BROTZEIT

Das Bäckerei Gerdes Magazin

05
2017

WAS IST BROT?

Ein Brotsommelier zu Gast bei uns in der Backstube

NEUE FILIALEN

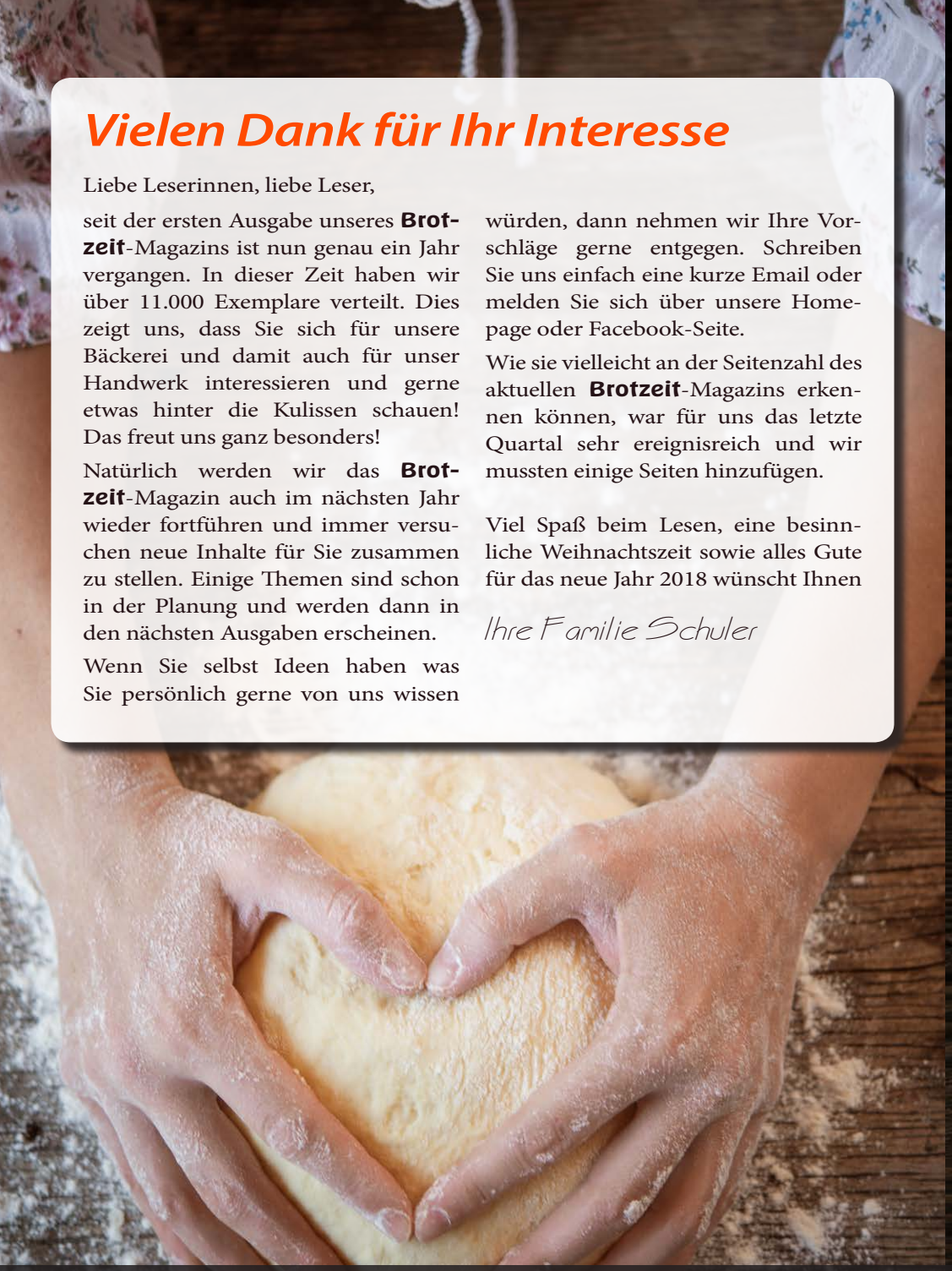
in Lautenbach und Oberkirch

BROTPRÜFUNG 2017

Auszeichnung mit 10 x Gold für beste Qualität unserer Backwaren

BACKSTUBENVERKAUF

am 31. Dezember



Vielen Dank für Ihr Interesse

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

seit der ersten Ausgabe unseres **Brotzeit**-Magazins ist nun genau ein Jahr vergangen. In dieser Zeit haben wir über 11.000 Exemplare verteilt. Dies zeigt uns, dass Sie sich für unsere Bäckerei und damit auch für unser Handwerk interessieren und gerne etwas hinter die Kulissen schauen! Das freut uns ganz besonders!

Natürlich werden wir das **Brotzeit**-Magazin auch im nächsten Jahr wieder fortführen und immer versuchen neue Inhalte für Sie zusammen zu stellen. Einige Themen sind schon in der Planung und werden dann in den nächsten Ausgaben erscheinen.

Wenn Sie selbst Ideen haben was Sie persönlich gerne von uns wissen würden, dann nehmen wir Ihre Vorschläge gerne entgegen. Schreiben Sie uns einfach eine kurze Email oder melden Sie sich über unsere Homepage oder Facebook-Seite.

Wie sie vielleicht an der Seitenzahl des aktuellen **Brotzeit**-Magazins erkennen können, war für uns das letzte Quartal sehr ereignisreich und wir mussten einige Seiten hinzufügen.

Viel Spaß beim Lesen, eine besinnliche Weihnachtszeit sowie alles Gute für das neue Jahr 2018 wünscht Ihnen

Ihre Familie Schuler

Backstubenverkauf an Silvester

Kommen Sie am 31. Dezember in unsere Backstube und Sie erhalten die frischesten Backwaren für Ihre Silvesterfeier!

In diesem Jahr fällt der 31. Dezember auf einen Sonntag und unsere Filialen sind an diesem Tag geschlossen. Wir wollen aber, dass Sie für Ihre Silvesterfeier trotzdem frische Neujahrsbrezeln haben.

Deshalb werden wir am 31. Dezember zwischen 8:00 und 11:00 Uhr eine kleine Auswahl unseres Sortiments in unserer Backstube in Zusenhofen verkaufen.

Kommen Sie vorbei und werfen Sie einen Blick in unsere Produktion und nehmen Sie die frischesten Backwaren mit nach Hause, die Sie bekommen können.

Damit wir planen können ist es allerdings notwendig, dass Sie Ihre Backwaren vorbestellen. Wir werden dazu rechtzeitig eine Broschüre in unseren Filialen verteilen. Darin erfahren Sie das an diesem Tag erhältliche Sortiment und alles was sie sonst noch wissen müssen. Das ebenfalls enthaltene Formular können Sie einfach zuhause ausfüllen und in einer unserer Filiale abgeben.

Unser komplettes Sortiment erhalten Sie natürlich am 30. Dezember in allen unseren Filialen zu den gewohnten Öffnungszeiten. Auch hier empfehlen wir Ihnen direkt bei unseren Verkäuferinnen vorzubestellen.

Neueröffnung in Lautenbach

Bürgermeister Thomas Krechtler gratuliert zur Eröffnung.

Zwei Jahrzehnte Bäckerei Gieringer

Seit über 20 Jahren versorgte die Bäckerei Gieringer die Lautenbacher mit Backwaren. Hinter der Verkaufstheke stand bis zum letzten Verkaufstag die Seniorchefin Gertrud Gieringer, die mit 79 Jahren nun ihren wohlverdienten Ruhestand antritt.

Nach einigen Renovierungsarbeiten konnten wir am 16. Oktober die Türen wieder öffnen und freuen uns nun die Lautenbacher mit unserem Backwarensortiment versorgen zu dürfen.

Gleichzeitig laden einige Sitzplätze zum Verweilen mit einer Tasse Kaffee und einem Stückchen Kuchen ein.

Mit Frau Roth-Leopold konnten wir außerdem eine geborene Lautenbacherin als Filialleiterin gewinnen, welche schon nahezu jeden Kunden persönlich kennt.

Lebensmittel & Wurstwaren

Da wir in Lautenbach leider das einzige verbliebene Lebensmittelgeschäft sind, bieten wir neben unseren Backwaren auch eine kleine Auswahl an Produkten für den täglichen Bedarf.

Außerdem freuen wir uns auch Wurstprodukte der Metzgerei Birk aus Oppenau anbieten zu können.

Herzlich aufgenommen

Fast zwei Monate sind nun seit unserer Eröffnung vergangen und wir freuen uns besonders über die herzliche Aufnahme bei den Lautenbacher Bürgerinnen und Bürger und die positive Resonanz die wir erhalten haben!

Für die große Unterstützung möchten wir vor allem dem Bürgermeister Thomas Krechtler und den Eigentümern Familie Bäuerle danken!

Wir sind nun gespannt auf die weiteren Jahre in Lautenbach!

Bäckerei Gerdes GmbH
Filiale Lautenbach
Hauptstraße 52
77794 Lautenbach

Telefon: 07802 - 701 14 64

Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. 6:30 - 12:15 Uhr

10 Goldmedaillen für hervorragende Handwerkskunst

Auch in diesem Jahr haben wir bei der Ortenauer Brotprüfung im Rahmen der Oberrhein Messe in Offenburg 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 16 „sehr guten“ und 7 „guten“ Bewertungen erhielten wir außerdem **10 Goldmedaillen.**

Ein großes Dankeschön gilt den Menschen, die jeden Tag aufs Neue für Sie 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 und -verkäufer, 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

Laugenbrezel

Kartoffelspitz

Bäcker-Baguette

Willi-Baguette

Krusti

Winzerweck

Weitere Bewertungen

sehr gut

- Anno 1725
- Knollenbrot
- Wiesenbachbrot
- Mehrkornbrot
- Sonneblumenweck
- Dinkel-Zöpfchen

gut

- Bauernbrot
- Basler Brot
- Körnle Brot
- Frühlingsbrot
- Roggenweck
- Milchweck
- Laugenknoten

Runderneuerung in Oberkirch

Im Rahmen der Umbaumaßnahmen in Deckers Frische Center haben auch wir die Gelegenheit genutzt unsere Filiale einer Runderneuerung zu unterziehen. Nach über 18 Dienstjahren sah man unserer Einrichtung auch an, dass sie in dieser Zeit viel leisten musste.

Durch einen zusätzlichen Anbau konnten wir Platz schaffen für einen deutlich größeren Kaffeebereich. In einer gemütlichen Atmosphäre können Sie sich nun eine Auszeit nach dem Einkauf oder in der Mittagspause gönnen!

Die komplette Einrichtung zeigt sich nun, mit der auffallenden Wand aus Spaltholz und viel Eiche, deutlich mehr mit der Natur verbunden.

Gleichzeitig wurde aber auch viel moderne Technik eingebunden. Dies sind zum einen unsere modernen Bezahlautomaten, die uns helfen unseren Hygienestandard nochmals deutlich zu verbessern (siehe nächste Seite).

Zum anderen haben wir einige große Bildschirme in die Wände integriert. Diese sollen Ihnen schon von Weitem unsere aktuellen Angebote und Besonderheiten im Sortiment anzeigen. Allerdings wollen wir Ihnen damit auch mit Bildern und Videos noch mehr Einblick in unsere Backstube geben!

Kommen Sie vorbei, wir freuen uns auf Sie!

Hygiene der nächsten Generation

Warum ein neues Bezahlsystem?

Immer wieder werden wir von Kunden angesprochen, dass unser Verkaufspersonal Backwaren und gleichzeitig auch Bargeld in die Hand nimmt. Und wir werden gefragt, weshalb wir keine Handschuhe benutzen.

Wir sind der Meinung, dass Handschuhe nicht zur Verbesserung der Hygiene beitragen, dafür aber die Gesundheit unserer Mitarbeiter gefährden können. Dazu in einer anderen Brotzeit mehr!

Natürlich nehmen wir die Kritik unserer Kundschaft ernst und beobachten deshalb schon lange verschiedene Möglichkeiten wie wir Bargeld, in dem hygienischen Bereich hinter der Verkaufstheke, vermeiden können. Mit dem Umbau unserer Filiale in Oberkirch war deshalb die Einführung von elektronischen Bezahlautomaten die perfekte Möglichkeit unsere Hygienestandards noch weiter zu verbessern!

Die Funktionsweise

An Ihrem Einkauf bei uns wird sich nicht viel ändern! Sie werden auch weiterhin von unserem kompetenten Fachpersonal bedient. Allerdings werden unsere Verkäuferinnen nicht mehr das Bargeld direkt entgegen nehmen, sondern ein in die Thekenfront integrierter Automat wird dies übernehmen.

Der Automat nimmt das Geld entgegen und zählt den eingezahlten Betrag. Auf der linken Seite können Sie die Münzen einfach unsortiert einwerfen und auf der rechten Seite werden die Scheine entgegen genommen. Gleich danach erhalten Sie ihr Rückgeld, in der größtmöglichen Stückelung, zurück. Eine falsche Rückgabe des Wechselgeldes ist damit nicht mehr möglich.

Natürlich funktioniert auch unsere Kundenkarte weiterhin wie gewohnt.

Gleichzeitig haben wir auch die Bezahlung mit der EC-Karte eingeführt. Bis zu einem Betrag von 25€ ist damit auch das neue kontaktlose Bezahlen ohne Pin möglich.

Diät für Ihren Geldbeutel

Haben Sie auch immer viel zu viel Kleingeld, vor allem von den 1 bis 10 Cent Münzen, in Ihrem Geldbeutel?

Dann freuen sich unsere Bezahlautomaten ganz besonders auf Ihren Einkauf! Denn Sie können auch ihr komplettes Münzgeld unsortiert in den Automaten geben und Sie bekommen das Rückgeld so groß wie möglich wieder ausbezahlt.

Bezahlen Sie z.B. Ihren Einkauf über 2,80€ mit einer Hand voll Kleingeld im Wert von 5€, dann erhalten Sie nur eine 2€ und eine 20 Cent Münze zurück und Ihr Geldbeutel ist wieder deutlich schlanker! Probieren Sie es einfach aus!

Unpersönlich & Personalabbau?

Neben sehr vielen positiven Rückmeldungen während den ersten Tagen mit den Bezahlautomaten gab es auch vereinzelt kritische Stimmen. Unter anderem seien die Automaten unpersönlich und es ist nur eine Frage der Zeit, bis wir gar kein Personal mehr hinter der Theke haben.

Hier möchten wir allerdings ausdrücklich widersprechen: Unsere Verkäuferinnen werden während Ihres Einkaufs mindestens genauso viel Zeit im persönlichen Gespräch mit Ihnen verbringen können wie zuvor! Es erfolgt lediglich der Bargeldaustausch auf eine andere Weise.

Außerdem werden Sie beobachten können, dass wir keinerlei Stellen abbauen werden! Wir als traditionelle Handwerksbäckerei legen sehr großen Wert auf den Service den wir Ihnen, z.B. gegenüber SB-Backstationen, bieten können! Diesen Service werden wir auch in Zukunft eher ausbauen als zu verringern! Darauf geben wir Ihnen unser Wort!

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-Apfelkuchen

Passend zur Herbst- und Winterzeit haben wir für Sie im letzten Jahr auch einen Apfelkuchen kreiert.
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 & Quarkteig-Stern

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

Was ist eigentlich Brot?

Diese Frage haben wir an einem geselligen Abend im Oktober unseren Mitarbeitern gestellt. Natürlich hatten wir auch die passende Antwort parat, denn wir haben uns den Brotsommelier Stefan Keller aus Bingen in unsere Backstube eingeladen!

Was gibt es langweiligeres für Mitarbeiter einer Bäckerei als ein Vortrag über Brot? Vielleicht hat sich das doch der ein oder andere gedacht, als wir alle unsere Angestellten zu diesem Abend eingeladen haben. Wer allerdings schon eine Weile bei uns arbeitet weiß, dass unsere Veranstaltungen oftmals ganz anders verlaufen als erwartet.

So war es auch diesmal, denn neben einem leckeren Glas Sekt zur Begrüßung, erstrahlte unsere Backstube in einer unerwartet gemütlichen Atmosphäre.

Anschließend konnten wir den Brotsommelier Stefan Keller begrüßen, der selbst in einer Bäckerei aufwuchs und zu den ersten geprüften Brotsommeliers Deutschlands gehört.

Herr Keller führte uns auf sehr spannende und abwechslungsreiche Weise durch verschiedene Themen rund um das Thema Brot und sorgte auch bei uns für einige Aha-Effekte.

Selbstverständlich wurde danach auch eines unserer Brote von allen Mitarbeitern in seine Aroma-Bestandteile zerlegt. Wussten Sie, dass ein Brot mild-fruchtig, säuerlich-frisch, urig-krustig und gleichzeitig flauschig-elastisch sein kann?

Im Anschluss konnten wir dann verschiedene Brote bei einem kalten Buffet ausgiebig mit verschiedenen Belägen verkosten und den Abend gemütlich ausklingen lassen.

Da soll nochmal jemand sagen, Vorträge wären langweilig!

Und da der Abend so gut angekommen ist, haben wir Herrn Keller gleich nochmal für einen Abend im Januar verpflichtet, an dem wir die Veranstaltung in einem ähnlichen Format auch für unser Kunden anbieten möchten. Die Einladung werden wir dann in unseren Filialen verteilen.

Malzspitz

Ein Craft-Malzbrötchen mit einem hohen Malzanteil, inspiriert durch die Craft-Bier Szene

Die Craft-Bier Szene

Angefangen hat alles in den 70er Jahren in den USA. Um sich von den großen Braukonzernen abzuheben, fing man an selbst zu brauen. Mit viel Handwerk und hochwertigen Zutaten entstanden ganz unkonventionelle Geschmacksrichtungen.

Aus den besten Hobby-Brauern wurden Mini-Brauereien, die ihre Biere im näheren Umkreis verkauften. Es entstand eine Bewegung, die inzwischen schon längst Deutschland erreicht hat.

Zugegeben, mit dem deutschen Reinheitsgebot haben die Craft-Biere meist nichts mehr zu tun. Stattdessen finden, anstatt dem günstigen Bitterhopfen, hochwertige Aromahopfen den Weg in die Craft-Biere, wodurch zusammen mit weiteren Zutaten wie z.B. Grapefruit eine sehr große Geschmacksvielfalt entsteht.

CRAFT INSPIRIERT

Wie entsteht Malz?

Unter dem **Mälzen** versteht man einen kontrollierten Keimvorgang, bei dem aus Getreide Malz entsteht.

Dafür wird meist Gerste oder Weizen in Wasser eingeweicht und dann zwischen 12°C und 18°C zum Keimen gebracht. Das Getreidekorn aktiviert dabei seine enthaltenen Energiereserven und bildet Enzyme.

Das so entstandene Grünmalz wird nach ca. 4-7 Tagen **gedarrt**. Dabei wird das Getreide durch Wärme getrocknet und damit wieder lagerfähig gemacht. Durch die Variation der Temperatur können dabei sehr helle Malze (z.B. Pilsner Malz aus Gerste) oder sehr dunkle Karamellmalze entstehen.

Malz in Backwaren

Durch den hohen Gehalt an Zuckern und Amylasen, welche die Bildung von Gasen fördern, wird Malz nicht nur zum Bierbrauen, sondern auch für die Herstellung von Backmitteln eingesetzt. Damit werden Trieb und Lockerung der Teige gesteigert, was vor allem für die Herstellung von Brötchen notwendig ist.

Je nach verwendeter Menge und Art des Malzes entsteht beim Backen durch Eiweiß und Zucker der typisch-aromatische Malzgeschmack und eine dunklere Färbung von Kruste und Krume.

Was steckt in unserem Malzspitz?

Was ist nun das besondere an unserem Malzspitz?

Durch die Inspiration der Craft-Bier-Szene entstand ein besonderes Malzcuvèe – eine Komposition hochwertiger Spezialmalze, abgerundet mit einem aromatischen Hopfenöl.

Mit der Verwendung dieses Craft-Malzes haben wir ein Rezept für unseren Malzspitz kreiert, der eine ganze Welt von Aromen erzeugt. Angefangen von einer malzigen Süße bis hin zu ausgewogenen Bitterstoffen, zeigt unser Malzspitz seinen ausgeprägten Charakter.

Schmecken Sie rein in die Welt der Craft-Helden und probieren Sie selbst!

Jetzt auch mit EC-Karte bezahlen

Seit kurzem haben wir in allen unseren Filialen die Bezahlung mit EC- oder Kreditkarte eingeführt.
Besitzt Ihre Bankkarte schon die Funktion für kontaktloses bezahlen, dann können Sie Beträge unter 25€ schnell und einfach ohne Pin und Unterschrift bezahlen! Sie erkennen die Kontaktlos-Funktion an dem gezeigten Logo.

Einen Mindestbetrag gibt es bei der Zahlung mit EC-Karte nicht!

Schon gewusst?

Was sind „Murren“?

Zum Jahreswechsel gibt es auch bei uns wieder die „Murre“ im Sortiment – eine Spezialität die in Bottenau ihren Ursprung nahm.

Eine Legende erzählt von einem Richter des Bottenauer „Burengerichts“, der lange nach Mitternacht und außerordentlich angetrunken auf seinen Hof kam und sich deshalb eine lautstark vorgetragene Rede seiner Ehefrau anhören musste.

Aus Wut über seine verständnislose Frau, warf der Richter ein mitgebrachtes Hefeteigbrötchen mitten in ihr Gesicht und sagte „Do hesch's fürs Murre“. Allerdings muss der Wurf so stark gewesen sein, dass das Gebäck die Form eines „mürrischen Weibermundes“ angenommen hat.

Wir empfehlen ausdrücklich *nicht* mit unseren Backwaren auf andere Personen zu schmeißen! Wir sind aber auch froh darüber, dass sich die Situation so zugetragen haben muss, denn sonst hätten wir dieses traditionsreiche Gebäck wohl nicht bei uns im Renchtal.

Auch heute stellen wir das gesüßte Hefegebäck noch nach traditioneller Art in Handarbeit her. Dabei wird die mund-ähnliche Form mit Hilfe eines Holzstabes geformt.

Neujahrsbrezel Gewinnspiel

Gewinne eine Neujahrsbrezel im Wert von 12€ für deine 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.

BÄCKEREI Gerdes

seit 1725

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***

Copyright 2017 - Bäckerei Gerdes GmbH