

# BACKPAPIER

#05/APRIL 2015

-Neues aus Krimmers Backstüb'-



*Erfahren Sie Neues aus dem Alltag einer Kleinbäckerei- heute stellen wir gleich zwei „Mitarbeiter“ vor (allerdings nur eine aus Fleisch und Blut), informieren über das neue Trendprodukt Chia und erzählen sonst so das ein oder andere aus der wunderbaren Welt des Backens.*

*Viel Spaß beim Stöbern.*

*Ihr Bäckermeister*

A handwritten signature in purple ink that reads 'Udo W. Müller'.

## Baustelle aktuell

Die Planung der Baustelle zur Sperbersbachsanierung ist weiter vorangeschritten und so wie es aussieht wird Untermünkheim ab Mai voll gesperrt. Inzwischen haben wir auch die Ortsbegehung mit LRA und RP an der Westumgebung hinter uns und alles nimmt konkretere Formen an. Ab der Vollsperrung sind wir also definitiv an der Umgehung mit einem Verkaufscontainer vor Ort. Auch unser Stammhaus in Untermünkheim bleibt natürlich geöffnet, wenn auch evtl. zu eingeschränkten Öffnungszeiten.

Wir freuen uns außerdem, dass **Herr Schiener und Herr Dambach** von der **AVIA-Tankstelle** sich dazu bereit erklärt haben, unsere Backwaren in der Zeit der Sperrung zu verkaufen. Somit haben Sie immer die Möglichkeit unsere Köstlichkeiten zu kaufen, auch wenn Sie uns mal schlecht erreichen können.

## Unser neuer „Mitarbeiter“

Seit zwei Wochen haben wir einen Neuzugang zu verzeichnen. Unser **neuer Reifeschrank** für die Brötchen leistet uns schon treue Dienste. Er ermöglicht es uns ab sofort, unsere „Weckle“ über Nacht bei kühlen Temperaturen reifen zu lassen. Geschmack und Aroma können sich bei diesem aufwändigen Verfahren optimal entfalten und auch die Zartsplittrigkeit der Kruste ist durch den langen Entwicklungsprozess eine ganz andere. Sie werden es garantiert merken.



### Chia-das neue Trendprodukt

Schon etwas von Chia-Samen gehört? Sie sind derzeit voll im Trend und sollen außerordentlich gesund sein. So haben sie

- **5 mal** soviel **Calcium** wie **Milch**
- **2 mal** soviel **Kalium** wie **Bananen**
- **3 mal** soviel **Eisen** wie **Spinat**
- **3 mal** soviel **Antioxidantien** wie **Heidelbeeren**

Natürlich ist uns das auch nicht entgangen und so haben wir keinen Aufwand gescheut, Ihnen auch ein Brot mit den hochwertigen Samen aus Mexiko zu kreieren. Herausgekommen ist dabei ein Dinkelvollkornbrot mit 10 % Hafer und Chiasamen. Probieren Sie doch mal...



### **Wussten Sie eigentlich,....**

... dass wir seit März auch die Küche der Lehrerkademie auf der Comburg in Steinbach mit unseren köstlichen Backwaren versorgen?

... dass es seit Ende März wieder frischen Rhabarberkuchen gibt?



... dass wir unseren Bärlauch frisch vom Hof Engelhardt beziehen und hier verarbeitungsfrisch schneiden?

... dass wir am 10./11. Mai auf dem Käsemarkt in Wackershofen einen Stand haben – gemeinsam mit Hof Engelhardt?

... dass wir drei Wochen lang ein Weltgebetsbrot gebacken haben, von dem 50 Cent pro Brot an das Land des diesjährigen Weltgebets gingen?

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

*Maika Gottwald*

*Frau Gottwald ist seit Januar 2014 bei uns und somit unsere erste Mitarbeiterin, die nicht vorher bei Hilles gearbeitet hat. Sie ist gelernte Bäckerin und kann somit auch, wenn die Bäcker schon Feierabend haben, dafür sorgen, dass den ganzen Tag über frische Brezeln für Sie gebacken werden. War sie am Anfang nur einmal pro Woche hier, verstärkt sie uns inzwischen täglich im Laden.*

*Frau Gottwald hat zwei süße Kinder und lebt in Enslingen.*



### **Brötchen für Wackershofen**

Wir freuen uns, dass die neuen Pächter des Roten Ochsens in Wackershofen (BIOLAND-zertifiziert) auch Wert auf gute und ehrliche Backwaren legen und uns als Lieferant ausgewählt haben. Zur Saisonöffnung durften wir bereits 1500 unserer leckeren Krimmer-Weckle liefern, was für eine kleine Backstube wie die unsere durchaus eine stolze Menge ist...



Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage [www.krimmers-backstub.de](http://www.krimmers-backstub.de) und folgen Sie uns auf facebook...

[www.krimmers-backstub.de](http://www.krimmers-backstub.de) \* Ingmar und Tanja Krimmer\* Hohenloher Straße 39 \* 74547 Untermünkheim\* 0791/8362  
\* [info@krimmers-backstub.de](mailto:info@krimmers-backstub.de)