

Bald geht es los

Wir sind auf die Saison vorbereitet.



Im Dezember hatten wir Georg Lesina Debiasi, Bäcker und Lebensmitteltechniker aus Kastelbell/Tschars in Südtirol in unserer Backstube zu Besuch. Gemeinsam haben wir neue Rezepturen ausgetüftelt, mit denen wir Sie zur Start in die Garten-, Grill- und Terrassenzeit überraschen wollen.

Das Besondere an diesen südtiroler Spezialitäten ist die Art der Teigführung, die über viele Stunden sehr ausgewogene Aromakomponenten entstehen lässt. An Natürlichkeit, Geschmack und wegen ihres tollen Aussehens, sind sie kaum zu übertreffen.

Weil wir nur absolut frische Ware anbieten wollen, gibt es diese Köstlichkeiten nur in limitierter Tagesproduktion. Denn ofenfrisch schmecken sie am besten.

Salz aus dem Urmeer

Wir verarbeiten Luisenhaller Tiefensalz.

Unser Tiefensalz aus der Luisenhaller Saline bei Göttingen ist ein seit 250 Mio. Jahren unberührtes Naturprodukt. Es wird von Europas noch einziger Pfannensaline gefördert und auf schonendste Weise



verarbeitet. Das Verfahren ist rund 1000 Jahre alt. Dabei wird die konzentrierte Salzsole aus 450 m Tiefe nach oben gepumpt und in riesigen, offenen Pfannen so weit erhitzt, daß das Salz kristallisiert und abgeschöpft werden kann. Danach wird es getrocknet, zerkleinert und direkt abgepackt. Es erfährt keinerlei chemische Behandlung und besitzt alle natürlichen Mineralien und Spurenelemente. Der Geschmack ist angenehm mild. Mehr Infos: www.siedesalz.de

Holzofenbrot-Wochen

Jede Woche eine andere Spezialität!



Freuen Sie sich auf Abwechslung. Jede Woche bieten wir Ihnen eine andere Brotpezialität aus dem süddeutschen Holzbackofen an. Lassen Sie sich überraschen von dem besonderen Geschmack und dem einmaligen Aroma. Achten Sie auf unsere Angebote und entdecken Sie Neues!

Otto braucht Ruhe

Frische saftige Brote sind schwer zu schneiden.



Frisch gebackene Brote wie „Unser Otto“ sind nicht so leicht zu schneiden. Das ist ganz normal und eher eine Garantie dafür, daß es sich um ein traditionell gebackenes Brot aus handwerklich hergestelltem Teig handelt.

Am besten lässt es sich schneiden, wenn es einen bis zwei Tage Ruhe zur Nachreife hat. Wenn Sie nicht solange warten möchten, schneiden wir es Ihnen gerne auch frisch und natürlich gratis!

März 2017

Backstuben Zeitung

der ländlichen Spezialitäten-Bäckerei Hacke



Stuten und Rosinenstuten aus der Glut

Kann man Hervorragendes noch besser machen? Ja! Mit der Kraft des Feuers.



Einfachheit ist die höchste Form der Raffinesse

Leonardo da Vinci

Stuten, mit und ohne Rosinen, sind sehr beliebt. Sie zählen zu den „schlichten“ Vertretern süßer Weizengebäcke. Weizenmehl, Hefe, Butter und Zucker sind das Wesentliche. Im Gegensatz zu unseren Bürlis wirkt die Oberfläche schlicht und rustikal. Innen aber entfaltet sich ein unglaublich ausgeprägtes Aroma. Dieses Gebäck ist so ursprünglich, weil wir uns bei den Zutaten auf das Allerwichtigste beschränken und keinerlei indust-

rielle Zaubermittelchen zugeben.

Vor diesem Hintergrund entstand die Idee, den Stuten probeweise in unserem süddeutschen Holzbackofen zu backen. Das Ergebnis hat uns regelrecht umgehauen. Was bei dieser Methode an zusätzlichem Geschmack, an verbesserter Frische und längerer Haltbarkeit herauskam, war verblüffend. So verblüffend, dass wir unsere Stuten jetzt nur noch im Holzbackofen backen. Was

das Besondere an dieser Methode ist, lesen Sie im Innenteil.

Für gute Gebäcke braucht man gute Zutaten. Je naturbelassener, desto besser. Mit dem Milchhof Osterwiese und anderen Zulieferern aus der Umgebung haben wir zuverlässige Partner gefunden, die uns helfen unsere Ansprüche umzusetzen. Dies und mehr, finden Sie in dieser Ausgabe. *Ihr Torsten Hacke!*

Unbehandelte Milch von der Osterwiese

Wo die Tiere Platz haben und an der frischen Luft sind gibt es gute Milch.



Milchwirt Burghard Homann zeigt Bäckermeister Torsten Hacke den Milchhof Osterwiese in Obershagen.



Die trächtigen Kühe haben ihren eigenen Platz und werden mit ganz besonderer Sorgfalt behandelt.



Während und nach dem Säugen durch die Mutterkühe wird genau darauf geachtet, daß jedes Kälbchen ausreichend versorgt ist.

„Eine Kuh macht Muh, viele Kühe machen Mühe.“ Landwirt und Mitinhaber des Milchhofs Osterwiese in Obershagen, Burghard Homann, kann davon ein Lied singen. 2002 hat er zusammen mit Dirk Sander den Betrieb gegründet, den die beiden seitdem zusammen mit ihren Ehefrauen und einer Handvoll Mitarbeiter erfolgreich bewirtschaften.

Von hier beziehen wir seit kurzem unsere Frischmilch, die wir sowohl in der Backstube verarbeiten, als auch in unseren Fachgeschäften zum Verkauf anbieten.

Für den Milchhof Osterwiese haben wir uns deshalb entschieden, weil die Tiere dort artgerecht und respektvoll behandelt werden und weil die Milch wirklich naturbelassen ist. Um eventuelle unerwünschte Keime unschädlich zu machen, wird sie lediglich pasteurisiert. Dafür wird sie für 15 Sekunden in einem Durchlauferhitzer auf 72°C erhitzt. Unmittelbar danach wird die Milch in Mehrwegflaschen abgefüllt und ausgeliefert. Zwar geht der Hauptanteil an eine Großmolkerei, aber sehr viel auch an Haushalte, Schulen, Kindergärten und andere Abnehmer wie Supermärkte in der Umgebung. Und täglich auch an uns.

Die Haltbarkeit der Vollmilch beträgt rund eine Woche. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist auf jeder Flasche aufgedruckt. Das reicht sicherlich nicht an die bekannten Produkte in den Tetrapacks heran, man hat dafür aber ein lebendiges, frisches Produkt, das nicht homogenisiert und nicht ultrahoch erhitzt wurde. Denn nach diesen Behandlungen bleibt von der Ursprünglichkeit kaum etwas übrig.

Jede der 160 Milchkühe der Osterwiese gibt täglich rund 30 Liter Milch. Für die Familien Homann und Sander bedeutet das, daß sie bereits um 6 Uhr mit dem Melken beginnen müssen. Dann kommen das Füttern, die Pflege der

160 Kälber, das Ausliefern der Milch und nachts die Hebammenpflicht, wenn eine Kuh kalbt. Und das ist keine Seltenheit. Viele Kühe machen eben Mühe.



Es muß prasseln und Funken schlagen

Die Backofentechnologie hat in den letzten 100 Jahren eine rasante Entwicklung durchlaufen. Während früher alles noch sehr von der Erfahrung und vom Fingerspitzengefühl des Bäckers abhing, kann man das heute ausgeklügelten Steuerungssystemen überlassen. Das macht auch Sinn und ist zweckmäßig. Diese Technik sorgt für eine deutliche Entlastung der Mitarbeiter und sichert eine gleichbleibende Qualität. Und natürlich können wir auf großer Ofenfläche auch mehr Gebäcke für unsere Kunden backen.

Dennoch haben wir uns schon vor vielen Jahren einen original süddeutschen Holzbackofen angeschafft, der zunächst bei uns auf dem Hof stand und später durch einen größeren ausgetauscht wurde, der jetzt in unserer Backstube steht.

In diesem Ofen backen wir Spezialitäten wie unser Holzofenbrot und den Zuckerkuchen. Beide im letzten Jahr mit dem Preis „Botschafter des guten Geschmacks Niedersachsen 2016“ von Ministerpräsident Stephan Weil ausgezeichnet.

Seit kurzem backen wir darin auch unsere Stuten – mit und die ohne Rosinen. Sie haben dadurch ordentlich an Geschmack, Aroma und Qualität zugelegt.

Wir erklären uns das durch das ganz spezielle Klima, das in einem solchen Ofen entsteht.

Die Backkammer ist mit Schamottsteinen ausgekleidet und wird in der klassischen Variante mit Buchenholz befeuert. Wenn das Holz herunter gebrannt und



die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die Asche mit einem Messingbesen gründlich ausgefegt und der geformte Teig direkt auf die Steinplatten geschoben. Durch die hohe Anbacktemperatur bildet sich eine kräftige, schützende Kruste, in der sich markante Aromen bilden. Das zarte Innere entsteht bei langsam abfallender Temperatur und saugt später beim Abkühlen die Aromen aus der Kruste in die Krume.

Zum einen ist es dieser spezielle Temperaturverlauf, zum anderen sind es aber auch die holzig rauchigen Noten, die in der Backkammer wirken. So entsteht ein komplexes Zusammenspiel aus den Teigeigenschaften, dem Backprozess und der speziellen Atmosphäre im Ofeninneren, das die Gebäcke so einmalig macht. Unsere Holzofenstuten sind dafür der essbare Beweis.

Werden Sie



Jeden Tag beliefert der Brötchenflitzer von Steffanie Rentz sehr viele Haushalte mit frischen Backwaren der „Ländlichen Spezialitätenbäckerei Hacke“.

Weil das gut ankommt, braucht die Inhaberin des Bringdienstes immer flexible Frühaufsteher mit eigenem PKW, die ihre Kunden mit Hackes Backwaren beliefern. **Anfragen bitte unter Telefon (05373) 2904233.**

Wenn Sie selbst frische Brote, Brötchen und Kuchen möchten aber wenig Zeit haben oder der Weg zu Hacke zu lang ist, bestellen Sie einfach Ihre Spezialitäten im Internet:

www.broetchen-flitzer.de