

Conny Klinger die Seele im Verkauf



Am 1. September wird Conny Klinger ihr 20-jähriges Jubiläum bei uns feiern können. Solange kümmert sie sich schon um die Wünsche und die Zufriedenheit unserer Kunden. Eine lange Zeit, die sie nach ihrer Ausbildung hier im Betrieb verbrachte – und weiter verbringen will. Viele unserer Kunden kennen sie noch als junge Auszubildende. Mit ihrem erfrischend fröhlichen Wesen verbreitet sie gute Laune und mit ihrer Erfahrung und ihrem Fachwissen ist sie eine wertvolle Beraterin für unsere Kunden und Cafégäste. Wir freuen uns sehr, dass „Conny“ bei uns ist und wünschen uns sehr, dass sie auch noch lange bleibt. Mindestens für weitere 20 Jahre.

Starke Wirkung fast vergessen



Das Salz-Hefe-Verfahren ist eine fast vergessene, natürliche Methode zur Herstellung von Weizenteigen. Aus Weizenmehl, Wasser und Salz wird eine Lösung angerührt, die mindestens vier bis maximal 48 Stunden heranreifen muss. Von dieser Lösung, die wir selbst ansetzen, können wir bis zu zwei Tage lang, je nach Rezeptur, die benötigten Mengen abnehmen und damit backen. Zusätzliche Hefegaben zum eigentlichen Teig sind dadurch kaum noch nötig. Durch die Salzlösung wird Zellflüssigkeit aus den Hefen abgezogen. Dadurch wird die Zellhaut durchlässig, und die Hefeenzyme treten aus und die Hefezellen sterben ab. Die im Zellsaft enthaltenen Gärungsenzyme bleiben jedoch wirksam und gelangen über die Salzlösung in den Teig. Auf diese Weise werden die üblichen Hefe-Gärprozesse optimiert und es kommt zu sehr positiven Effekten: Die Teige sind feuchter und geschmeidiger, die Krume ist schnittfest und elastisch, die Gebäcke bleiben länger frisch und haben eine sehr feine Porung. Wir verwenden dieses Verfahren für unsere Schnittbrötchen die „Knüppel“ sowie andere Kleingebäcke und können dabei auf zusätzliche Backmittel verzichten.

Impressum

Hrsg.: Wolfgang Heyderich
Harsefelder Straße 24, 21680 Stade
Telefon: 04141-61214 Fax: 62358
www.heyderich.de

Redaktion, Fotos, Grafik:

Harald Winkler
Marketing & Kommunikation
www.wimakom.de / info@wimakom.de

Heyderichs
**Back.
Papier**

Konditorei-Bäckerei
Heyderich

Café

Ausgabe Juni 2017

Startschuss für Läufergruppe



Moin Moin und herzlich willkommen zur neusten Ausgabe unseres Back.Papiers. Ein wenig bange war uns ja schon bei der Idee mit der Läufergruppe. Klappt das? Und dann kamen die Anmeldungen. Mehr als wir dachten. Beim ersten Treffen am 18. Mai kamen 30 Freizeitsportler auf dem Parkplatz vor unserem Hauptgeschäft zusammen. Es war ein super Einstieg mit tollen Menschen, der enorm Spaß gemacht hatte! Nach einem kurzen Aufwärmen liefen wir dreimal 10

Minuten mit kurzen fünfminütigen Gehpausen los und schlossen diese erste Tour mit ein paar Dehnungsübungen ab. Künftig werden wir in drei Leistungsklassen laufen, um allen Anforderungen gerecht zu werden und um hoffentlich bald weiteren Lauffreunden Platz zu schaffen. Betreut werden wir von Enja Kanzelmeyer von der Laufschule Stade und drei weiteren engagierten und fachlich kompetenten Läuferinnen. **Viel Spaß mit diesem sportlichen Back.Papier!**



Laufen an der frischen Luft ist eine tolle Sache. Für den einen oder anderen kostet es vielleicht ein wenig Überwindung, aber wenn man merkt es geht doch, macht es Spaß. Und dieses gute Gefühl steigert sich von Mal zu Mal.

Aber wie kommt der Heyderich eigentlich auf die Idee eine Laufgruppe ins Leben zu rufen? Eine Bäckerei und Konditorei? Ganz einfach: Wir stellen hier in Stade täglich hochwertige, natürliche Backwaren her. Wir nutzen Getreide aus der Region, machen unseren eigenen Natursauerteig und verzichten auf industrielle Backmischungen und Backmittel. Wir sehen uns als Handwerksbetrieb in der Tradition und in der Pflicht unseren Kunden nicht nur Genuss anzubieten, sondern auch zu einer gesunden

Lebensführung beizutragen.

Und genau hier sehen wir den Bezug zum Sport. Scheinbar sehen das viele unserer Kunden genauso und laufen schon mit.

Jeder kann sich anmelden, allerdings gibt es zur Zeit eine Warteliste, auf der wir aber jeden Interessenten vermerken. Da wir noch am Anfang stehen, wollen wir zunächst die weitere Entwicklung abwarten. Übrigens, die Teilnahme ist absolut unverbindlich und kostenlos. Wir sind weder ein Verein, noch verfolgen wir irgendwelche anderen Interessen, außer mit unseren Lauffreunden gemeinsam Spaß an sportlichen Aktivitäten zu haben.



Foto privat

Kompetente Betreuung durch Enja Kanzelmeyer

Betreut werden unsere Läufergruppen von der bekannten Lauftherapeutin DLZ, Enja Kanzelmeyer, die mit 18 Jahren aktivem Laufens bei diversen Volksläufen, Marathonwettbewerben und als Inhaberin der Stader Laufschule sehr viel Erfahrung sammelte.

Mit viel Einfühlungsvermögen und einem sicheren Gespür für jeden Einzelnen, schafft sie es anzuspornen und zu motivieren. Wir sind sehr froh darüber, dass sie und drei weitere erfahrene Läuferinnen (Marion, Karin und Nicole) unser Projekt mit so viel Begeisterung begleiten. Kontakt: info@laufschule-stade.de



Die Grillsaison ist da. Lange genug mussten die Hobbybruzzler und Grillmeister auf warme Temperaturen warten. Die einen grillen die Klassiker wie Bratwürste, Nackensteaks und anderes aus der Schlachtereierie, die anderen zelebrieren. Sie grillen nicht, sie machen Barbecue. Wie auch immer: Grillen ist ein schönes, geselliges Ereignis. Der Chef am Rost will seine Gäste begeistern und die Gäste wollen genießen und sich gut unterhalten.



Die wichtigsten Begleiter zum Grillfest sind die Brote, Brötchen oder gerne auch die Baguettes. Wer es aber perfekt machen möchte, greift nicht zu irgendwas, sondern wählt die Backwaren passend zum Essen aus.

Wir empfehlen gerne helles Brot zu hellem Fleisch wie Pute oder Hähnchen und dunkles Brot zu dunklem Fleisch wie zum Beispiel

Rind. Zu kräftig gewürztem Fleisch wie Lamm, empfiehlt sich eher ein kräftiges Sauerteigbrot. Ebenso vertragen sich pikante Dips gut mit ausdrucksvollen Roggenbroten oder Roggenmischbroten. Kräuterdips harmonieren gut mit Broten oder Brötchen mit Sonnenblumen- oder Kürbiskernen. Kräftige Brote, meist Vollkornbrote, haben zudem viele Ballaststoffe, die die

Verdauung angenehm unterstützen. Unseren Fachverkäuferinnen ist es eine Freude, Sie bei der Planung Ihrer Grillparty zu unterstützen.

Fotos: Oben unser abwechslungsreiches Grillsortiment, unten das Steinofenbrot.



Ohne Brot ist ein Tisch nur ein Brett.
(Russisches Sprichwort)