

BACKPAPIER

#03/DEZEMBER 2014

-Neues aus Krimmers Backstüb'-



In unserer dritten Kundeninfo geht es um unsere neue Sitzecke und unsere Dezember-bAktion; außerdem erfahren Sie mehr über die Herstellung von Berlinern und warum Haselnüsse derzeit knapp sind.

Viel Spaß beim Entdecken und eine schöne Adventszeit wünscht Ihnen

Ihr Bäckermeister

Ungvar Mikulovic

Monats-bAktion im Dezember 2014

Im Dezember ist unsere bAktion (die letzte) passend zur Jahreszeit ein Stollen-Bratapfel-Taler. Mit fruchtigem Zitronat und Orangeat, gerösteten Mandeln, saftigen Rosinen und einer traumhaften Marzipan-Apfelfüllung.

Durch den Einsatz eines Hefe-Quarkteiges eine wunderbar leichte Alternative für alle, denen der klassische Buttersstollen zu schwer ist...



Neue Sitzecke im Laden

Haben Sie es bemerkt? Still und leise ist in unserem Laden eine heimliche Sitzecke entstanden. Das heißt, Sie können ab sofort einfach auch mal durchschnaufen und im Sitzen Ihren Kaffee und eine unserer süßen Verführungen genießen oder einfach morgens bevor der ganze Stress losgeht, Ihr belegtes Brötchen entspannt verzehren, während draußen schon die Hektik begonnen hat...

Verschonapause vom 02.01.-07.01. 2015

In der Zeit vom **02.-07. Januar** machen wir **Betriebsurlaub** und sind **ab dem 08.01.2015 wieder wie gewohnt für Sie da**.
Wir bedanken uns sehr herzlich für ein erstes spannendes Jahr und für Ihr Vertrauen in uns und unsere Backwaren.

Wir hoffen, dass Sie auch mit uns in das, mit Sicherheit für den ganzen Ort, herausfordernde Jahr 2015 gehen.

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Advents- und Weihnachtszeit und, wenn es dann soweit ist, einen gute Rutsch ins neue Jahr.

Wussten Sie eigentlich,....

... dass wir seit einigen Tagen ein Nussbrot im Sortiment haben? Darin enthalten sind neben Cashewkernen, Haselnüssen, Walnüssen und Mandeln auch geröstete Sonnenblumenkerne und Sesam.

... dass die Haselnussernte dieses Jahr in der Türkei, weltweit Hauptlieferant für die Nüsse, verregnet war und deshalb der Nusspreis auf über das Doppelte gestiegen ist und dass es zu einem Engpass bis zur nächsten Ernte kommen wird?

... dass wir in unseren Berlinern hochwertige, handgerührte Faller-Konfitüre aus dem Schwarzwald verarbeiten?

... dass wir unser Roggenbrot sowie unser Roggenvollkornbrot seit Neuestem ohne Hefe backen? Möglich wird dies durch eine aufwändige Sauerteigführung, bei der der Sauerteig mehrmals aufgefrischt wird und so eigene Hefebakterien bildet.

... dass in unserem Laden für sämtliche Produkte eine ausführliche Produktinformation mit Zutaten, Allergenen, Nährwerten uvm. vorhanden ist? Fragen Sie gerne nach.

... dass wir in der neuen Online-Ausgabe des ZEIT-Magazins unter den besten Bäckereien Deutschlands aufgelistet wurden, die Ihre Produkte noch selber herstellen?

Eine(r) von uns - Mitarbeiter aus Krimmers Backstub'

Tatjana Kienzle - die Langjährige

Frau Kienzle wohnt zwar in Wolpertshausen, ist aber eigentlich auch schon halbe Untermünkheimerin.

Sie hat bereits 1994 ihr Lehre zur Bäckereifachverkäuferin begonnen, nachdem Sie mit Ihren Eltern aus Kasachstan gekommen war und kein Wort Deutsch gesprochen hat.



Seit dieser Zeit war sie Bestandteil der Bäckerei Hille und wir freuen uns, dass Sie auch uns erhalten geblieben ist. Sie ist mit Leib und Seele Bäckereifachverkäuferin. Von den fehlenden Deutschkenntnissen ist heute übrigens keine Spur mehr, im Gegenteil: Frau Kienzle hat dieses Jahr nebenberuflich sogar eine Fortbildung zur Fachwirtin (HWK) absolviert und als Lehrgangsbeste abgeschlossen.

Wie macht man eigentlich... ...Berliner?



1. Die Teiglinge im „Rohzustand“ bei der Teigruhe
2. Die Berliner im heißen Siedefett
3. Links im Bild die „Marmeladenspritze“, an der der Berliner nach dem Backen gefüllt wird.
4. So sollte er dann von innen aussehen



Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage www.krimmers-backstub.de und folgen Sie uns auf facebook...

www.krimmers-backstub.de * Ingmar und Tanja Krimmer* Hohenloher Straße 39 * 74547 Untermünkheim* 0791/8362

* info@krimmers-backstub.de