

## Mit eigenen Vorteigen schmeckt es besser

Statt in die Baukästen der Industrie zu greifen machen wir alles selbst.

Es gibt eine Menge an synthetischen Backmitteln, mit denen man ohne viel Aufwand Brötchen backen kann. Warm und innerhalb kurzer Zeit gegessen, durchaus akzeptabel. Geschmacklich aber nicht mehr als gewöhnlich. Die klassischen Methoden bieten mehr. Wesentlich dabei sind die Vorteige. Teige, die vor dem eigentlichen Teig hergestellt werden,

Reifezeit von vielen Stunden entstehen dabei natürliche Stoffwechselprodukte, die zu hervorragenden Gebäcken mit einer sehr guten Frischhaltung führen.

entfallen. Eine weitere Variante ist der **Weizensauerteig**, der mit Wasser, Weizenmehl, Salz und speziellen Kulturen angesetzt wird. Während einer langen

verschiedenen Temperaturen. Ihre Vorteile: längere Frischhaltung, mehr Saftigkeit und eine ausgezeichnete Bekömmlichkeit.

Das alles ist mit viel Arbeit und Materialaufwand verbunden. Es ist für uns aber die einzige Möglichkeit, unserem Anspruch, eine erstklassige und einmalige Handwerksbäckerei zu sein, gerecht zu werden.



Roggensauerteig für alle roggenhaltigen Brote. Oben: Weizenvorteig.

Ebenfalls zu den Vorteigen zählen die **Quell-, Brüh-, und Kochstücke** aus ganzen Körnern oder Schrotten. Sie entstehen je nach Rezeptvorgabe durch unterschiedliche Stehzeiten bei

Quell-, Brüh- oder Kochstücke setzt man bei groben oder körnigen Gebäcken ein.



eine gewisse Zeit reifen und dabei wichtige Aromavorstufen bilden.

Am bekanntesten sind die **Roggensauerteige**, die wegen der natürlichen Milchsäure den Roggen backfähig machen. Sie blockieren bestimmte Enzyme, die die Stärke des Roggens abbauen würden, sodass beim Backen kein Krümengerüst entstehen könnte.

Im Brötchenbereich interessieren uns besonders die **Weizenvorteige**. Sie bestehen aus Wasser, Weizenmehl und Hefe, reifen über Nacht und entwickeln dabei diese einmaligen Geschmacks- und Aromastoffe, die sich bei der späteren Teigruhe und im Backprozess voll

Weizengebäcke bekommen durch Weizenvorteige mehr Frische und einen besseren Geschmack.

## Zu den Besten zählt man nicht per Zufall

Wichtiger als Medaillen ist uns die Anerkennung unserer Kunden.



Iris und Bodo Zeuch mit den aktuellen GOLD-Urkunden.

Die DLG ist eine unabhängige Institution, die im Sinne der Verbraucher unter anderem Lebensmittel auf ihre Qualität hin untersucht. Fleisch- und Wurstwaren, Weine, Molkereiprodukte und vieles mehr stehen ständig auf dem Prüfstand.

Auch Brot gehört dazu. Wer will, kann seine Produkte einsenden und sie der kritischen Prüfung unterziehen lassen. Die Prüfer der DLG schauen nicht nur genau hin, sie schmecken, probieren, drücken und riechen sogar an den Broten. Dabei orientieren Sie sich an einem Fünf-Punkte-Schema, das alle Aspekte von der äußeren Form, über die Eigenschaften von Krume und Kruste, bis hin zu Geruch und Geschmack abdeckt. Anhand von Bewertungsbögen wird das Ergebnis ermittelt und entsprechend kritisiert oder gelobt. Um eine Goldmedaille zu bekommen, dürfen keine Fehler festgestellt werden. So wie bei unserem Eschweger Stadtbrot (Bio), dem Trimm-Dich-Brot (Bio) und dem Glutenfreien Brot mit Sonnenblumenkernen (Bio), für die wir zu Jahresbeginn in Nürnberg prämiert wurden.

## Martina Grützner für Sie auf Achse

Nicht nur Männer kommen mit großen Fahrzeugen zurecht.



Wenn unser buntes Frischemobil unterwegs ist, sitzt meistens Martina Grützner hinter dem Steuer. Sicher und pünktlich kommt sie an und beliefert unsere Kunden. Seit zwei Jahren ist sie unterwegs. Und das ist gar nicht so einfach. Unsere mobile Filiale ist ein ganz schöner Brummer, der mit viel Fingerspitzengefühl gefahren werden

muss. Vor allem im Winter oder in engen Gassen braucht man viel Erfahrung und eine sichere Hand. Martina Grützner macht das hervorragend. Aber wenn es mal notwendig ist, bedient sie auch unsere Kunden in unserem Geschäft in der Neustadt 66. Gut, dass sie bei uns ist.

