



Sölch's

BACKBLITZ



www.baecerei-soelch.de

Ausgabe Mai/2004



Eröffnung Verkaufsstelle Weiden
Mooslohstrasse 126
92637 Weiden

☎ 0 96 33 / 92 25 14

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr.: 6⁰⁰ - 18⁰⁰
Sa.: 6⁰⁰ - 12⁰⁰
So.: 8⁰⁰ - 11⁰⁰

... immer eine Idee frischer !!!

Für unsere Kunden in Weiden und Umgebung wurde vor kurzem eine neue Verkaufsstelle eröffnet. Ob herzhaf und deftig, leicht und fruchtig, oder verführerisch süß: Es erwartet Sie täglich ein reichhaltiges Sortiment an ofenfrischen Backwaren!

Auf Ihren Besuch freuen sich:



Natascha (22)

Ledig, hat bei uns Ihre Lehre absolviert und ist seit fast 6 Jahren in unserem Team.



Claudia (24)

Mutter einer 3jährigen Tochter und seit Januar bei uns Verkäuferin.



Claudia (35)

Verheiratet, zwei Kinder und neu in unserer Verkaufsstelle.

9. Mai ist Muttertag

- ♥ Erdbeerherzen
mit frischen Erdbeeren belegt. Herzaufleger
- ♥ Schokoherzen
mit leckerer Sahnecremefüllung, schön verziert
- ♥ Schwarzwälderherzen
verführerische Schwarzwälder Sahnecreme mit Kirschen gefüllt, reichhaltig verziert
- ♥ Schoko-Creme-Baumstamm
mit feiner Schokoereme gefüllt, reichlich verziert



*Erhältlich in allen Verkaufsstellen der Bäckerei Sölch,
um Vorbestellung wird gebeten.*

Weitere Themen dieser Ausgabe

- Reportage: Politiker zu Besuch in der Bäckerei Sölch
- Mondkalender Mai: Tips für Garten und Schönheitspflege
- Interview mit einem „Fussballstar“
- Backtipp: Rhabarberkuchen mit Baiser



BACKTIPP



Empfehlung vom Bäckermeister Stefan Sölch

Rhabarberkuchen mit Baiser

Quark-Öl-Teig

300g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
150g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
75g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz

Belag

1,5 kg vorbereiteter, in kleine
Stücke (etwa 2cm) geschnitte-
ner Rhabarber

Baisermasse

3 Eiweiß (Grösse M)
150g Zucker
50g abgezogene, gemahlene
Mandeln

Zubereitungszeit: ca. 45 min.

1) Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen.

2) Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa einer Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

3) Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen, mit dem Rhabarber belegen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 30-35 Min.

4) Den Kuchen herausnehmen und den Backofen auf 220 °C (Heißluft 200 °C, Gas Stufe 4-5) heraufschalten.

5) Für die Baisermasse das Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen, so lange schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Die Mandeln unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer großen, gezackten Tülle geben und auf den Kuchen spritzen. Wieder 5-10 Minuten in den Backofen schieben, bis die Baisermasse helle Spitzen hat.

Angebot Mai
Fruchtige Zeiten

Mondkalender Mai

Sa.	So.	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
So.	Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.
9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.
Mo.	Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.	Mo.
17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.
Di.	Mi.	Do.	Fr.	Sa.	So.	Mo.	
25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	



Besonders günstig für Gartenarbeiten und Gießen der Pflanzen



Besonders günstig für Haut- und Haarpflege

Vielen Dank für dieses Gedicht der Familie Bauer aus Schönhaid, an unser Verkaufsteam in Tirschenreuth!

Es wird Zeit einmal Danke zu sagen, ich möchte dies in Gedichtsform wagen.

Als euer Fan will ich mich bekennen, natürlich will ich auch Namen nennen.

Ins Herz geschlossen, das weiß ich genau, hat euch meine liebe Frau,
auch Oma liebt eure freundliche Mine, danke **Christa, Maria, Theresa, Conny** und **Christine**.

Sollte Ich eine vergessen haben, ihr werdet in unserm Namen danke sagen.

Wie Engel sieht man euch hinter der Theke strahlen, mit Geld seid ihr nicht zu bezahlen.

Ich hoffe wir können uns an euch noch lang erfreuen, der liebe Gott möge euch ein Leben lang betreuen.

Ihr könnt euren Chef von uns berichten, auf dieses Team in TIR kann er auch in Zukunft nicht verzichten.

Ich wünsche mir daß diese Worte nie verwehen, wir freuen uns schon auf 's Wiedersehen.

REPORTAGE



Der BÄCKERMEISTER

Das aktuelle Fachorgan für den handwerklichen Unternehmer im Backgewerbe

Auszug aus der Ausgabe 16/2004 vom 16. April 2004

Die gute alte Zeit aufleben lassen

Politiker zu Besuch in der Bäckerei Sölch

Mittereich (stu) - Bäckermeister trifft Bäckermeister. Eigentlich etwas ganz alltägliches. Nicht ganz so alltäglich ist dies jedoch dann, wenn einer der Bäckermeister Inhaber eines mittelständischen Betriebes und der andere Mitglied des Bundestages ist. So geschehen in der Bäckerei von Stefan Sölch, wo Georg Girisch, MdB, zu Gast war. „Ich möchte Ihnen einfach einmal aufzeigen, wie wir heute arbeiten und was uns am Herzen liegt“, zeigte Bäckermeister Sölch die Beweggründe für die Einladung auf. Mit Georg Girisch nahmen auch Herbert Rubenbauer, MdL, der Mitterteicher Bürgermeister Roland Grillmeier, sowie einige örtliche Mandatsträger das Angebot an, den Betrieb zu besichtigen und Gedanken auszutauschen.

Der heutige Standort der Holzofenbäckerei Sölch auf der „grünen Wiese“ wurde 1992 bezogen. Stefan Sölch wies darauf hin, dass bereits damals durch ein gutes Verhältnis zur Stadt das passende Grundstück gefunden und erworben werden konnte. Nötig wurde dieser Schritt durch die enormen Kundenzuwächse in den Jahren davor. Nach der Meisterprüfung in Lochham hat der junge Bäcker den Betrieb seines Vaters gepachtet. Zu dieser Zeit war mein Traum und meine Vision, frischere und **bis** abends warme Backwaren herzustellen und zu verkaufen“, blickt Sölch zurück. So habe man den Laden **in ein** Frischeparadies mit Ladenbackofen und Schaubäckerei umgebaut.



Stefan Sölch (links) bei der Betriebsbesichtigung. Daneben Georg Girisch, MdB, Herbert Rubenbauer, MdL, Bürgermeister Roland Grillmeier und weitere Gäste.

Als wichtige Stütze bezeichnete Bäckermeister Sölch seine Ehefrau Birgit Sölch-Gittel, ohne deren vollen Einsatz er die Firma nicht führen könnte.

Seit 1994 setzt Bäckermeister Sölch aber auch wieder auf Traditionelles. Es entstand das Original Mitterteicher Holzofenbrot. Anfänglich wurde dieses in einem Holzbackofen aus Metall gebacken. Inzwischen hat er sich jedoch mit fachlicher Unterstützung einen Holzbackofen selber gemauert.

Während des Rundgangs mit den Abgeordneten und Gästen zeigte Sölch die Technik des Holzbackofens und gab Einblicke in die Verfahrensweise der Herstellung des Brotes. Stefan Sölch: „Als Dämmung sind zwei Tonnen Glasbruch aus dem benachbarten Unternehmen Schott-Glas verarbeitet. Die Schamottsteine sind zu zwei Gewölben gemauert.“ Bis zu fünf mal täglich könne hier Holzofenbrot gebacken werden. Der Backofen wurde bewusst in ein extra errichtetes Gebäude gebaut. So könnten die Einflüsse von Rauch und Russ nicht auf andere Gebäcke übergreifen. Mit Buchen- oder im Winter mit Birkenholz werden die beiden Herde befeuert. Das Brot wird wie die anderen Brote aus dem Hause Sölch auch mit Natursauerteig hergestellt. Das Rezept für den Sauerteig hat Stefan Solch übrigens von seinem Großvater übernommen, der die Bäckerei gegründet hat. Die 1500 g Laibe backen dann rund zwei Stunden im Holzbackofen.



Georg Girisch, MdB, musste natürlich beweisen, dass er noch Brezeln schlingen kann.

Damals gab es diese Methode im Umkreis von 30 Kilometern nicht. Die Bäckerei wurde schlagartig bekannt und die alte Backstube platzte aus allen Nähten. Gleichzeitig wurde auch ein Filialnetz mit heute 12 Filialen **aufgebaut**. Nach wie vor gilt die ursprüngliche Idee und diese findet sich auch im Firmenmotto wieder: „Immer eine Idee frischer.“

Der Bäckermeister zeigte mit seiner Ehefrau auch seine Unternehmensvisionen auf: „Wir wollen Backwaren in alt bewährten Herstellungsmethoden mit modernen Möglichkeiten herstellen, um ein Stück guter alter Zeit aufleben zu lassen.“

Bundestagsabgeordneter Georg Girisch und sein Landtagskollege zeigten sich erfreut aus erster Hand Einblicke in die Bäckerei Sölch erhalten zu haben.

INTERVIEW MIT EINEM

Fussballstar



Es ist ein noch kühler Samstagnachmittag im April. Der Bäckerlehrling Dominik macht sich gerade für das Fussballspiel SG Fuchsmühl gegen ASV Waldsassen fertig. Ob er mir ein paar Fragen für das „Backblitz-Interview mit einem Bäckerlehrling“ beantworten möchte? Wir machen es auch kurz, damit der Mittelstürmer der Mannschaft nicht zu spät kommt!



Dominik Gittel (17)
Bäcker - Azubi, 1. Lehrjahr
Hobby: Fussball

Backblitz: Wann hast Du Deine Ausbildung als Bäckergehilfe in der Bäckerei Sölch begonnen?

Dominik: Meine Ausbildung begann vor 7 Monaten, im Sommer letzten Jahres.

Backblitz: Welche Aufgaben, oder besser gesagt für die Produktion welcher Backwaren bist Du im Betrieb zuständig?

Dominik: Ich bin bereits für die Herstellung der Teiglinge zuständig und zusammen mit den Arbeitskollegen werden Plunder, Laugengebäck, Mohnzöpfel, Schinken- und Wursthörnchen und sonst noch vieles andere an Backwaren produziert.

Backblitz: Wie oft und wohin musst Du zur Berufsschule?

Dominik: Einmal in der Woche ist Unterricht in der Berufsschule Weiden.

Backblitz: Wie sieht der Stundenplan aus?

Dominik: Der Stundenplan setzt sich in einem wöchentlichen Wechsel von Fachtheorie und Fachpraxis, immer mit Allgemeinfächern wie Mathe, Deutsch oder Sozialkunde zusammen.

In der Fachtheorie lernen wir unter anderem die Handhabung und Reinigung der Arbeitsgeräte, in Fachrechnen die Berechnung von Rezepturen, sowie die biologische Zusammensetzung der einzelnen Inhaltsstoffe der Produkte.

In der Fachpraxis stellen wir beispielsweise verschiedene Grundrezepte für Teige her und backen diese anschließend.

Backblitz: Hast Du schon Pläne wie Dein Berufsweg aussieht, wenn die 3 Jahre Ausbildung abgeschlossen sind?

Dominik: Als erstes Ziel werde ich die Gesellenprüfung mit einem Notendurchschnitt von mindestens 2,0 abschließen. Nach 3 Jahren Berufspraxis als Bäckergehilfe kann ich dann die Meisterprüfung im Bäckereihandwerk absolvieren. Sollte natürlich in Sachen Fussball die Möglichkeit bestehen, auf Bezirks- oder vielleicht sogar auf Bundesligaebene zu spielen, so lasse ich mir diesen Weg auch offen.

Danke für das Interview Dominik und weiterhin viel Spaß in der Arbeit und beim Fussball!

Übrigens, Fuchsmühl hat an diesem Nachmittag 3:2 gewonnen. Der entscheidende Treffer wurde kurz vor Ende der zweiten Halbzeit erzielt. Torschütze: Dominik Gittel. Na, wenn das dem Chef vom „Club“ zu Ohren kommt ...

Kommunion & Hochzeit



Wir bieten eine reichhaltige Auswahl an feinsten Konditoreiprodukten, individuell nach persönlichen Wünschen und Vorstellungen.



Festlich verpacken wir mit Folie, Schleifen und Danksagung verschiedenste Kuchen wie Gugelhupf, runde Kuchen, oder unseren Fruchtetraum.



Wir beraten Sie gerne und kompetent.



Vorschau auf unsere Juni-Ausgabe:

- Vorstellung unserer Verkaufsstelle in Tirschenreuth / Mitterteicher Str. 21
- Interview mit unserem Konditor
- Ideen rund um die Grillsaison



Herausgeber:

Bäckerei & Konditorei Stefan Sölch
Hübteleichstrasse 2, 95666 Mitterteich
Tel.: 09633 / 922514 Fax: 09633 / 922529
eMail: info@baeckerei-soelch.de

Verantwortliche:

Stefan und Birgit Sölch

Gestaltung und Layout:

Christian Wettinger, Claudia Weiß