

WorkShops und Laufftreff 2019



Die Brot-WorkShops werden immer beliebter! Mit dem neuen Jahr ist jetzt noch ein spannender Kurs für Einsteiger dazu gekommen: **BackStart - Brotbacken Einstieg**. Ideal für alle, die sich zum ersten Mal an den Teig heranwa-

gen. Wer also schon immer mal sein eigenes Brot backen wollte, hat hier Gelegenheit in kleiner geselliger Runde mit den eigenen Händen unter Profi-Anleitung zu backen.

Alle Termine zu diesem neuen und zu den anderen WorkShops, sowie die Möglichkeit sich anzumelden, finden Sie unter www.heyderichs-brotwissen.de. NEU IST: Auf der Website können Sie auch Gutscheine zum Verschenken erwerben.

Laufftreff: Es geht weiter

Der im Mai 2017 unter dem Motto „Fit mit Heyderich“ gegründete Laufftreff, startet auch dieses Jahr durch. Mit einer kleinen Änderung: Ab Januar 2019 treffen wir uns jetzt immer dienstags und freitags.

Wir sind eine offene Läufergruppe, an der grundsätzlich jeder teilnehmen kann, der über eine gewisse Grundfitness verfügt. Mehr Infos dazu bekommen Sie von der bekannten Lauftherapeutin DLZ, **Enja Kanzelmeyer**, die unsere

Gruppen betreut. **Telefon: 0171 626 15 84**. Zur Zeit laufen wir in vier Leistungsklassen (Spitzbuben, Welfen, Bürlü und Zimtschnecken), damit jeder auf seine Kosten kommt. Vom Anfänger bis zum ambitionierten Freizeitsportler. Die Teilnahme ist absolut unverbindlich und kostenlos. Los geht's! Eine gute Gelegenheit, gute Vorsätze umzusetzen!

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

Heyderichs Back. Papier

Ausgabe 1/2019

Konditorei-Bäckerei
Heyderich
Brot-Café



Länderspezialitäten 2019

im Januar
genießen Sie



Bauernbrot –
ein deutscher Klassiker aus
70% Roggen und 30% Weizen



**American-
Apfel-Scones**
gehaltvolle Spezialität
zum Nachmittagskaffee



**American-
Mandel-Cookies**
mit gehackten Mandeln



**American-
Schoko-Cookies**
mit gehackten Mandeln,
Schoko-Drops & Kakao
Zum Naschen immer gut!

Es ist Zeit für Geschmack

Konditorei-Bäckerei
Heyderich
Brot-Café

Moin Moin und herzlich willkommen zur ersten Ausgabe unseres Back.Papiers im neuen Jahr. Meist ist das immer ein guter Anlass, um ein wenig auf das zu blicken, was hinter uns liegt und sich etwas mehr Gedanken darüber zu machen, was kommen wird.

Was ganz bestimmt kommen wird, ist eine neue Genusswelle, die dieses Jahr unter dem Motto „**Länderspezialitäten 2019**“ daher kommt.

Ich habe mich mal umgeschaut, welche Gebäcke in den verschiedenen Regionen Deutschlands und im Ausland angesagt sind und mir gedacht, jeden Monat drei Highlights vorzustellen.

Zudem habe ich in meinem Bekanntenkreis darum gebeten mir Fragen über mich und meine Philosophie zu stellen. Die Antworten finden Sie im Innenteil. Viel Spaß beim Lesen!

Fragen zu meiner Philosophie

Frage: „Was waren für dich die wichtigsten Ereignisse im vergangenen Jahr?“

Heyderich: „2018 fing mit der bestandenen Prüfung zum 1. Brot-Sommelier im Elbe-Weser-Dreieck schon hervorragend an. Die Kraft und Anstrengung die ich da reinlegen musste, sowie die Geduld und die zusätzliche Arbeit für meine Familie und Mitarbeiter, war schon enorm. Weitere Leuchttürme waren der Start der Workshops und die Zusammenarbeit mit dem Sternkoch Jens Rittmeyer aus Buxtehude. Privat war es übrigens die Fahrt mit meiner Frau nach Spitzbergen – ein Traum!“

Frage: „Du bist Konditormeister. Was hatte dich bewegt Brot-Sommelier zu werden?“

Heyderich: „Seit 2005 ist die Slow Baking Philosophie ein fester Bestandteil unseres handwerklichen Schaffens. Dabei habe ich die Liebe und das Komplex zum Brot kennengelernt. Eine Ausbildung im Bäckerhandwerk hat mir gefehlt. Brot-Sommelier drückt viel davon aus, was ich über Brot denke, fühle und handle.“

Frage: „Was hast du unternommen und was planst du, um das erworbene Wissen weiterzugeben?“

Heyderich: „Betriebsintern machen wir seit letztem Jahr mit unseren (tollen) Fachverkäuferinnen Fortbildungen in der Backstube. Unsere Bäcker und Konditoren coache ich zwischendurch, weil wir dort durch die Arbeitszeiten nicht so viele zusätzliche Möglichkeiten haben.

Ansonsten ist und soll die Plattform von **www.heyderichs-brotwissen.de** mit verschiedenen Workshops für unsere Kunden zur Vermittlung

unseres Handelns dienen.“

Frage: „Du arbeitest ständig daran die Qualität eurer Produkte zu optimieren. Welches Ziel steckt dahinter?“



Artisan Brot

Heyderich: „Mich und meine Frau zufrieden zu stellen. Es geht nicht nur um Produkte, sondern um Kundenbegeisterung und Wohlbefinden der Mitarbeiter. Wenn wir zufrieden sind und ein gutes Bauchgefühl haben, fügt sich vieles zusammen. Wir sind dafür da, dass unsere Mitarbeiter und unsere Kunden Spaß bei uns und mit unseren Produkten haben.“

Frage: „Wie muss sich eine Bäckerei / Kon-

ditorei positionieren, um auch künftig gegenüber Billiganbietern bestehen zu können?“

Heyderich: „Für uns ist es das Traditionelle mit dem Modernen verbinden. Geld beim Rohstoffeinkauf einsparen kann es nicht sein. Regionalität ist mir sehr wichtig!“

Frage: „Was dürfen deine Kunden im neuen Jahr 2019 erwarten?“

Heyderich: „Neben der neuen 3-fach ge-

nießen Aktion mit Länderspezialitäten, möchte ich mich mit veganen Gebäcken und Bio-Rohstoffen beschäftigen. Es soll nicht unser Hauptsortiment werden aber einen kleinen Teil im Angebot einnehmen.“

Frage: „Welche Stellenwerte haben Qualität, Abwechslung und Service?“

Heyderich: „Alle drei Punkte sind entscheidend und fallen für mich unter den Aspekt,

dass die Mitarbeiter/innen und die Kunden bei uns Spaß haben und gerne in unseren beiden Fachgeschäften sind.“

Frage: „Wie wichtig ist es für dich dich regional zu engagieren. Beispielsweise bei der Herkunft der Rohstoffe oder Zutaten?“

Heyderich: „In Zeiten der Globalisierung ist Heimat ein ganz wichtiger Faktor. Wir haben uns im Dezember 2018 gerade beworben, Partner und Teil der Gemeinschaft von der Regionalwert AG Hamburg zu werden.“

Frage: „Welchen Stellenwert hat der Begriff „Biologisch“ für deine Herstellungspraxis?“

Heyderich: „Bis jetzt, ehrlich gesagt, wenig. Ich sehe konventionelle Rohstoffe nicht ganz so schlecht. Aber wir möchten nachhaltig arbeiten und dafür lohnt sich der Blick über den Tellerrand hin zu biologischen Rohstoffen und vielen Materialien, die wir im Betrieb einsetzen. Wir haben eine Vielzahl an Kunden, die Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung wünschen. Das zu gewährleisten, ist das gemeinsame Ziel von mir und meiner Frau.“

Frage: „Welche Gebäcke aus deinem Sortiment magst du am liebsten?“

Heyderich: „Das Artisan Brot (Bild) und der Sommelier Laib sind meine Favoriten im Brotbereich. Bei den Verwöhnprodukten die Herrentorte. Meine Frau steht auf Dinkel-Vollkornbrot.“

Frage: „Was sind die Lieblingsgebäcke deiner Kunden?“

Heyderich: „Bei den Broten ist das Dinkel Vollkornbrot die Nummer Eins, gefolgt vom Flute und Artisan Brot. Kleingebäck-Highlights sind Unsere Krossen, Vinschgauer und Rustikale. Pausenfüller und Belohnung sind oft saisonal bedingt. Die abwechselnden Wähen und Käsekuchen werden oft nachgefragt.“