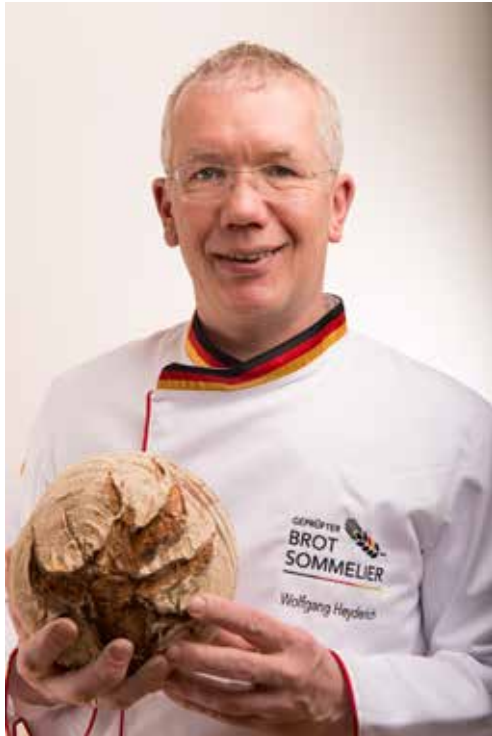


## Brot-Sommelier Ausbildung beendet



Am 18. Januar 2018 habe ich meine letzte Prüfung zum Brot-Sommelier vor der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald mit Erfolg abgelegt.

Zwölf Monate, beziehungsweise 480 Stunden Fortbildung, 10.710 Kilometer Fahrstrecke, 42 Seiten Facharbeit über das Bäckerhandwerk, rund sechs Kilo Lernstoff über nationale und internationale Brotkultur, Sensorik, Foodpairing und Aromakunde über Wein, Käse, Bier, Wurst und Aufstriche.

Viele nette Kollegen und Kolleginnen kennengelernt, hoch dotierten Dozenten gelauscht, zu Hause unzählige Stunden gelernt und mich persönlich weiterentwickelt. Es hat sich gelohnt!

Weltweit bin ich einer von zurzeit 44 Brot-Sommeliere und der erste im Elbe-Weser-Dreieck!

Und was haben Sie, unsere Kunden davon? Natürlich will ich diese neuen Kompetenzen an Sie weitergeben. Wir haben schon ein ganzes Paket an Ideen, die wir mit Ihnen umsetzen möchten. Genaueres erfahren Sie in der nächsten Ausgabe unseres Back.Papiers.

## Neuer Auftritt im Internet

Seit einiger Zeit haben wir eine neue Internetseite, die parallel zu unserer bisherigen im Netz ist. [www.heyderich.de](http://www.heyderich.de) ist veraltet und wird im Juni mit unserer aktuell neuen Präsenz verknüpft. Aktuell ist diese Adresse:

[www.stader-backstube.de](http://www.stader-backstube.de)

### Impressum

**Hrsg.:** Wolfgang Heyderich  
Harsefelder Straße 24, 21680 Stade  
Telefon: 04141-61214 Fax: 62358  
[www.stader-backstube.de](http://www.stader-backstube.de)

### Redaktion, Fotos, Grafik:

Harald Winkler  
Marketing & Kommunikation  
[www.wimakom.de](http://www.wimakom.de) / [info@wimakom.de](mailto:info@wimakom.de)

# Heyderichs Back. Papier

Ausgabe 1/2018

Konditorei-Bäckerei  
**Heyderich**  
Café

## Spezialitäten nach Wunsch

Der Wunschzettel unserer Kunden für Februar: Oben rechts Buttermilchbrot, unten links Vinschgauer-Brötchen, unten rechts Herzlein.

Sie sind gefragt! Gestalten Sie Ihr Wunschsortiment für 2018!



Moin Moin und herzlich willkommen zur aktuellen Ausgabe unseres Back.Papiers.

Letztes Jahr hatten sich unsere Verkaufsteams für Sie, liebe Kunden, jeden Monat drei Gebäcke ausgedacht, die dann von ihren Kollegen in der Backstube hergestellt wurden. Jeweils ein spezielles Brot, ein pfiffiges Brötchen und eine leckere Feinbackware brachten Abwechslung in unser Sortiment.

Scheinbar hat es Ihnen gut gefallen, so dass wir uns dachten, etwas entsprechendes auch

dieses Jahr zu machen. Diesmal aber sind es nicht unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, die sich was ausdenken. Diesmal sind Sie als unsere Kunden gefragt. Ob es Spezialitäten aus unserem Sortiment sind oder kulinarische „Urlaubsbekanntschaften“, spielt keine Rolle. Was immer Sie gerne mal hätten, sagen Sie es uns. Per eMail, per Facebook oder direkt in Ihrem Heyderich Fachgeschäft. Vielleicht fällt das Los auf Ihren Wunsch. Wir freuen uns auf Ihre Wünsche und Anregungen!

## Brote richtig lagern

Wenn Sie lange Genuss und Freude an unseren Broten haben wollen, spielt die richtige Lagerung eine entscheidende Rolle. **Weiche Gebäcke wie z. B. Weißbrot oder Stuten** kann in Polybeuteln oder Tupperboxen aufbewahrt werden, wenn diese nicht völlig luftdicht verschlossen werden.

**Brote mit röcher Kruste** können Sie im Brotbeutel lagern oder auf einem Holzbrett auf der Schnittfläche mit einem Geschirrtuch abgedeckt stehen lassen.

**Fachgerecht** sind innen glasierte Steintöpfe oder Römertöpfe, die nicht luftdicht abschließen. Grundsätzlich müssen alle Behälter mindestens einmal pro Woche mit Essigwasser gereinigt werden. Achten Sie in der warmen Jahreszeit darauf, dass die Behälter nicht der Sonne ausgesetzt sind. **Völlig ungeeignet ist die**



**Lagerung im Kühlschrank**, weil dort das in der Krume gebundene Wasser kristallisiert und das Brot schnell altbacken wird.

**Je nach Art sind Brote unterschiedlich lange haltbar.** Je feiner die Kruste und je höher der Weizenanteil umso geringer ist die Lagerzeit:

- Weizenbrote bis zu 2 Tage
- Weizenmischbrote 2 bis 4 Tage
- Roggenmischbrote 3 bis 5 Tage
- Roggenbrote 4 bis 6 Tage
- Schrot- und Vollkornbrote 7 bis 9 Tage

**Am längsten haltbar sind ungeschnittene Brotlaibe**, weil die Krume durch die Kruste geschützt, weniger austrocknet.



Foto: BGN

sicher sein, dass wir im Rahmen unserer ständigen Qualitätssicherung betriebliche und persönliche Hygienemaßnahmen umsetzen.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Vermeidung von überflüssigem Müll. Auf das Jahr gerechnet fällt durch die Nutzung von Einmalhandschuhen eine enorme Abfallmenge an. Sollten Sie dennoch wünschen, dass Sie mit Handschuhen bedient werden, ist das natürlich möglich. Bitte informieren Sie dann die Fachverkäuferin vor der Bestellung.

*Ihr Wolfgang Heyderich*

## Die Seele baumeln lassen



Ein Café ist ein Ort von Ruhe, Genuss und Behaglichkeit. Hier will man keine Hektik. Hier will man sich in Ruhe was Gutes tun und ein wenig mit der Seele baumeln, wie es der Schriftsteller Kurt Tucholsky ausdrückte.

Unser Café in der Harburger Straße 53, war ein wenig in die Jahre gekommen, so dass wir uns entschlossen hatten, es neu einzurichten. Im November wurden wir damit fertig und finden, dass es schön geworden ist.

Bequeme Sitzmöbel, kleine Tische, eine Fensterbank, ansprechende Farben und eine Tapete in der man spazieren gehen möchte.

Unsere Gäste sollen sich wohlfühlen. Alleine in Ruhe einen leckeren Kaffee oder Tee trinken, dazu einen Kuchen oder eine Torte und Zeitung lesen. Oder zu zweit, in kleinen Gruppen



an zusammen gestellten Tischen – hier ist alles möglich. Schauen Sie mal rein! Wir öffnen für Sie montags bis freitags von 6:00 bis 18:00 Uhr, samstags von 6:00 bis 12:00 Uhr und sonn- u. feiertags von 8.00 bis 11.00 Uhr.

**Herzlich willkommen!**

