

# BACKPAPIER

#02/NOVEMBER 2014

-Neues aus Krimmers Backstub'-



*In unserer Kundeninfo, die regelmäßig erscheint, erzählen wir über alle möglichen Aktivitäten in- und außerhalb unserer Backstub', stellen Produktneuheiten vor oder informieren einfach nur über Interessantes aus der Welt des Backens.*

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Entdecken...*

## Monats-bACKTION im November 2014

*Im November wird unsere bACKTION wieder ein Brot- dieses Mal ein herzhaftes **Roggenmischbrot mit Appenzeller Bergkäse und Speckwürfeln**. Durch die groben Käsestücke, die beim Backen schmelzen und so leckere „Käsenester“ hinterlassen und den herzhaften Speck ist dieses Brot eine lecker herzhaft Variante für die kalte Jahreszeit.*



## TURA-Brot voller Erfolg

Über sieben Wochen haben wir unser TURA-Brot im Sortiment gehabt (Weizenmischbrot mit Cashewkernen und frisch geraspelten Karotten).

50 Cent von jedem verkauften Laib gingen an den TURA, zur Unterstützung des Neubaus im Steinach.

Sage und schreibe **620 Brote** haben wir in dieser Zeit an den Mann und die Frau gebracht. Das heißt:



Ein Erlös von 310,00 €, den wir auf **350,00 €** aufgerundet haben, geht direkt an den TURA.

Vielen Dank an Horst Marlock für die Umsetzung der Aktion und an alle, die uns und somit den TURA hier unterstützt haben.

Und wer weiß; bei einer passenden Gelegenheit können wir das Brot ja wieder ins Sortiment nehmen. (Vielleicht zum nächsten Aufstieg?=-))

### Wussten Sie eigentlich,....

- ... dass wir im Jahr 2014 elf verschiedene **bAcKTIONEN** (monatlich wechselndes Produkt – vom Brot bis zum süßen Gebäck) hatten?
- ... dass unsere Emmer-Dinkel, die es u.a. auch ins ZDF geschafft haben, eigentlich nur als **bAcKTION** für den Februar gedacht waren; diese aber so gut ankamen, dass wir einen Dauerbrenner daraus gemacht haben?
- ... dass wir in 2015 keine **bAcKTIONEN** mehr planen, um nicht zu viel Unruhe ins Sortiment zu bringen; stattdessen saisonal angepasst wechseln?(z.B. Bärlauch-Zwirbele zur Bärlauchzeit, Focaccia zur Grillsaison etc.)
- ... dass Emmervollkornmehl ein Vielfaches an wertvollen Eiweißen enthält im Vergleich zum Weizenmehl?
- ... dass wir vom BIOLAND-Verband für unser Bioland-Saatenkornbrot mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurden?
- ... dass Sie bei uns als Allergiker mit einem Blick aufs Preisschild erkennen können, welche Allergene enthalten sind?
- ... dass ab 13. Dezember dieses Jahres alle Bäckereien ihren Kunden diese Informationen schriftlich geben müssen?
- ... dass es bei uns kurz vor Advent feines Weihnachtsgebäck, Früchtebrot und Butterstollen gibt und wir dies bewusst nur in dieser begrenzten Zeit anbieten?

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

*Gerhard Mayr-der Dauerbrenner*

*Herr Mayr war bereits bei Familie Hille tätig und ist schon seit dem Jahr 1994 im Betrieb beschäftigt. Er kennt jeden Winkel der Backstube und ist somit eine große Stütze unseres Betriebes.*

*Zwischendurch war Herr Mayr 12 Jahre als Soldat im Einsatz; im Rahmen dessen sogar mal zum Auslandseinsatz in Mogadischu in Somalia.*

*Für uns steht er nun jeden Tag am Ofen und ist dafür zuständig, dass alles zur rechten Zeit in und vor allem wieder aus dem Ofen kommt.*

*Wie das in einem Kleinbetrieb so ist, ist er außerdem noch in der Herstellung und Aufarbeitung von Brot, Feingebäck, Konditoreiwaren und vielem mehr im Einsatz.*

*Herr Mayr hat außerdem sogar noch eine Ausbildung zum Bäckereifachverkäufer erfolgreich abgeschlossen.*



### ZDF-Serie Deutschlands Bester Bäcker abgeschlossen



Die ZDF-Serie Deutschlands Bester Bäcker, an der wir auch teilgenommen haben, ist abgeschlossen. Die Bäckerei Simon aus Nordrhein-Westfalen hat mit einer beeindruckenden Leistung den Titel errungen. Wir sind leider schon im Vorentscheid ausgeschieden, aber aus 1500 Bäckereien ausgewählt worden zu sein und mal mit Johann Lafer vor der Kamera zu stehen, war für uns alle ein tolles Erlebnis.



Auf jeden Fall hat die Sendung bessere Einschaltquoten als die vorherige Kochsendung auf diesem Sendeplatz vorzuweisen und das ZDF erwägt weitere Staffeln zu drehen, was aber noch nicht sicher 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)

