



ICH NEHME DAS BROT DES MONATS!



ABER DAS
IST DOCH
STEINHART!

WIR HABEN JA
AUCH SCHON DEN
ACHTZEHNEN!

Lust auf Kaffeeklatsch

**Warum nicht mal bei uns
in Ober Neundorf?**

Wie bieten Ihnen

-  eine gemütliche Sitzecke drinnen & draußen,
-  verschiedene Kaffeespezialitäten,
-  verschiedene Kuchen, Torten, Sahneschnitten,
-  herzhaft belegte Brötchen,
-  Altdeutsche Bäckerbockwurst.



Der SchlesienBäcker

Hauszeitung der
Bäckerei & Konditorei Michael Tschirch
Görlitz – Ober Neundorf

„Was?“, werden Sie jetzt fragen, „noch eine Zeitung? Es gibt doch schon so viele!“ Aber eine solche haben Sie bestimmt noch nie in den Händen gehalten. „Der SchlesienBäcker“ ist keines der massenhaft umlaufenden Werbeblättchen, die Tag um Tag die Briefkästen verstopfen. Auf unterhaltensame Weise will er über neue Produkte und Aktionen unserer Bäckerei berichten. Er lässt Sie einen Blick hinter die Türen der Backstube werfen, gibt Anregungen für gesunde Ernährung, informiert Sie über Sonderangebote und hält immer auch ein wenig Humor in Wort und Bild für Sie bereit. Viel Vergnügen beim Lesen!

Ihr

Michael Tschirch



Impressum & Herausgeber:

Bäckerei & Konditorei Michael Tschirch

Rothenburger Landstraße 267 – 02828 Görlitz

Tel.: 035820/60239 – Fax: 035820/60741

www.schlesienbaecker.de – E-Mail: baeckerei@tschirch.com

Satz, Grafik, Layout, Zeichnungen: A. Neumann-Nochten



BROT

Bäckerbrot ist schmackhaft & gesund!

Nach langer Testphase und vielen Backversuchen haben wir es nun endlich geschafft, zwei neue Brote für den Markt freizugeben. Dabei handelt es sich um das Hafer-Landbrot und um das Gassenhauer-Brot.

Hafer-Landbrot

Mit dem Hafer-Landbrot haben wir ein Brot mit eigens hergestelltem Dinkelsauer entwickelt. Das Brot hat einen Anteil von 28 % Hafer (der Gesetzgeber schreibt nur 20 % vor), 45 % Dinkel und 27 % Roggen. Durch den Haferanteil hat das Brot eine ganz neue Geschmacksnote bekommen, welche Sie in unseren anderen Brotsorten sicher so nicht vorfinden werden. Da das Brot keinen Roggensauer enthält, hat es einen lieblichen Geschmack und ist magenfreundlich. Außerdem ist zu betonen, dass es ein 100 %iges Vollkornbrot ist! Wir werden das Brot ab April zwei Mal pro Woche im Angebot haben. Beachten Sie bitte, dass wir vom 15. – 20.04.2013 eine Brotaktionswoche haben, in der Sie 10 % Rabatt auf alle Spezialbrote erhalten.*

Gassenhauer

Mit unserem zweiten neuen Brot, dem "Gassenhauer" erfüllt sich unser Chef einen jahrelangen Traum. Schon immer wollte er ein Brot herstellen, was durch eine äußerst weiche Teigführung und der damit verbundenen schwierigen Aufarbeitung zu einem urförmigen Brot wird. Durch einen längeren Gärprozess gegenüber anderen Broten bilden sich unwiderstehlich viele Aromastoffe. Das Brot wird heißer und länger gebacken und die dadurch entstehende Kruste bildet ebenfalls mehr Aromastoffe als ein herkömmliches Brot. Es ist ein Brot, was 60 % Roggen und 40 % Weizenanteil enthält, dazu selbst hergestellten Roggennatursauerteig. Außerdem ist es unser erstes Brot, welches mit Meersalz gebacken wird. Zusätzlich ist es mit einer ganz kleinen Messerspitze Brotgewürz verfeinert, welches Sie schon aus unseren Vinschgauern kennen. Das Brotgewürz Süd-Tiroler Art stammt vom Südtiroler Bauern Anton Pobitzer aus Schlanders im Oberen Vinschgau. Die Zusammensetzung ist ein Geheimnis, zusammengestellt nach einem alten Rezept.*

* Änderungen in der Rezeptur vorbehalten!

Unser Brotplan

aktuell ab April 2013:

Montag

100 %iges Roggenbrot, Roggenvollkornbrot, Kürbiskernbrot, Roggenkornbrot

Dienstag

100 %iges Roggenbrot, Gassenhauer, Hafer-Landbrot (Vollkornbrot), Saftkorn, PurPur-Vollkornbrot

Mittwoch

Kommissbrot, Walnussbrot, Schrotbrot, Kümmellümmel, Dinkelchen (Dinkelvollkorn), Mon Village (Schweizer Mehl)

Donnerstag

100 %iges Roggenbrot mit und ohne Sonnenblumenkerne, Roggenvollkornbrot, Zwiebelbrot, MonVillage, Roggenkornbrot

Freitag

100 %iges Roggenbrot, Gassenhauer, Hafer-Landbrot (Vollkornbrot), Dinkelchen, doppelt gebackenes Mischbrot, Bürlı (Schweizer Spezialität), Vinschgauer (Südtiroler Art)

Samstag

100 %iges Roggenbrot, Walnussbrot, PurPur-Vollkornbrot

Natürlich gibt es auch täglich unser Misch- und Weißbrot.

Unsere Filialen:

Produktion & Stammgeschäft in Ober Neundorf

Rothenburger Landstraße 267,

02828 Görlitz/Ober Neundorf

Öffnungszeiten: Mo - Fr 5:30 - 18:00 Uhr

Sa 5:30 - 10:00 Uhr

Telefon Backbüro: 03 58 20 / 6 02 39,

Telefon Laden: 03 58 20 / 62 99 96

Filiale "Jesusbäckerei"

Nikolaigraben 2/3, 02826 Görlitz

Öffnungszeiten: Mo - Fr 5:30 - 18:00 Uhr

Sa 6:00 - 11:30 Uhr, So 7:00 - 11:00 Uhr

Telefon: 0 35 81 / 40 36 21

Filiale "Kunnerwitzer"

Kunnerwitzer Straße 9, 02826 Görlitz

Öffnungszeiten: Mo - Fr 5:30 - 18:00 Uhr

Sa 6:00 - 11:30 Uhr

Telefon: 0 35 81 / 41 31 02

Filiale "Weinhübel"

Albert-Blau-Str. 24, 02827 Görlitz

Öffnungszeiten: Mo - Fr 6:00 - 17:30 Uhr

Sa 6:00 - 11:30 Uhr, So 7:00 - 11:00 Uhr

Telefon: 0 35 81 / 85 50 91

Filiale im "Penny-Markt Bahnhofstraße"

Bahnhofstraße 79, 02826 Görlitz

Öffnungszeiten: Mo - Sa 6:30 - 20:00 Uhr

So 7:00 - 10:00 Uhr, 13:00 - 16:00 Uhr

Telefon: 0 35 81 / 42 82 16

Filiale "Rothenburg"

Priebuser Straße 4, 02929 Rothenburg

Öffnungszeiten: Mo - Fr 6:00 - 18:00 Uhr

Sa 6:00 - 11:00 Uhr – Telefon: 03 58 91 / 7 85 18



Freuen Sie sich auf die neue Grillsaison.

Ab Mai exklusiv nur bei uns das

"Pain Paillasse®"

in verschiedenen Sorten -

köstlicher Brotgenuss aus der Schweiz.

Lesen Sie mehr dazu in unserer nächsten Ausgabe.



BACKSTUBE

Heute wollen wir Ihnen etwas zu unseren „**Alten Schlesiern**“ berichten. Vor ca. 4 Jahren haben wir gemerkt, dass zwischen der Anfangszeit in der Backstube und dem Ausliefern der Ware immer weniger Zeit für eine gute Aromabildung in den Teigen übrig bleibt. Durch Besuche auf verschiedenen Messen und Fachseminaren haben wir uns dem Trend einiger Qualitätsbäcker in Deutschland angeschlossen und sind zu einer Langzeitführung übergegangen. In dieser Langzeitführung reifen unsere Teige jetzt 16 - 24 Stunden, in den Läden, wo gebacken wird, teilweise noch länger. Für diesen langen Ruheprozess mussten viele Geräte (Aromacooler, Gärunterbrecher, Rollprofi, Teigwasser kühlgeräte, größere Kneten) neu angeschafft werden. Auch die Mitarbeiter mussten sich intensiven Schulungen unterziehen. Herausgekommen für uns ist voller Stolz eine Semmel, die seines gleichen sucht. Auch der Ausbund, sozusagen das Gesicht der Semmel, ist wieder wie Früher. Die Semmel ist insgesamt sehr schön goldbraun und zeichnet sich durch eine wunderbare Rösche und viel Aroma aus.

Zu einem besonderen Produkt gehört natürlich auch ein besonderer Name. Und hier war er geboren - der Name „Alter Schlesier“. Wir sind stolz darauf unsere schlesischen Wurzeln mit dem Produkt gut in Verbindung zu bringen, da ja das Wort „Schlesien“ in der großen Politik eher eine untergeordnete Rolle spielt.

MITARBEITER

Von unseren 40 Mitarbeitern wollen wir in unserer ersten Ausgabe unsere „dienstälteste“ vorstellen.



Ina Junge hat ihre Ausbildung zur Bäckerin am 01.09.1989 begonnen. Damit war sie die erste Auszubildende des jetzigen Inhabers Michael Tschirch. Nach erfolgreicher Ausbildung war sie auch weiterhin in unserer Bäckerei beschäftigt. Es gab nur Unterbrechungen durch die Geburt ihrer drei Söhne. Heute sind wir dankbar, dass sie dem

Unternehmen noch immer angehört. Wir konnten Ihre Arbeitszeit familiengerecht anpassen, so dass sie sich vorwiegend um Produktentwicklung und die Lehrlingsausbildung kümmern kann. Zurzeit beschäftigen wir 4 Lehrlinge und das macht richtig Arbeit. Übrigens sind in unserer Backstube in Ober Neundorf seit Anfang der 90iger Jahre fast 54 Lehrlinge ausgebildet worden.

BACKSTUBENGEFLÜSTER

Natürlich dürfen unsere geselligen Interessen auch nicht zu kurz kommen. Damit alle auf dem Laufenden bleiben und die Stimmung untereinander immer freundlich, nett und lieblich bleibt, planen wir jedes Jahr einen betrieblichen Höhepunkt, bei dem alle Mitarbeiter dran teilnehmen können. Mal gehen wir bowlen, mal paddeln wir auf der Neiße, mal rasen wir mit dem Bus Richtung Oberland oder ins Tschechische usw. Jedes Jahr lassen wir uns etwas einfallen. In diesem Jahr laden wir alle Mitarbeiter zur „Sachsenback“ nach Dresden ein. Die „Sachsenback“ ist eine Messe für Alle, die etwas mit Backwaren zu tun haben, also auch für Sie als Kunde, denn Sie sollen ja kaufen, was wir produzieren. Bei dieser Messe zeigen branchentypische Firmen ihre neuesten Kreationen, Rohstoffe, Maschinen uvm. Natürlich darf dort auch ganz viel verkostet werden.

Tatort Backstube ...

... es war nicht die Ober Neundorfer!

Raub, Mord, Betrug, Eifersuchtsdramen in der Bäckerwelt... Heute berichten wir von einem Fall aus dem österreichischen Bundesland Vorarlberg.

Schlafmittel in Brot und Saft

Auf ungewöhnliche Art und Weise hat ein 47-jähriger Vorarlberger versucht, Seitensprünge seiner Frau zu verhindern: Er mischte ihr mehrmals Schlafmittel in Getränke und Speisen, damit sie ihre geplanten Dates im wahrsten Sinne des Wortes „verschlief“. Sein Tun war aufgefallen, als er eine Tablette in einem Brot versteckte. Das Landgericht Feldkirchen verurteilte ihn wegen Nötigung zu einer Geldstrafe von 450,00 Euro, so meldete das „Neue Volksblatt“.

Quelle: BackMedia Verlag

Gegen Vorlage der Kuchenecke bekommen Sie von uns ein besonderes **Kuchenangebot**. Und so einfach geht es: Die Ecke abtrennen und in einer unserer Filiale einlösen!



Informationen zum bevorstehenden Osterfest:

Zum bevorstehenden Osterfest empfehlen wir Ihnen unser Butterosterbrot, unsere Osterlämmchen (Butterrührkuchenteig, dekoriert mit weißer oder dunkler Kuvertüre), unsere leckeren Mürbteighäschen „Hoppel“ mit Nougatfüllung, unsere Mürbteigostereierkekse, unsere kleine Ostertorten (Cremeeier), unsere Hefekränze uvm.

Schau'n Sie einfach mal rein.

Aktuelles aus unserer „Jesusbäckerei“:

Wussten Sie schon, dass es seit Ende letzten Jahres nun auch in unserer Filiale „Jesusbäckerei“ eine Siebträger-Kaffeemaschine gibt. Diese Kaffeemaschinen vermitteln eine südländische Atmosphäre und stehen als Garant für höchste Qualität bei der Zubereitung von Kaffeespezialitäten à la minute und immer frisch. Dank dieser neuen Maschine können wir mit den Worten des Herstellers sprechen und behaupten – „Wir holen das Beste aus der Bohne“. Für einen guten Kaffee ist nämlich immer die Zubereitung entscheidend. Ob Filterkaffee, Espresso oder Cappuccino – nur eine gute Maschine holt aus der braunen Bohne auch das Beste heraus. Diese Siebträgermaschinen haben wir nun in drei Filialen im Einsatz, nämlich in der Filiale Bahnhofstraße am Penny-Markt, in Ober Neundorf und nun eben auch in der Jesusbäckerei.

Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato und heiße Schokolade, egal was Sie wünschen, wir können Ihnen jede Kaffeespezialität anbieten. Und wenn es mal schneller gehen muss, dann nehmen Sie einfach einen „Zum Mitnehmen“.

Am Mittwoch, den 24.4.2013 ist ein „echter“ Barista vor Ort in der „Jesusbäckerei“, der uns und Ihnen die hohe Kunst der Kaffeeherstellung zeigen wird. Dazu laden wir Sie alle ganz herzlich ein. Hier wird es dann auch mit Sicherheit eine Kaffeeaktion vor Ort geben. Lassen Sie sich überraschen und schau'n Sie einfach am 24. April vorbei.

Beschwipstes aus der Backstube:

Kennen Sie unsere **beschwipsten Eierlikörsandlängen**? Eine Sandlänge mit leckerem Eierlikör. Immer Mittwoch ist bei uns Sandlängentag. Dann gibt es verschiedene Sorten, wie z. B. Zitrone, Marmor, Schoko und Eierlikör. Einfach mal probieren.

Seit kurzem gibt es bei uns einen **beschwipsten Streuselkuchen**. Ein leckerer Schokoboden mit einem speziellen Schokostreusel und einer Eierlikörcremefüllung. Damit diese Eierlikörcreme geschmacklich perfekt ist, haben wir extra einen 20 %igen Eierlikör gewählt. Ein Muss für jeden Eierlikörfan.

Gesund ernähren ...

Es gibt wieder einen neuen Gaumenschmaus aus der Backstube Tschirch. Diesmal... ein leckeres Haferbrot - das „Hafer-Landbrot“. Und neben dem Genuss tut man seinem Körper noch gutes. Dies verdankt das Brot dem hohen Anteil an Hafer.

Was ist das Besondere am Haferkorn?

❖ Die Körner werden nur entspelzt und nicht geschält. Dabei bleiben die Vitamine in der äußeren Kornschicht erhalten.

❖ Die Körner in gewalzter Form als Haferflocke sind leicht verdaulich, können roh oder gekocht verzehrt werden und sind somit auch gut für Backwaren geeignet.

❖ Hafer enthält lösliche Ballaststoffe, und der Wichtigste ist das Beta-Glucan.

❖ Aus lebensmittelrechtlicher Sicht ist die positive Wirkung des Hafer-Beta-Glucan auf den Cholesterin- und den Blutzuckerspiegel anerkannt. Na, dann, lassen Sie sich das „Hafer-Landbrot“ schmecken.

Und was duftet denn da noch so verführerisch nach Koriander, Anis und Fenchel? Ah, ein weiterer Neuling aus der Backstube, der „Gassenhauer“. Außen eine kräftige Kruste und innen eine lockere Krume. Ein Erlebnis für die Sinne und „gut für den Bauch“.



In diesem Sinne wünsche ich Ihnen "Guten Appetit" beim Probieren der "Neulinge".

Ihre Maja Arlt

Wünschen Sie eine Beratung, dann rufen Sie mich an.

Dättherapie und Ernährungsberatung

Staatlich anerkannte Diätassistentin

Gastroenterologische Ernährungstherapie/ VDD

Tulpenweg 24, 02827 Görlitz

Tel. 03581/305153

Mitteilung – Ende März müssen wir unsere Filiale in Rauschwalde leider schließen, da uns dort der richtige Lebensmittelpartner fehlt. Wir danken unseren Kunden für Ihre Treue und wir hoffen, dass wir Sie in Zukunft in einer unserer anderen Filialen begrüßen dürfen.

Gegen Vorlage der Brotecke bekommen Sie von uns ein **besonderes Brotangebot**. Und so einfach geht es: Die Ecke abtrennen und in einer unserer Filialen einlösen!