



Sölch's BACKBLITZ

Ausgabe April/2004

**Verkaufsstelle und Backbetrieb
Hüblteichstr. 2, 95666 Mitterteich**

☎ 0 96 33 / 92 25 14



Sonntagsverkauf von 7⁰⁰ bis 11⁰⁰ Uhr

Wie in jeder unserer Filialen erhalten Sie hier täglich frische Brötchen und Backwaren, welche im ladeneigenen Ofen gebacken werden.

Blättern Sie weiter, wenn Sie mehr über die Verkäuferinnen dieser Filiale erfahren wollen ...

Themen dieser Ausgabe

- Die Verkäuferinnen unserer Verkaufsstelle „Hüblteich“ stellen sich vor
- Interview mit einem Vampir
- Backtipp: Ein Rezept für die Osterzeit
- Unsere Osterangebote

Holzofenbrot



das Original



Bäckerei Sölch ...immer eine Idee frischer !!!

BACKTIPP



handgeformte Quarkhasen

Zutaten für 20 Hasen:

250g Magerquark
300g kalte Butter
1 Prise Salz
1 Teel. Vanillezucker
250g Mehl
1 Teel. Backpulver
50g Zucker
150g Puderzucker
1-2 Eßl. Zitronensaft

pro Stück etwa
1000 kJ / 240kcal



Den Quark auf einem Sieb abtropfen lassen. 250 g Butterflöckchen mit dem Salz, dem Vanillezucker, dem Mehl und dem Backpulver unter den Quark mischen. Die Zutaten zuerst mit den elektrischen Knethaken verarbeiten, dann mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen. • Den Quarkteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte von 40x60 cm ausrollen. Die restliche Butter in einem Topf schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Den Teig damit bepinseln. Zucker auf den Teig verteilen. • Die Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen und mit einem in Wasser getauchten Messer in 20 Scheiben schneiden. • Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech einfetten. • Die Hasen auf das Backblech legen und im Backofen auf der mittleren Schiene in 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. • Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem zahflüssigen Guss verrühren. Die noch warmen Hasen damit bepinseln und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



ofenfrisch
IST SIE DER HIT

Angebote zu Ostern

Butterosterbrot
500g

mit vielen Rumrosinen
und Früchten

2,99 €



Quarkosterhasen



0,80 €

Butteroster-
brötchen

mit Rumrosinen und
Früchten

0,60 €



Pinza 500g
„italienisches
Ostergebäck“

mit vielen frischen Eiern

2,99 €



Schokoladen-
figuren

grosse Auswahl aus
eigner Herstellung

INTERVIEW

MIT EINEM VAMPIR



Wolfgang Bauer
Backstubenleiter
34 Jahre



Es ist Mittwochmorgen, 8.00 Uhr. In der Backstube herrscht noch reger Betrieb. Wolfgang Bauer dreht munter und gutgelaunt Brezen mit seinen Kollegen. Es zieht schon ein Hauch von „Feierabendstimmung“ durch den Betrieb, als ich Wolfgang um ein Interview bitte. Wie wird man wohl zu einem „Nachtmenschen“, zu einem „Vampir“, nachts arbeiten und tagsüber schlafen?

Backblitz: Wolfgang, die erste Frage ist auch die wahrscheinlich häufigste Frage, die Dir gestellt wird: Wann stehst Du frühmorgens auf?

Wolfgang: Ich stehe am frühen Abend gegen 18.00 Uhr auf, um 24.00 Uhr ist Arbeitsbeginn in der Backstube.

Backblitz: Wie ist Dein Tagesrhythmus, wenn Wochenende ist, oder Du Urlaub hast?

Wolfgang: Am Wochenende ist es nicht möglich seinen Rhythmus umzustellen, man ist in der Nacht topfit und am Tag hundemüde. Wenn ich Urlaub habe, dauert es ungefähr drei Tage, dann habe ich wieder „normale Tages- und Nachtzeiten“.

Backblitz: Wie und wann bist Du auf die Idee gekommen, Bäcker zu werden?

Wolfgang: Ich stamme aus einem kleinen Ort bei Mitterteich, in dem es eine Dorfbäckerei gab. Schon als kleiner Junge war ich fast täglich in dieser Backstube und durfte auch mal kleine „Arbeiten“ erledigen, wie z. B. Krapfen mit Puderzucker bestäuben. Für mich gab es nichts schöneres, und in meiner ganzen Schulzeit war mir klar, was ich später werden will: Bäcker.

Backblitz: Wie viele Jahre übst Du diesen Beruf schon aus?

Wolfgang: Vor 19 Jahren begann ich meine Lehre in Themenreuth und ich liebe meinen Beruf heute noch, wie seit dem ersten Tag in der Backstube.

Backblitz: Tagtäglich produzierst Du die vielen leckeren Waren wie Brötchen, Brot, Laugengebäck, süße Teile und viele viele andere tolle Köstlichkeiten. Isst Du täglich Deine Backwaren oder hängen sie Dir manchmal vom „Hals raus“?

Wolfgang: Ich esse leidenschaftlich gerne, was man mir zum Glück nicht ansieht. Täglich verzehre ich von allem etwas, denn auch ich möchte genießen, was wir produziert haben.

Backblitz: Wie sieht das Familienleben eines Bäckers aus?

Wolfgang: Wenn sich der Partner und das entsprechende Familienleben den „Frei-“ und „Arbeitszeiten“ anpassen, gibt es keine Probleme.

Backblitz: Es gibt viele freie Ausbildungsstellen als Bäcker. Warum denkst Du, scheuen sich viele vor dem Beruf des Bäckers?

Wolfgang: Ich glaube die meisten fürchten sich vor dem Frühaufstehen, und die Woche hat 6 und manchmal auch 7 Arbeitstage.

Backblitz: Hast Du jemals bereut Bäcker geworden zu sein?

Wolfgang: Nein, nie bereut. Ich würde meinen Berufsweg genauso wieder gehen.

Autor: claudia w.



Es ist 9.30 Uhr am Vormittag - Feierabend für Wolfgang. Er grinst verschmitzt und freut sich schon wenn er nach Hause kommt. Da wartet nämlich seine Frau Andrea schon mit Frühstück auf ihn. Und seine kleine Tochter Anna-Janina, mit der er noch ein Stündchen spielt und herumtollt, bevor er sich still und leise ins Schlafzimmer schleicht und sich ins Bett legt. Die Rolladen sind schon heruntergelassen, ein „Vampir“ scheut das Tageslicht ...

VERKAUFSSTELLE HÜBLTEICH



Franziska Dümler (17)

Sie ist seit August 2002 einer unserer Lehrlinge und legt bald Ihre Prüfung ab.



Beate Cygan (39)

Sie ist verheiratet und Mutter von 3 Kindern. In unserem Team ist sie seit drei Jahren dabei.



Jennifer Gittel (16)

Tochter des Hauses und beschäftigt sich nach der Schule als Aushilfsverkäuferin, um ihr Taschengeld aufzubessern.



Unser original Mitterteicher Holzofenbrot ist die Spezialität des Hauses.

Alle unsere Brote werden mit selbstgezüchtetem **Natursauerteig** nach Großvaters Rezept hergestellt. Unsere Meister legen besonderen Wert auf eine sorgfältige Herstellung unserer Spezialität. Unser Holzofenbrot erfordert viel Zeit und Geduld, damit es für Sie ein Spitzenprodukt wird. Das **Holzofenbrot** wird nicht nur auf **Steinplatten gebacken**, sondern unser Holzofen wird zuerst mit ausgesuchtem **Holz aufgeheizt**, und zwar **direkt** auf der **Herdplatte**, auf der **nach dem Abbrennen und Reinigen** der Steinplatten das gute Holzofenbrot **gebacken** wird. Diese Methode erfordert viel Zeit, bis das Brot in dem Verkauf kommt. **Unsere Bäcker** benötigen sage und schreibe **5 Stunden**, bis das **erste Brot** aus dem Holzofen **kommt**. Das Besondere ist die **gute Kruste**, die sehr **lange Frischhaltung** und natürlich der **gute Geschmack**, der durch den **Geruch des Holzes** zustande **kommt**. Wir bitten darum um **Verständnis**, daß es ab und zu, zu **Engpässen** mit unserem Mitterteicher **Holzofenbrot** kommt, darum wäre es von **Vorteil**, es **vorzubestellen**. Somit sind Sie auf der sicheren Seite, immer Ihre Spezialität zu erhalten. Unsere **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter** sind **immer bestrebt**, Sie als unsere Kunden freundlich, angenehm und **gut zu bedienen**.

Ihr Bäckermeister, **Stefan Sölch**.

Vorschau auf unsere Mai-Ausgabe:

- Vorstellung unserer Verkaufsstelle in Weiden / Moosloh
- Interview mit unserem Lehrling aus der Backstube
- Mondkalender vom Mai
- und natürlich unsere Angebote im Mai

... wir wünschen allen unseren Kunden und Mitarbeitern frohe Ostern !!!

www.baeckerei-soelch.de