



Unser Brotplan

aktuell ab Juni 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, Mon Village, Roggenkornbrot

Freitag

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

Samstag

100 %iges Roggenbrot, Walnussbrot, PurPur-Vollkornbrot, Bürlü (Schweizer Spezialität), Vinschgauer (Südtiroler Art)

Natürlich gibt es auch täglich unser Misch- und Weißbrot.



Der SchlesienBäcker

Hauszeitung der
Bäckerei & Konditorei Michael Tschirch
Görlitz – Ober Neundorf

Heute nun halten Sie unsere zweite Ausgabe vom „SchlesienBäcker“ in den Händen. Wir danken für die positiven Worte, Anmerkungen und auch Kritiken zu unserer ersten Ausgabe. Die Resonanz war riesig. In unserer Sommerausgabe berichten wir von neuen Produkten, aber auch eine Rückschau auf Vergangenes wird es geben. Auf den Seiten 4 und 5 lesen Sie etwas von unserer brandaktuellen Neuheit, dem Pain Paillasse®. Alle Mitarbeiter auf dem Titelbild halten ein Pain Paillasse® in den Händen, aber dazu mehr im Innenteil. Viel Spaß.

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





100%iges Roggenbrot



BROT & BRÖTCHEN

Seit über 15 Jahren haben wir unser 100 %iges Roggenbrot im Angebot. Neben unserem Mischbrot der absolute Dauerbrenner unter unseren Brotsorten. Unser Roggenbrot wird „nur“ aus Roggenmehl, Wasser und Jodsalz hergestellt. Die Lockerung erreichen wir durch die Zugabe unseres selbst hergestellten Natursauerteiges. Das 100%ige (reine) Roggenbrot gibt es als 750g Brot. Für unsere körnerliebenden Kunden haben wir es verfeinert. Durch Zugabe von gerösteten Sonnenblumenkernen bekommt es einen angenehmen leicht nussigen Geschmack. Ebenfalls ein „Roggiges“ aus unserer Backstube ist das Kommissbrot. Dieses Brot stellen wir aus dem dunkelsten Roggenmehl, Wasser, Jodsalz und Natursauerteig her. Ein sehr kräftiger Geschmack, den Sie immer mittwochs bei uns genießen können. Für Kümmelliebhaber gibt es unseren Kümmellümmel, aus Roggen- und einem kleinen Teil Weizenmehl, Jodsalz, gemahlenem und ungemahlenem Kümmel. Auch hier erreichen wir die Lockerung durch die Zugabe unseres Natursauerteigs. Wie Sie sehen, bei uns gibt es keine Fertigmischungen. Unsere Brote werden aus einzelnen Zutaten zusammengesetzt. Wir stecken viel Energie in die Produktentwicklung. Erst wenn wir selber mit dem Geschmack zufrieden sind, stellen wir es in unserer Backstube für Sie her.

Vinschgauer



sind handtellergroße, zwei bis drei Zentimeter dicke Fladenbrötchen aus Roggen-Weizen-Sauerteig. Ein typisch Südtiroler Gebäck, welches aber in Tirol und Vorarlberg auch auf keinem Tisch fehlt. Traditionell werden sie paarweise zusammenhängend gebacken, bei uns aber als „einfacher“ Fladen. Typisch ist neben der flachen Form, die einen hohen Krustenanteil bewirkt, die Würzung mit dem geschmacklich an Curry erinnernden Schabziger Klee und den Samen von Koriander, Fenchel und Kümmel. Vinschgauer haben eine großporige Krume und halten sich durch den Roggenanteil von etwa 70 Prozent und die lange Teigführung mehrere Tage frisch. Daher eignen sie sich besonders gut als Proviant für längere Wanderungen oder Radtouren. In der Ober Neundorfer Backstube werden sie immer freitags und samstags gebacken. Das Südtiroler Gewürz beziehen wir direkt vom Hersteller aus Südtirol.

Tatort Backstube

- diesmal nur zum Teil die Ober Neundorfer

Vor ca. 15 Jahren kam ein Kunde völlig aufgelöst und zornig zu unserem Chef. Lautstark beschwerte er sich bei ihm dass die Bäcker ein Attentat auf ihn und seine Brotmaschine verübt hätten, was sich der Chef aber nicht vorstellen konnte. Als er den Kunden beruhigt hatte, erzählte dieser unserem Chef was eigentlich passiert ist. Der Kunde hat vor Arbeitsbeginn in unserer Filiale zwei Mischbrote gekauft. Die lagen dann den ganzen Tag „unbeaufsichtigt“ in seinem Bauwagen. Abends wollte seine Frau Schnitten abschneiden und plötzlich sprühten Funken aus der Brotmaschine. Sie schaute nach und fand im Brot einen langen Nagel, der im ganzen Brot steckte. Für ihn stand fest, der Bäcker ist schuld! Das dies aus produktionstechnischer Sicht überhaupt nicht möglich sein kann, wollte der Kunde einfach nicht wahr haben. Er blieb bei seiner Meinung, die Bäcker haben den Nagel in das Brot gesteckt! Am nächsten Tag erzählte er seinen Arbeitskollegen von dem „Anschlag“, die das überhaupt nicht fassen konnten, was in so einer Backstube alles passieren kann. Nach ein paar Tagen stellte sich dann heraus, dass die Bäcker unschuldig waren, wie unser Chef von Anfang an gesagt hat. Der Kunde ist einem bösartigen Kollegen scherz aufgesessen, denn seine Kollegen hatten ihm heimlich den Nagel ins Brot gesteckt ... Zum Glück ist ihm nichts passiert. Er hat sich dann auch beim Chef entschuldigt. Was er mit seinen Kollegen gemacht hat, wissen wir nicht. Wir wissen nur eins – auf keinen Fall nachmachen – Lebensgefahr und Brote im Kollegenkreis nie unbeaufsichtigt lassen!

Unsere Filialen:

Produktion & Stammgeschäft in Ober Neundorf

Rothenburger Landstraße 267, 02828 Görlitz/Ober Neundorf

Telefon Backbüro 03 58 20 / 6 02 39,

Telefon Laden 03 58 20 / 62 99 96

Filiale „Jesusbäckerei“

Nikolaigraben 3, 02826 Görlitz

Telefon 0 35 81 / 40 36 21

Filiale „Kunnerwitzer“

Kunnerwitzer Straße 9, 02826 Görlitz

Telefon 0 35 81 / 41 31 02

Filiale „Weinhübel“

Albert-Blau-Str. 24, 02827 Görlitz

Telefon 0 35 81 / 85 50 91

Filiale im „Penny-Markt Bahnhofstraße“

Bahnhofstraße 79, 02826 Görlitz

Telefon 0 35 81 / 42 82 16

Filiale „Rothenburg“

Priebuser Straße 4, 02929 Rothenburg

Telefon 03 58 91 / 7 85 18



Pain Paillasse® Original



Pain Paillasse® Rustiko

BACKSTUBE

Die neuste Kreation aus unserer Ober Neundorfer Backstube ist das Pain Paillasse®. Seit einiger Zeit haben wir diese Schweizer Brotspezialität im Angebot. Unser Chef kennt das Pain Paillasse® schon seit vielen Jahren von zahlreichen Messebesuchen. Er ist schon lange von dem einzigartigen Geschmack überzeugt. Die Herstellungsgeheimnisse des Pain Paillasse® werden ausschließlich Fachbäckern anvertraut, die vorher von der Firma Pain Paillasse® gewissenhaft ausgewählt werden. Aus einer eigens entwickelten Mehlmischung und einer speziellen Herstellungstechnik stellen unsere Bäcker nun diese Schweizer Spezialität für Sie her. Dafür wurden sie sehr intensiv geschult. Durch die Erwerbung der Lizenz sind wir nun exklusiver Pain Paillasse® Bäcker im Raum Görlitz, Niesky, Rothenburg, Reichenbach, Löbau und Ostritz.

Wenn Sie in einem dieser Gebiete ein Pain Paillasse® erhalten, aber in keiner Tschirch Filiale sind, dann handelt es sich nicht um das Original Pain Paillasse®, denn das erhalten Sie exklusiv nur bei uns. Die speziell für das Pain Paillasse® konzipierte Mehlmischung wird aus sorgfältig ausgewählten Mehlsorten zusammengestellt, die sich durch ihre erstklassige Qualität auszeichnen. Die besonders lange Gärzeit bewirkt einen Abbau von Stärke in Zucker, der die Verdauung fördert, den Energieaufbau beschleunigt und das Austrocknen des Pain Paillasse® deutlich verlangsamt. Dieser erhöhte Stärkeabbau gegenüber einem klassischen Brot verleiht dem Pain Paillasse® eine ungewöhnlich feuchte Krume.

Außerdem bewirkt der hohe Gehalt an abgebauter Stärke eine Bräunung der Kruste, die dem Pain Paillasse® seinen unvergesslichen Geschmack und seine Knusprigkeit verleiht. Da die Salz- und Hefebeigabe beim Pain Paillasse® viel kleiner ist, als bei einem herkömmlichen Brot, werden die natürlichen Aromen und der intensive Geschmack des Brotes verstärkt. Der Geschmack des Pain Paillasse® setzt sich aus mehr als 80 verschiedenen Aromen zusammen, die sich in Ihrem Mund weiterentwickeln ... ein „Edelwein“ der Bäckerkunst. Das Grundrezept ist der Grundstein eines jeden Pain Paillasse®. Durch die Zugabe verschiedener Gewürze, Kräuter oder anderer Rohstoffe bieten wir Ihnen aktuell fünf verschiedene Sorten an.

Das **Pain Paillasse® Original** besteht aus Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe. Es schmeckt besonders mit süßem und herzhaftem Belag.

Das **Pain Paillasse® Rustiko** für unsere Körnerliebhaber, mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Sesam, Haferflocken. Es schmeckt besonders gut auf sommerlichen Grillfesten, zum Fondue oder Raclette oder herzhaft belegt als Sandwich-Brot.



Pain Paillasse® Feta

Das **Pain Paillasse® Feta** erhält seinen pikanten, nicht scharfen Geschmack durch die Zugabe von Fetastücken, Paprika und milder Peperoni. Es ist ein idealer Begleiter zu milden Salaten und Vorspeisen oder als Snack zu einem Glas Rotwein.



Pain Paillasse® Olive

Pain Paillasse® Olive bekommt durch die Zugabe von dunklen Oliven und Kräutern der Provence einen typisch mediterranen Geschmack. Es erinnert an Urlaub im Süden. Eine echte Bereicherung für Ihre Sommerküche und Grillfeste. Unser Tipp: Reichen Sie es mit würzigem Ziegenkäse und Rotwein bei einem geselligen Abend unter Freunden oder Kollegen.



Pain Paillasse® Feuerkruste

Das **Pain Paillasse® Feuerkruste** müssen Sie probieren, aber Vorsicht: scharf! Durch die Zugabe von Paprika, Peperoni, getrockneten Tomaten, Chillipaste und Maisdekor ein unvergleichlicher Geschmack. Passt hervorragend zu milden Salaten oder auch als Snack zum Dippen.

Bitte beachten Sie, dass es aus produktionstechnischen Gründen das Pain Paillasse® bei uns nur am Freitag und Samstag und in den Sonntagsläden auch sonntags zu kaufen gibt. Brauchen Sie zwischendurch mal ein Pain Paillasse®, dann können Sie sich auch einfach eine Stange einfrieren und bei Bedarf auftauen. Kurz antauen, bei 200 °C für ca. 8 min in den Ofen schieben und backen. Ein frischer, knuspriger Genuss! Sie erhalten Pain Paillasse® in unseren backenden Läden jederzeit auch gefroren.



Roggenbrot,



Roggen-Sonne

BACKSTUBENGEFLÜSTER

In unserer letzten Ausgabe haben wir Ihnen kurz von unseren geselligen Unternehmungen berichtet. In diesem Jahr waren wir alle zu Besuch auf der Sachsenback. Die Sachsenback fand Mitte April in den Dresdner Messehallen statt. Wir haben uns am Sonntag, den 14. April 2013 alle getroffen und sind mit dem Bus der Firma Teich in Richtung Dresden gefahren. Wer glaubt, in Richtung Dresden alles zu wissen und die Tour ist „langweilig“, der ist noch nie mit Peter Teich auf der A4 unterwegs gewesen. Er hatte viel Interessantes zu erzählen. Der Vorteil einer Busfahrt ist auch der, dass man im Bus trinken kann, unentwegt schnattern kann, am Ziel keinen Parkplatz suchen muss und direkt vor der Messehalle aussteigen kann. In Dresden angekommen, gab es wieder viel zu sehen und viel zum Kosten. Alle konnten wieder neue Inspirationen sammeln. Für uns immer eine sehr hilfreiche Angelegenheit, denn gerade bei solchen Messen erhält man immer wieder neue Rezeptideen.

Interessantes rund ums Bäckerhandwerk:

Auch bei uns Bäckern hat das Internet Einzug gehalten. Unser Handwerk ist zwar mit das älteste Handwerk, aber auf technischem Gebiet sind wir sehr weit vorn. Maschinen mit Computersteuerung erleichtern uns die tägliche Arbeit. In dicken Rezeptbüchern blättern wir nur noch, um Inspirationen zu sammeln. Viele wichtige und schnelle Informationen holen auch wir aus dem Internet. Dank Smartphone, i-Pad, Tablet sind auch wir jederzeit in der Lage ins Internet zu gehen. Seitens des Bäckerhandwerks gibt es viele interessante Seiten, die von allen Innungsbäckern gepflegt werden. Sie als Kunde erhalten umfassende Informationen zur Geschichte, zur Herstellung, zur Verarbeitung und zu Nährwertangaben. Schau'n Sie doch mal rein: www.brotregister.de, www.baeckerhandwerk.de, www.baecker-sachsen.de, www.frühstücksbäcker.de oder www.tag-des-brotes.de Den Tag gibt es seit diesem Jahr wirklich. Am 12.06.2013 fand der 1. Tag des Brotes deutschlandweit statt. Dieser Tag soll in Zukunft jährlich stattfinden und auf unser Handwerk aufmerksam machen. Wussten Sie schon, dass es mittlerweile sogar eine Brot-Test-App gibt? Kennen Sie schon den Bäcker-Rap? Einfach mal auf die Seite www.back-dir-deine-Zukunft.de schauen und mit rappen.

MITARBEITER

An dieser Stelle wollen wir Ihnen wieder jemanden aus unserem Team vorstellen, diesmal aber aus dem Verkauf. Ohne unsere Verkäuferinnen, wären wir nicht so erfolgreich. An dieser Stelle einmal ein großes Dankeschön an alle Verkäuferinnen. Stellvertretend für diese möchten wir Ihnen unsere „Dienstälteste“ vorstellen.

Cordula Feist ist seit März 1993 – also seit 20 Jahren – die gute Seele der „Jesusbäckerei“ am Nikolaigraben. Cordula Feist kümmert sich um alle Belange, die in der Filiale anfallen. Sie kennt das Haus in und auswendig. Neue Produkte werden oft erst dort in der Filiale eingeführt. Hier zeigt sie immer Interesse und Freude beim Verkauf. Seit einiger Zeit gibt es einen Ladenbackofen in der Filiale. Dort backen Frau Feist und ihre Kolleginnen täglich frisch für Sie. Außerdem gibt es dort seit Ende letzten Jahres eine Siebträgerkaffeemaschine. Damit können verschiedene Kaffeespezialitäten, wie z. B. Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee oder Trinkschokolade gezaubert werden. Kennen Sie schon unsere Kaffeeaktion mit unseren Treuekarten? Einfach mal reingehen und probieren. Wir danken Frau Feist für die jahrelange, sehr gute Zusammenarbeit.

Machen Sie weiter so!



Wussten Sie's schon?

Jetzt gibt es wieder unsere **sommerlichen Geniebertöppel** in den Geschmacksrichtungen Erdbeer und Himbeer-Limette! ❖ Für alle Nuss-Nougatliebhaber gibt es unseren **Nuss-Nougatstreusel** – ein Genuss! ❖ mittwochs gibt es unser **Schrotbrot**, wie zu DDR-Zeiten – ein Muss für alle Schrotbrotliebhaber! ❖ Für alle, die es besonders süß lieben, gibt es unsere **Marzipanstangen**. ❖ Für alle, denen unsere **Punsshäufchen** immer zu riesig waren, gibt es ab sofort unsere **Punschspitzen**. ❖ Unsere **Fruchtseezungen** scheinen zum Dauerbrenner zu werden! ❖ Für unsere kleinen Kunden – **Butterhörnchen gefüllt mit Erdbeermarmelade!**