



## Der Herbst deckt den Tisch

Der Frühling ist zwar schön,  
doch wenn der goldene Herbst nicht wär,  
wär zwar das Auge satt,  
der Magen aber leer.\*

Herbstzeit, die bunteste und ertragreichste Zeit des Jahres. Es stimmt, wie in unserem Gedicht geschrieben, der Herbst deckt den Tisch! Im Herbst füllen sich unsere Kornkammern und Vorratskeller. Der Bauer fährt seine Ernte ein und mit Kirmes und Erntedankgottesdiensten bedanken sich alle für die reichliche Ernte. Ohne den fleißigen Bauern hätten wir keine Grundlage für die Herstellung unserer leckeren Produkte, denn bei der Auswahl unserer Rohstoffe achten wir sehr darauf, in der Region einzukaufen. Wussten Sie eigentlich, dass wir unser Mehl aus der Rittermühle in Rennersdorf beziehen? Das ist die Mühle, die uns territorial am Nächsten ist und somit wird auf lange Transportwege verzichtet. Der Müller wiederum hat uns bestätigt, dass er einen großen Teil seiner Körner (wenn die Witterung es zulässt) von den Feldern rund um Groß Krauscha, Klein Krauscha, Deschka und Zodel bezieht.

Ihr Michael Tschirch

\*Quelle: BÄKO



## GESCHICHTEN

**Rumkuchen? – Oh, es riecht gut ... wie in der Kneipe!**



Konditorin Steffi Reinhold bei der  
Herstellung von Rumkuchen

Es war einmal ein Rumkuchen. Dieser Rumkuchen wird schon seit vielen, vielen Jahren in der Bäckerei Tschirch hergestellt. Der jetzige Inhaber Michael kann sich noch sehr gut daran erinnern, dass er selbst als heranwachsender Bäckerlehrling von seinem Vater Werner die hochinteressante Aufgabe bekam, den Rum mit viel Gefühl auf den Mürbteig aufzubringen. Der Rumkuchen besteht nämlich tatsächlich aus einer Biscuitschicht, einer leckeren leichten Buttercreme mit einem Schuss Rum und einer Mürbteigdecke, die wiederum – und das ist die schönste Aufgabe bei der Herstellung – dreimal intensiv mit Rum getränkt wird, so das der Mürbteig sich durch den Rum schon leicht auflöst. Den Abschluss bildet dann eine Schokoladendecke, wie Sie sie vom Kalten Hund kennen. Auch die langjährige Mitarbeiterin Ina Junge kann sich noch sehr gut an die Aufgabe des Rumaufbringens erinnern und ist heute froh darüber, dass dieser Kuchen wieder ins Programm genommen wurde.

## VORGEMERKTES

### Stollengeschenktag

Der Stollengeschenktag ist der 1. Advent. Dieser Tag wurde vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ins Leben gerufen, um Ihnen einen schönen Anlass zu geben, mal einen Stollen am Anfang der Adventszeit zu verschenken. Das kann der liebe Ehepartner, die Familie, die Schwiegermutter, die Geliebte oder der Nachbar sein, mit dem Sie sich vielleicht versöhnen wollen. Wir wollen Ihnen diesen Schritt erleichtern. In der Woche vor dem ersten Advent erhalten Sie beim Kauf eines ganzen Mohn- oder Meisterstollens 10 % Rabatt.

### Feiertagsöffnungszeiten

In unserer Bäckerei gilt immer noch die Regelung: "An den gesetzlichen Feiertagen bleiben die Öfen kalt". Wir sind stolz darauf, dass wir an dieser Regelung immer noch festhalten können, denn dies gibt auch unseren Angestellten eine gewisse Sicherheit und zusätzliche freie Zeit mit der Familie, denn durch unsere Sonntagsöffnung in drei Filialen müssen ja Verkäuferinnen und Bäcker in regelmäßigen Abständen sonntags auch arbeiten.

**Folgende Feiertage betrifft diese Regelung:**

- Neujahr
- Karfreitag
- Ostermontag
- Maifeiertag
- Christi Himmelfahrt
- Pfingstmontag
- Tag der Deutschen Einheit
- Reformationstag
- Buß- & Betttag
- 1. Weihnachtsfeiertag
- 2. Weihnachtsfeiertag

Ostersonntag und Pfingstsonntag sind keine gesetzlichen Feiertage. Daher haben an diesen zwei Sonntagen unsere drei Sonntagsfilialen Nikolaigraben, Bahnhofstraße und Weinhübel bis Mittag geöffnet.

**Werte Kunden, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und Ihre Kundentreue. Wir wünschen Ihnen eine ruhige und besinnliche Adventszeit, ein schönes Weihnachtsfest und alles Gute für das Jahr 2014.**



### Unser Brotplan

- 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, Bürl (Schweizer Spezialität), Vinschgauer (Südtiroler Art)
- Samstag**  
100 %iges Roggenbrot, Walnussbrot, PurPur-Vollkornbrot, Bürl (Schweizer Spezialität), Vinschgauer (Südtiroler Art)  
Natürlich gibt es auch täglich unser Misch- und Weißbrot.

**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

### Impressum & Herausgeber:

Bäckerei & Konditorei Michael Tschirch  
Rothenburger Landstraße 267 – 02828 Görlitz  
Tel.: 035820/60239 – Fax: 035820/60741  
www.schlesienbaecker.de – E-Mail: baekerei@tschirch.com  
Satz, Grafik, Layout, Zeichnungen: A. Neumann-Nochten







## BROT & BRÖTCHEN

### Unser „Gassenhauer mit Meersalz“ und „Hafer-Landbrot“ bald UNESCO-Weltkulturerbe?

Die Deutsche Brotkultur ist weltweit einzigartig. Doch wie viele Sorten Brot werden wirklich jeden Tag in den Backöfen der deutschen Bäcker gebacken? Die lange geläufige Zahl von 300 Brotsorten kann mit der Realität nicht mehr Schritt halten. Das beweist das deutsche Brotregister eindrucksvoll. Das deutsche Brotregister ist das erste Archiv seiner Art. Handwerksbäcker, die Mitglied einer Innung sind, können online ihre Brotschöpfungen eintragen. Damit hat der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ein wertvolles Instrument geschaffen, um die über Jahrhunderte gewachsene deutsche Brotlandschaft zu bewahren, als Kulturgut zu schützen und die Leistung der deutschen Bäcker gebührend zu würdigen. Das Brotregister drückt die Brotvielfalt erstmalig in konkreten Zahlen aus und liefert dadurch ein solides Fundament zur Anerkennung des deutschen Kulturgutes Brot als immaterielles Weltkulturerbe der UNESCO. Schon jetzt wurden 3.524 Brotspezialitäten registriert (Stand: 05.11.2013) – auch wir sind mit unserem Gassenhauer und unserem Hafer-Landbrot dabei. Schauen Sie doch mal rein unter [www.brotkultur.de](http://www.brotkultur.de)



### Ist das ein Früchtebrot?

Nein - unsere Apfel-Walnusslänge erinnert in ihrer Form nur ein wenig an ein Brot ! Die Apfel-Walnusslänge ist unsere neueste Kreation. Wir sind ja mittlerweile sehr bekannt dafür, immer wieder neue Produkte zu kreieren. Wir haben uns im Herbst mit dem Thema "Früchtebrot" beschäftigt, also unser Dank an die Natur. Wir verwenden die Früchte des Herbstes - Äpfel, Walnüsse, Sultaninen, dazu ein Hauch Zimt und noch zwei geheime Zutaten, ein einzigartiger Geschmack. Ein Muss, nicht nur für Liebhaber diverser Früchtebrotkreationen. Probieren Sie einfach und sagen Sie uns Ihre Meinung. Achten Sie aber unbedingt darauf, dass auf Grund des hohen Feuchtigkeitsgehaltes die Haltbarkeit auf 2 - 3 Tage begrenzt ist. Natürlich können Sie aber die Haltbarkeit durch Einfrieren verlängern.

## BACKSTUBE

### Streuselkuchen

Aktuell wird ja in Presse und Rundfunk sehr viel über das Thema Streuselkuchen und Schlesien diskutiert. Es ist erstaunlich, was ein Gebäck aus Mehl, Hefe, Zucker, Wasser, Salz und guter Butter so anrichten kann, nur weil es den "falschen" Namen trägt. Es ist auch traurig, wer und wie sich aktuell zu dem Thema geäußert wird und wer alles so die Plattform "Streuselkuchen" für seine Zwecke missbraucht. Es werden auch keine Steuergelder verschwendet. Auf das Thema "Eintragung Streuselkuchen" wurden wir vom Zentralverband aufmerksam gemacht und auch für die Kosten kommen deutschlandweit alle Bäckerinnungen auf, denn (Schlesischen) Streuselkuchen gibt es z. B. auch in Hildesheim, Hannover oder München. Auch diese Bäcker sind – genau wie wir – nur daran interessiert, dass die Eintragung gelöscht wird. Wir glauben ja alle, dass es sich einfach nur um einen Übersetzungsfehler handelt, denn die polnischen Bäckerkollegen haben sich das Gebäck mit der Bezeichnung "Kofacz slqski" schützen lassen und "kofacz" kann man nicht mit "Schlesischen Streuselkuchen" übersetzen.



Im Übrigen stammt unser Streuselkuchenrezept aus den Rezeptbüchern von Oma Wanda und Opa Richard, die 1927 die Bäckerei von ihren Eltern übernommen haben. Oma Wanda und Opa Richard haben aber den Kuchen noch mit den "normalen einfachen" Streuseln gestreuselt. Viel später hat ein Kunde mal zu unserem Meister gesagt: >>Michael, beim richtigen (Schlesischen) Streuselkuchen wird der Butterstreusel einzeln drauf gedrückt<<. Seit dem müssen unsere Bäcker jeden Streusel einzeln mit dem Daumen auf den Kuchen drücken. Die Größe der Streusel hängt von der Daumengröße unserer Bäcker ab, deshalb gibt es mal große und mal kleine Streusel, mal dicke und mal dünne.

## BACKSTUBE

### Neustes von unserem erfolgreich eingeführten Pain Paillasse®

Auf Grund dessen, dass naturgemäß unser Grillsortiment über die kalte Jahreszeit eher weniger wird, wir aber auf den guten Grundgeschmack des Pain Paillasse®-Brotos nicht den ganzen Winter verzichten wollten, haben wir jetzt drei neue Herbst-/Winterkreationen. Diese drei Kreationen erhalten Sie vorwiegend in unseren Filialen Bahnhofstraße und in der "Jesusbäckerei" am Nikolaigraben. In allen anderen Filialen ist es ebenfalls möglich, aber nur auf Vorbestellung.

1. **Pain Paillasse® Curry-Kürbis-Sonne** – ein helles Pain Paillasse® mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Curry und einem leckeren Dekor aus Sonnenblumenkernen (Abb. o.).



2. **Pain Paillasse® Kartoffel-Schinken** – Grundlage dafür ist auch unser helles Pain Paillasse® unter Zugabe von Kartoffelpüree, Schinkenwürfeln, Röstzwiebeln, gemahlener Muskatnuss und einem Dekor aus Kartoffelflocken (Abb. M.).



3. **Pain Paillasse® Haselnuss-Karotte** – Grundlage dafür ist eine Mischung aus dem hellen und dem dunklen Pain Paillasse® unter Zugabe von Haselnüssen & Karotten mit einem Roggenmehldekor.

## BACKSTUBENGEFLÜSTER

### In der Weihnachtsbäckerei

Ein süßer, zimtiger Lebkuchenduft zieht durch alle Räume. Es ist soweit, auf uns alle kommt wieder die schöne, leckere Adventszeit zu. Die Hüften freuen sich auf ruhige Zeiten, Sport ist ja sowieso langweilig – Bikinifigur war gestern, der nächste Sommerurlaub ist noch weit entfernt. Also können wir alle wieder zu kleinen Sündern werden. Mohn- und Meisterstollen, Mohnlängen im Stollenteig, leckere Lebkuchwürfel gefüllt mit Pflaumenmus oder Himbeer-Johannisbeerkonfitüre, Weihnachtskekse in verschiedenen Sorten, die Liegnitzer Bombe nach Rübezahls Rezeptur, Rudolf das Rentier oder Schneemänner gefüllt mit Nussnougatcreme, weihnachtliche Sahnescnitten u.v.m. – Genuss pur.

Seit einigen Jahren haben wir die "Schlesischen Mohnkließl" in der Adventszeit bis zum Silvesterabend hin im Angebot. Probieren Sie`s doch einfach mal. Woher übrigens bei diesem Gericht der Name "Klöße" kommt, wissen wir nicht, denn Klöße sind es einfach nicht. Unsere Mohnklöße erhalten Sie geschichtet im Becher. Wer weiß, warum wir zu den Mohnkließl'n überhaupt "Klöße" sagen, der kann uns gern eine Mail schicken – [baeckerei@tschirch.com](mailto:baeckerei@tschirch.com).



Kennen Sie eigentlich das Märchen der **Liegnitzer Bombe**? Der Obermeister der Liegnitzer Bäckerinnung hatte damals alle Zuckerbäcker zusammengetrommelt und aufgefordert für Weihnachten etwas Besonderes zu kreieren, ein Backwerk, was Liegnitz über die Grenzen hinaus bekannt machen sollte. Die Dresdner haben ihren Stollen, die Lübecker ihr Marzipan, Neißer hat sein Konfekt, Aachen seine Printen und die Nürnberger ihre Bratwurst, aber Liegnitz hatte Nichts. Was in einer kalten Liegnitzer Nacht mit Hilfe von Rübezahl geschah, erfahren Sie bei uns. Beim Kauf einer Liegnitzer Bombe erhalten Sie das "Märchen der Liegnitzer Bombe" von Hans-Eberhard von Besser dazu. Eine schöne Geschichte für die ganze Familie.

Sie dürfen gespannt sein: bald gibt es unseren „Orangestollen“!