

## Kleine Verführer großer Geschmack

Mit Oma Mariechens Originalen wird die Adventszeit richtig lecker.



Wenn es draußen ungemütlich wird und das Sonnenlicht seltener, sucht man die Gemütlichkeit in den vertrauten vier Wänden. Ein heißer Punsch, ein aromatischer Tee oder ein Tässchen Kaffee bringen schon mal ein wenig Wärme ins Gemüt. Aber so richtig wohlig wird es, wenn man sich dazu etwas Aromatisches, Süßes und Feines gönnt. Wir empfehlen dann immer unsere Oma

Mariechens Weihnachtskeks-Mischung. Die Rezepte dazu hat unsere Großmutter sorgfältig aufgeschrieben und jedes Jahr für ihre Weihnachtsbackstube hervor geholt.

Für mich als kleinen Jungen war das immer besonders spannend, wenn sie die süßen Teige anrührte und Kakao und die aromatischen Gewürzmischungen dazu gab. So manchmal wollte der Fin-

ger in den Teig. Aber der Rührlöffel war meist schneller. Beim Ausstechen durfte ich dann natürlich helfen. Nach dem Backen verschwanden dann die Köstlichkeiten für eine Ewigkeit auf dem Schrank – bis Weihnachten. So lange müssen Sie nicht warten. Bei uns bekommen Sie diese Originale schon jetzt. Und wir backen sie genau so wie Oma Mariechen. Mit viel Liebe und besten Zutaten.

# Bäckerei & Konditorei Hacke die ländliche Spezialitäten-Bäckerei Backstuben Zeitung

Dezember 2015



## Oma Mariechens Geheimnisse

Wir haben die Geheimrezepte wieder aus dem Tresor geholt.



Liebe Kunden, liebe Leserinnen und Leser, Weihnachten steht wieder mal vor der Türe und es sind nur noch wenige Wochen bis auch das Jahr zu Ende ist.

Wieder ein Jahr, durch das wir Sie mit Broten, Brötchen, Kuchen, Torten und anderen Backwarenköstlichkeiten begleiten durften.

Dabei gab es immer auch saisonale Highlights wie die Ostergebäcke, die Grillbegleiter oder die Obstkuchen mit Früchten der jeweiligen Ernten.

Uns macht es Spaß und wir lieben diesen Beruf, der es uns ermöglicht, kreative und individuelle Backwaren von den Rohstoffen bis zum Verkauf herzustellen. Es sind keine computergesteuerten Produktionsabläufe die den Takt vorgeben.

Unser Takt wird durch Handarbeit bestimmt und von dem, was man von uns erwarten darf: Spitzenqualität zu fairen Preisen. Dafür können wir unseren Mitarbeitern gute Löhne bezahlen und sichere Arbeitsplätze anbieten.

Darum können und wollen wir auch nicht gegen die Preisstrategien der Supermärkte und Discounter angehen. Es wäre schlichtweg unmöglich unseren Qualitätsstandard zu halten. Das ginge nur mit minderwertigeren Rohstoffen und Zutaten und mit geringeren Löhnen und Sozialleistungen.

In diesem Sinne freuen wir uns auf ein weiteres genussvolles Jahr!

**Torsten Hacke und sein Team wünscht Ihnen frohe Festtage!**

### Lesen Sie auch:

- So wirkt die Backhefe im Teig.
- Wie man Brot richtig aufbewahrt.
- Leni's Nusshupferl: Das kleine schwarze Naschvergnügen.
- Unsere Stollenspezialitäten.

### Impressum:

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:  
Bäckerei & Konditorei Hacke GmbH  
GF: Torsten Hacke, Dorfstraße 14,  
38536 Meinersen OT Ahnsen  
Fon: 0 53 72-52 69  
Mail: info@baeckerei-hacke.de  
Web: www.baeckerei-hacke.de  
Redaktion, Fotos, Grafik und Design:  
Harald Winkler, Marketing & Kommunikation  
Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte  
Fon: 0 51 36-97 35 471  
Mail: info@wimakom.de  
Web: www.wimakom.de

# Absolut einmalig in der Region

Unser Holzofenbrot kommt aus einem original süddeutschen Holzbackofen.



*Brote aus dem Holzbackofen zeichnen sich durch ihr einmaliges Aroma und die typisch kräftige Kruste aus. Sie schützt vor frühzeitigem Austrocknen und beinhaltet eine Vielzahl an Aromastoffen, die in den letzten Minuten des Backprozesses entstehen.*

2003 schafften wir uns den ersten Holzbackofen an, den wir auf unserem Hof in Betrieb hatten. Jahrelang tat er seinen Dienst, bis wir ihn gegen eine neuere Variante austauschten, die jetzt bei uns in der Backstube steht.

Gebaut werden diese gußeisernen Originale im bayerischen Heiligenkreuztal. Das Prinzip dieser Öfen ist seit Jahrhunderten das selbe geblieben: Die mit Schamottsteinen ausgekleidete Backkammer wird vorzugsweise mit Buchenholz angefeuert. Wenn sie ihre Tempe-

ratur erreicht hat, wird die Kammer mit einem Messingbesen sauber ausgefegt. Bei etwa 280 °C werden dann die Brote „geschoben“ und bei fallender Hitze etwa eine Stunde ausgebacken.

Durch die hohe Anfangstemperatur bildet sich schnell eine schützende Kruste, wodurch sich im Inneren ein saftiges und zartes Krumengerüst bilden kann. Damit das auf natürliche Weise geschieht, nehmen wir hauseigenen Sauerteig und hochwertige Backhefe. Den Sauerteig braucht der Roggen, damit er verkleis-

tern kann und sich die feinen Bläschen bilden, die sich dann mit den Gär gasen aus der Hefetätigkeit füllen und dem Brot das Volumen verleihen.

Schon vor dem Backen bilden sich während der Teigruhephasen zahlreiche Aromen, die durch die Backatmosphäre erst richtig zur Geltung kommen. Die meisten bilden sich während der letzten Minuten in der Kruste und werden durch den Unterdruck während der Abkühlphase ins Innere gesogen. So entsteht der einmalige Geschmack.

## Lange Freude an gutem Brot

Ein paar Tipps zur richtigen Lagerung Ihrer Brote.

Der Brotschimmel, der gerne kohlenhydratreiche Lebensmittel wie Brot befällt und auch Früchte ungenießbar macht, ist zwar nicht lebensgefährlich aber er kann krank machen und sollte auf keinen Fall verzehrt werden. Feucht, warm und unbelüftet gedeiht er besonders prächtig. Er liebt dieses Klima. Wenn man ihn sieht, ist es längst zu spät. Man sollte die befallenen Lebensmittel dann wegwerfen. Denn im Inneren haben sich die unsichtbaren Fäden, das Myzel, längst ausgebreitet und ihre Gifte, die Mykoto-

xine, abgesondert. Brot lagert man am besten in gut belüfteten Behältern wie Brotkästen oder Tontöpfen, die spätestens alle 14 Tage mit Essigwasser (9:1) gründlich gereinigt werden. Gut geeignet sind auch spezielle, luftdurchlässige Brotbeutel. Brote mit kräftiger Kruste kann man auch einfach auf der Schnittfläche, mit einem Tuch abgedeckt, stehen lassen. Im Kühlschrank nur an sehr heißen Tagen, weil das Brot dort schnell altbacken wird. Keinesfalls eignen sich dicht schließende Plastikbehälter. Sie

sind ideale Brutkästen für Pilzsporen und andere Keime. Lieber kleinere Portionen kaufen und dafür einmal öfter zu uns kommen hilft auch.



# Verführung in Schokolade

Leni's Nusshupferl hat es in sich! Für Kalorienzähler nicht geeignet.



„Kalorien sind die kleinen fiesen Kerle, die nachts die Hosen enger nähen.“ So gesehen, kann man sich ab und zu mal etwas wirklich Leckeres gönnen und die Kalorien links liegen lassen.

Mit Leni's Nusshupferl geht das ganz prima. Eier von glücklichen Hühnern, Zucker, Sahne, Vollmilch, gemahlene Nüsse, Kakaopulver und edles Lebkuchengewürz sind die Seele dieser Mürbeteig-Köstlichkeit. Der feine Schokoüberzug mit dem L aus Haselnussglossur rundet diese kleinen verführerischen Törtchen geschmacklich ab. Durch den Hauch Lebkuchengewürz passen sie ganz hervorragend in die Adventszeit.

Ab sofort bei uns zu bekommen.

## Toller Pilz

Was Hefe im Brot bewirkt.



Hefe ist als natürliches Triebmittel für Weizen- und weizenhaltige Gebäcke unerlässlich. Der Pilz ernährt sich aus dem im Wasser des Teiges gelösten Zucker und bildet daraus im Wesentlichen Kohlenstoffdioxid und Alkohol. Während der geringe Alkoholanteil den Geschmack mit beeinflusst, trägt das Kohlenstoffdioxid zur Lockerung der Krume bei, indem er aus der verkleisterten Stärke des Mehls die Krumenbläschen bildet. Hefe wirkt am besten bei Temperaturen um die 30 Grad. Ab 45 Grad stirbt sie ab und das Zelleiweiß gerinnt. Sie ist dann unwirksam. Während des Backens verflüchtigt sich auch der Alkohol, weshalb man von Brot noch niemals einen Kater bekommen hat.

## Stollen für Gourmets

Spezialitäten auch aus dem Holzbackofen.



Den Steinofen-Stollen gibt es ohne Zitronat und Orangeat.

Stollen war im Mittelalter ein ärmliches Gebäck der vorweihnachtlichen Fastenzeit aus Mehl und Rübensaft. Er sollte das Jesuskind symbolisieren. Es dauerte lange, bis er die heutige Pracht erreichte. Mittlerweile liegt er schon im September als Billigware in den Regalen der Supermärkte und Discounter. Unsere Stollen gibt es zur rechten Zeit.

Und jeder einzelne ist ein von Hand gemachtes Unikat. Unübertroffen sind unsere Holzofen-Stollen (1000g) und die Steinofen-Stollen (450g). Das Wichtigste bei der Herstellung sind für uns die hochwertigen Zutaten und das handwerkliche Können unserer Bäcker. Ruhe und Zeit zur Reife sorgen für unsere anerkannt edle Qualität.