

Angebote nach Kundenwünschen

Unsere Aktion „3-fach genießen“, die wir im Januar 2017 starteten, fand so großen Anklang, dass wir Sie auch diese Jahr im Programm ließen. Während vergangenes Jahr unsere Mitarbeiterinnen im Verkauf die Gebäcke auswählten, sind es dieses Jahr unsere Kunden, die ihre Wünsche in unseren Fachgeschäften äussern. Wenn Sie also was bestimmtes möchten, vielleicht eine Spezialität, die Sie im Urlaub kennengelernt haben, machen Sie mit. Das Los entscheidet, vielleicht sind Sie dabei.

Hier die Kundenwünsche für den Mai



Dinkelbrot mit Saaten – aussen rustikal, innen zart mit nussigem Aroma.

Cranberry-Brötchen – fruchtige Cranberrys treffen auf Curry. Unglaublich gut!

Rhabarber-Baiser-Küchle – frische Rührmasse, saftiger Rhabarber und Sahnebaiser.



Unsere Öffnungszeiten

Harsefelder Straße 24

Montag bis Samstag 05.00 Uhr - 18.00 Uhr
Sonntag 07.00 Uhr - 18.00 Uhr
Feiertage 07.00 Uhr - 13.00 Uhr

Harburger Straße 53

Montag bis Freitag 06.00 Uhr - 18.00 Uhr
Samstag 06.00 Uhr - 12.00 Uhr
Sonn- u. Feiertage 08.00 Uhr - 11.00 Uhr

Impressum:

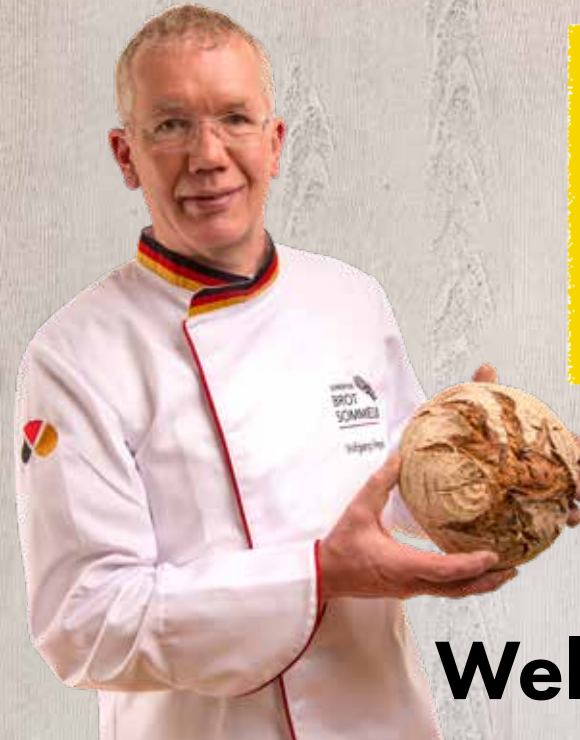
Hrsg.: Wolfgang Heyderich
Harsefelder Straße 24, 21680 Stade
Telefon: 04141-61214, Fax: 04141-62358
www.stader-backstube.de

Redaktion, Fotos, Grafik:
Harald Winkler Marketing & Kommunikation
www.wimakom.de / info@wimakom.de

Heyderichs Back. Papier

Ausgabe 2/2018

Konditorei-Bäckerei
Heyderich
Brot-Café



Die *wundervolle* Welt des Brotes

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

Auch wenn ich von Haus aus Konditormeister bin und in dieses herrliche Handwerk quasi hinein geboren wurde, so hat mich doch immer auch die Brotbäckerei fasziniert.

Herlich duftend, bodenständig und ehrlich. Brot kennt die Menschheit seit mindestens 22.000 Jahren. Kein anderes Lebensmittel wurde solange kultiviert und permanent weiter entwickelt. Brot spielt in fast allen Kulturen und

Religionen eine zentrale Rolle. Das Fehlen von Brot hat zum Sturz von Regierungen geführt und Revolutionen ausgelöst.

Der technologische Fortschritt hat die Herstellung von Brot immer begleitet, es aber in seinen inneren Werten nie wirklich verändert.

Brot ist viel mehr als nur die Unterlage für Beläge oder Aufstriche. Brot ist ein fantastisches Lebensmittel das Respekt und tiefer gehende Auseinandersetzung mit seinen wahren Werten verdient.

Was macht ein Brot-Sommelier?

Bäcker backen Brot. Das war schon immer so und so wird es hoffentlich auch bleiben. Gestandene Bäcker, solche, die in unserer Backstube ihr Bestes geben, schöpfen aus einem reichen Erfahrungsschatz, den sie im Laufe ihrer Ausbildung und durch ihre tägliche Arbeit gewonnen haben. Sie wissen was in einem lebendigen Teig vor sich geht, sie wissen wie man ihn behandeln muss, um gutes Brot damit zu backen. Das stellen Sie ständig unter Beweis!

Wozu braucht man da noch einen Brot-Sommelier? Und was bedeutet dieses Berufsbild eigentlich? Der Reihe nach: Entstanden ist die Idee zu dieser Zusatzausbildung an der Bundesfachschule des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim. Der Gedanke dahinter ist, Fachleute auszubilden, die außer über Kenntnisse und Fähigkeiten zur Herstellung von Broten auch über kulturelles, fachübergreifendes und ernährungsphysiologisches Wissen verfügen und dieses Wissen persönlich und über Medien in die Welt tragen. Ich als Brot-Sommelier verstehe mich sozusagen als Mittler zwischen der wundervollen Welt des Brotes und der Öffentlichkeit.

Es macht mir als der erste und zurzeit einzige Brot-Sommelier im Elbe-Weser-Dreieck und als einer der ersten weltweit, Spaß und Freude mich intensiv mit diesem Thema auseinander zu setzen. Dabei bin ich bei allem Hintergrundwissen vorrangig immer auch ein Pragmatiker, der unmittelbar unseren Kunden dient. Ich möchte das Brot als Lebensmittel aufwerten, bewusst machen, wie arm unsere Ernährung ohne es wäre und wie reich an kreativen Möglichkeiten es für uns alle ist.

Da ich auch anerkannter Ernährungsberater im Bäckerhandwerk bin, gebe ich Tipps für eine sinnvolle Ernährung mit unseren Gebäcken.

Geplante Veranstaltungen in 2018

„BackStage – Die Geburt eines Brotes Keine neun Monate, aber mindestens 24 Stunden“

Bei diesem Rundgang durch unsere kleine Handwerksbäckerei in Stade verfolgen Sie den Weg eines Brotes von den Rohstoffen bis zum Ausbacken aus dem Ofen. **Sie erleben, wie echtes Brot hergestellt wird.** Zwischendurch beantworte ich gerne Ihre Fragen. Wir erleben immer wieder, dass die Bäckerwelt für viele ein unbekanntes Universum darstellt. Oder sind Sie Hobby-Bäcker? Dann bringen Sie Ihr Brot mit und der 1. staatlich anerkannte Brot-Sommelier im Elbe-Weser-Dreieck schaut sich mit Ihnen Ihr Meister-Backwerk an!

„BrotZeit – Zeit fürs Brot Inne halten und den Duft des Brotes in sich aufnehmen“

Seit 2004 konzentriere ich mich auf die Grundregeln des „Slow Baking“. Eine Rückbesinnung auf eine traditionelle Backkultur unter dem Grundsatz der eigenen Herstellung.

Erfahren Sie, wie wir die 11. zertifizierte Bäckerei im deutschsprachigen Raum wurden, wie „unser täglich Brot“ zur Erfolgsstory wurde und alles über die Ausbildung zum 1. anerkannten Brot-Sommelier im Elbe-Weser-Dreieck.

Ich gehe auf aktuelle Verbraucherfragen ein und befasse mich eingehend mit dem Thema Brot und Ernährung.

Liebe Brotfreunde, sobald diese und ggf. weitere Veranstaltungen „aufführungsreif“ sind, werde ich Sie über Plakate, Flyer und unsere Internetmedien unter www.stader-backstube.de oder [facebook.com/KonditoreiBaeckereiHeyderich](https://www.facebook.com/KonditoreiBaeckereiHeyderich) informieren und einladen.

Bis dahin Ihr Wolfgang Heyderich

Slow Baking – Zeit für Geschmack

Wer will schon Stress? Keiner. Selten entsteht unter Zeitdruck etwas wirklich Gutes. Auf keinen Fall, wenn es sich wie bei uns um natürliche Herstellungsprozesse handelt. Prozesse mit Lebendigkeit. Ein Teig ist keine träge Masse aus Mehl, Wasser, Hefe, Sauerteig und Salz, die zusammengemischt in den Ofen kommt und dann zu Brot wird. Jeder kann das probieren. Das Ergebnis wird ernüchternd sein. Das wird nichts, was den Namen Brot verdient hätte.

Allem, was in den Teig kommt, wohnt eine gewisse Vitalität inne. Im Mehl sind Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine, Enzyme, Eiweiße und vieles mehr. Hefen sorgen durch ihre Lebendigkeit für Gärung, die den Gebäcken Volumen geben. Daneben entstehen Aromastoffe im Teig, die sich beim Backen voll entfalten. Unsere Natur-Sauerteige sorgen dafür, dass Roggen überhaupt erst backfähig wird.

Es findet ein hochkomplexes Zusammenspiel unterschiedlichster Stoffe statt, aus dem sich Teige entwickeln, die zum richtigen Zeitpunkt die optimale Basis für hervorragende Brote sind. Nur mit Können und Erfahrung schaffen wir es diese lebendigen Abläufe zu begleiten.

Wir verarbeiten die Zutaten in der richtigen Menge mit den optimalen Temperaturen. Kneten sie zu Teigen und geben ihnen viel Zeit zur

Reife. In diesen Pausen, die wir Bäcker Teigruhe nennen, entspannen sich die Teige. Sie bilden Aromen, beginnen sich zu lockern und sind erst dann bereit für den nächsten Schritt.

Je nach Gebäck lassen wir die Teige 48 Stunden oder mehr in einer optimalen Umgebung reifen. Sicherlich ginge das mit industriellen Backmitteln oder Fertigmischungen viel schneller. Sack auf, anrühren, backen, fertig. Aber das stände im absoluten Gegensatz zu unserer Philosophie des Slow Baking, des langsamen Backens.

Durch unsere natürlichen Methoden schaffen wir einmalige Gebäcke mit hervorragenden Eigenschaften:

- Natürlichkeit ohne Zusatzstoffe
- Fantastischer Geschmack
- Hervorragende Frische
- Sehr gute Haltbarkeit

Aber nicht nur Ruhe, Zeit und handwerkliches Können sind unsere Pluspunkte. Letztendlich spielt auch die Auswahl unserer Rohstoffe und Zutaten eine wesentliche Rolle. Und so weit es geht, beziehen wir alles aus der nächsten Umgebung, wie beispielsweise einen Teil unserer Mehle aus der Mühle Venti Amica in Hollern Twielenfleth.

