

Öffnungszeiten & Vorbestellungen



Vorbestellungen sind möglich für:

Dinkel-Baguette, Flöte, Wurzel-Brot, Mehrkorn- und Zwiebelwurzel, Roggen-Baguette, Weizenmeter klein, Olivenbrot. Alle anderen Brotspezialitäten bekommen Sie wie gewohnt in unseren beiden Fachgeschäften.

Für Berliner und Brötchen können wir leider keine Vorbestellungen für die Feiertage annehmen.

Harsefelder Straße

Heiligabend	5:00 – 13:00 Uhr
Erster Weihnachtstag	7:00 – 13:00 Uhr
Zweiter Weihnachtstag	7:00 – 13:00 Uhr
Silvester	5:00 – 13:00 Uhr
Neujahr	8:00 – 13:00 Uhr

Harburger Straße

Heiligabend	6:00 – 11:00 Uhr
Erster Weihnachtstag	8:00 – 11:00 Uhr
Zweiter Weihnachtstag	8:00 – 11:00 Uhr
Silvester	6:00 – 11:00 Uhr
Neujahr	geschlossen



Verpassen Sie keinen unserer tollen WorkShops! Zum Beispiel können Sie am 7. und 14. Dezember bei uns in der Stader Backstube Ihren eigenen Stollen backen! Alle Infos, Termine und Anmeldungen finden Sie im Internet unter:

www.heyderichs-brotwissen.de

Gleich nachschauen, ob Ihr Wunschtermin noch frei ist!

Impressum

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

Redaktion, Backwaren-Fotos, Grafik:

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

*Das Team der
Konditorei & Bäckerei
Heyderich wünscht Ihnen
und Ihren Lieben sehr an-
genehme Feiertage und
einen fröhlichen Start
ins neue Jahr!*

Heyderichs Back. Papier

Konditorei-Bäckerei

Heyderich

Brot-Café

Ausgabe Oktober 2018

Tolle Erlebnisse: Brot-WorkShops



direkt bei uns in der Stader Backstube in der Harsefelder Straße 24. In kleinen Gruppen wird hier geknetet, gebacken und verköstigt. Es gibt spannende Einblicke in die Welt des Backens, Hintergrundwissen über unsere Kultur des Brotes, Zusammenhänge einer ausgewogenen Ernährung und vor allem ein kurzweiliges, geselliges Miteinander.

Aktuell stehen 4 WorkShops auf dem Programm: „BrotZeit – Zeit für Brot“, „BackStage – die Geburt eines echten Brotes“, „Stollenbäckerei“ und „Backen mit Dinkel“.

Je nach Workshop gibt es bis zu 8 Plätze je Termin. Sichern Sie sich jetzt einen Platz für sich und/oder als originelles Weihnachtsgeschenk.

Alles Infos finden Sie in unserem Internet-Shop: www.heyderichs-brotwissen.de. Nur hier können Sie sich auch direkt Ihren Platz sichern! **Wir sehen uns! Ihr Wolfgang Heyderich**

Moin Moin und herzlich willkommen zu dieser vorweihnachtlichen Ausgabe unseres Back.Papiers. Weihnachten rückt näher und damit die Frage nach originellen Geschenken. Wir hätten da was für Sie. Warum nicht mal einen spannenden und unterhaltsamen Workshop vom 1. Stader Brot-Sommelier Wolfgang Heyderich,

Original Stader Stollen

**„Im Advent, da kommt das Licht –
Nur die Erleuchtung folgt meist nicht.“**
Bernd Sieberichs (*1961), Heimatschriftsteller



Nach der Knetkur kann sich der Teig in Ruhe wieder entspannen.



Die abgewogenen Stücke kommen in Backformen und werden dann im vorgeheizten Ofen ...



... schonend ausgebacken. Dabei entfalten sich alle Geschmacks- und Aromakomponenten.



Noch eben sommerliche Temperaturen und schon wieder kündigt sich die Weihnachtszeit an. Neben allen unseren feinen Weihnachtsspezialitäten, steht natürlich unser Original Stader Stollen wieder im Mittelpunkt. Wir finden, er ist ein opulentes Prachtstück aus allerbesten Zutaten, das wir mit enorm viel Liebe und Sorgfalt herstellen.

Die Hauptbestandteile für den Teig sind Weizenmehl, ein spezieller Vorteig aus Vollmilch, Bio-Hefe und Weizenmehl, Wasser und eine Mischung aus Butter, Marzipan, Gewürzen, frischen Eiern und Zucker.

Die saftig aromatischen Sultaninen, die Sukkaden und das Orangeat legen wir für mindestens 12 Stunden in Rum und Weißwein ein. Die Mandelstifte werden mild geröstet und mit heißer Milch übergossen. So werden sie schön weich und noch feiner im Geschmack.

Aber das größte Geheimnis liegt in der Ruhe und der Zeit, die wir dem Teig lassen, um sich voll zu entwickeln. Massenproduktion ist in der Stader Backstube ein Fremdwort. Alles was hier entsteht

ist einmalig. Kein Stollen sieht so aus wie der andere, weil jeder per Hand geformt und weiter verarbeitet wird. Die einzige Maschine die zum Einsatz kommt ist der Kneter, in dem alle Zutaten vermengt und zu einem geschmeidigen Teig gewalgt werden. Danach ist erst einmal Ruhe. Zugedeckt und in angenehmer Atmosphäre entwickeln sich alle Geschmacks- und Aromakomponenten zur vollen Reife, die sich dann im Backofen voll entfalten. Ein kurzes Bad in heißer Markenbutter und ein Wälzen in feinem Kristallzucker vollenden das Werk. Danach wird er liebevoll verpackt und unseren Kunden zum Kauf angeboten.

Unser Tipp für langen Genuss: Wenn Sie Ihren Original Stader Stollen nicht sofort gemeinsam mit Ihrer Familie oder Freunden genussvoll verzehrt haben, können Sie ihn natürlich auch mehrere Wochen aufbewahren. Am besten lichtdicht in Alufolie verpackt an einer Stelle, die keinen großen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist. Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit!



Nach dem Backen werden die Stollen kurz in heißer Butter gebadet ...



... und dann sorgfältig mit feinem Kristallzucker umhüllt.



Laut Überlieferung soll der Stollen das Christkind in der Wiege symbolisieren.