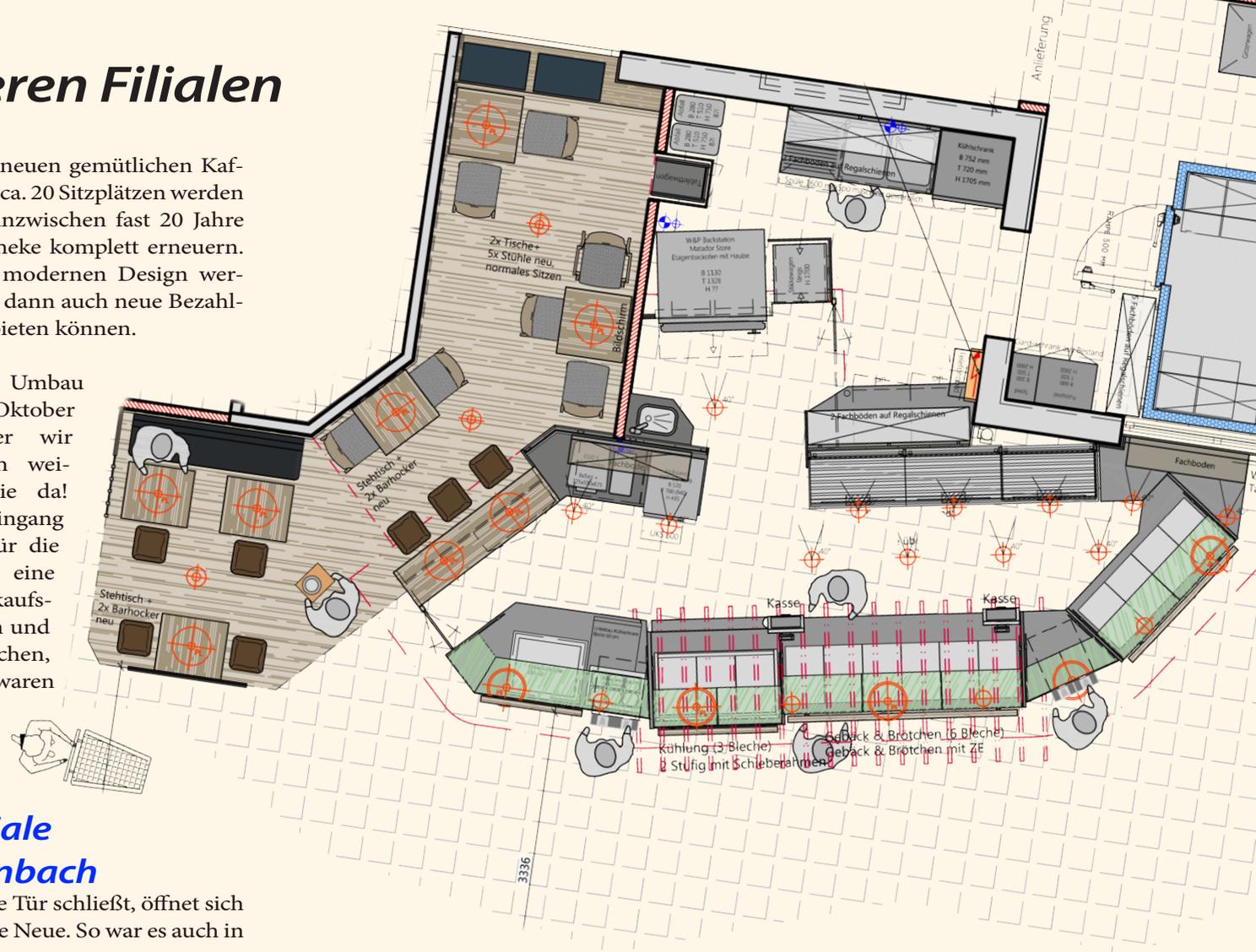
Neben einem neuen gemütlichen Kaffeebereich mit ca. 20 Sitzplätzen werden wir auch die inzwischen fast 20 Jahre alte Verkaufstheke komplett erneuern. Passend zum modernen Design werden wir Ihnen dann auch neue Bezahlmethoden anbieten können.

Der große Umbau wird Mitte Oktober erfolgen, aber wir sind natürlich weiterhin für Sie da! Vor dem Eingang werden wir für die Übergangszeit eine kleine Verkaufsstelle errichten und Sie mit frischen, leckeren Backwaren versorgen!

## Neue Filiale in Lautenbach

Wenn sich eine Tür schließt, öffnet sich meist auch eine Neue. So war es auch in diesem Fall.

Die letzte verbliebene Bäckerei und gleichzeitig die einzige Möglichkeit Lebensmittel wie Butter, Milch oder etwas Wurst in Lautenbach zu erhalten, war die Bäckerei Gieringer. Mitte September trat Frau Gieringer allerdings in ihren wohlverdienten Ruhestand, weshalb die Filiale in der Hauptstraße geschlossen wurde.



Wir wurden daraufhin angesprochen, ob wir die Räumlichkeiten übernehmen möchten und wir haben das Angebot gerne angenommen. Es ergab sich damit die Möglichkeit die Einrichtung, unserer vor kurzem in Appenweier geschlossenen Filiale, weiter zu verwenden und damit die letzte Bäckerei in Lautenbach zu erhalten.

Neben unseren Backwaren werden wir auch eine kleine Auswahl an Lebensmitteln anbieten. In Kooperation mit der Metzgerei Birk werden wir auch ein Wurstsortiment anbieten können.

Nach einer kurzen Umbaupause werden wir die Filiale voraussichtlich am 16. Oktober wieder eröffnen.

## Lehrlingsgehälter erhöht

Regelmäßig lesen und hören wir in den Medien, dass viele Betriebe ihre Ausbildungsstellen nicht besetzt bekommen. Auch wir haben in diesem Jahr noch Plätze für Bäckerreifachverkäufer/Innen frei, die wir gerne vergeben hätten.

Umso mehr freuen wir uns aber über unsere beiden Azubis in der Backstube!

In einer Zeit, in der sich die meisten Schulabgänger für ein Studium entscheiden, arbeiten wir kontinuierlich daran unsere handwerklichen Berufe attraktiver zu machen. Unter anderem durch diverse Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten oder durch eine moderne Ausrichtung unseres Betriebs in

dem das Handwerk gelebt wird und Spaß macht.

Gleichzeitig sehen wir aber auch, dass unsere tariflichen Ausbildungsgehälter, im Gegensatz zu anderen Berufsgruppen, weit zurückliegen und nicht der handwerklichen Leistung unserer Azubis entsprechen.

Deshalb werden wir die monatliche Vergütung unserer Auszubildenden freiwillig um 100€ aufstocken.



# Schon registriert?

## Schützen Sie das Guthaben ihrer Kundenkarte vor Verlust



## Mini-Apfelkuchen

Mit frischen Äpfeln von 



Wieder im  
Sortiment

Immer wieder melden sich Kunden bei uns wenn die Kundenkarte verloren gegangen ist. Ist die Karte bei uns registriert, und damit die Adresse des Kunden hinterlegt, können wir das Guthaben und die Bonuspunkte einfach auf eine neue Karte übertragen.

Natürlich funktioniert unsere Kundenkarte mit allen Funktionen auch 100% anonym, ohne sich zu registrieren. Bei Verlust der Karte sind damit aber auch alle Punkte und Guthaben auf der Karte verloren. Wir empfehlen ihnen deshalb sich kurz die Zeit zu nehmen und das Registrierungs-

formular auszufüllen und es in einer unserer Filialen abzugeben.

Wir versprechen ihnen, dass wir ihre Kontaktdaten für keinerlei Werbung, sondern nur zum Zwecke der Kundenkartenwiederherstellung benutzen! Nur wenn Sie zusätzlich ihre Email-Adresse angeben, erhalten Sie in Zukunft eventuell mal einen Newsletter.

Den Flyer zur Registrierung erhalten Sie entweder in unseren Filialen oder auf unserer Webseite [www.baeckerei-gerdes.de](http://www.baeckerei-gerdes.de) in der Rubrik Kundenkarte.



[www.baeckerei-gerdes.de](http://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](mailto:mail@baeckerei-gerdes.de)  
**Webseite:** [www.baeckerei-gerdes.de](http://www.baeckerei-gerdes.de)