



# Sölch's BACKBLITZ

[www.baeckerei-soelch.de](http://www.baeckerei-soelch.de)

Ausgabe Juni/2004

## Filiale & Café Tirschenreuth



Christine (42)

Verheiratet und hat 3 Kinder. Sie widmet sich in Ihrer Freizeit am liebsten den Pflanzen & Blumen.



Conny (23)

Sie ist ledig und man kann sie sehr oft in der Begleitung Ihres Hundes antreffen.



Theresa (17)

Seit zwei Jahren bei uns als Lehrling und nach Feierabend geht sie am liebsten shoppen.



Christa (53)

Unsere „Leseratte“ ist verheiratet, Mutter von zwei Kindern und ist seit 6 Jahren in unserem Team.



Tatjana (21)

Ledig, kommt aus dem schönen „Frankenland“ und geht abends gerne aus.



Öffnungszeiten:  
Mo.-Fr.: 6<sup>30</sup> - 20<sup>00</sup>  
Sa.: 6<sup>30</sup> - 16<sup>00</sup>  
So.: 6<sup>30</sup> - 12<sup>00</sup>



### ... immer eine Idee frischer !!!

Seit bereits mehr als 10 Jahren besteht unsere Filiale im „LIDL-Markt“ in der Kreisstadt Tirschenreuth.

Neben unserer übersichtlichen und weitläufigen Verkaufstheke haben Sie die Möglichkeit in unserem Café mit 30 Sitzplätzen beim Einkaufen eine Pause einzulegen, oder Ihre Mittagspause zu genießen. Es erwartet Sie ein reichhaltiges Angebot an herzhaften Snacks, leckeren Backwaren und süßen Konditoreiprodukten.

Selbstverständlich erhalten Sie auch hier, wie in allen unseren Filialen, ofenfrische Kaisersemmeln, Brezeln und verschiedene Hörnchen bis in die Abendstunden laufend frisch aus dem Ladenbackofen gebacken.

Mitterteicher Strasse 21  
im LIDL-Markt  
95643 Tirschenreuth

**0 96 31 / 42 92**



### Kornsteakbrot

**Eiweiß muss nicht  
tierisch sein !!!**

### Weitere Themen dieser Ausgabe

- Ideen rund um die Grillsaison
- Kundenecho
- Interview mit unserem „Süßen“
- Aktionen und Angebote
- Veranstaltungshinweis

**Rosenmehl**  
... am besten nimm gleich Rosenmehl.

# INTERVIEW MIT UNSEREM

# „Süßen“

Schwarzwälderkirschtorte, Eierlikörsahnetorte, Holländer Kirsch Sahnetorte, Bananenhörnchen, Joghurttörtchen, Sahnewindbeutel... schon beim Gedanken daran läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

Wir machen uns heute auf den Weg in die Konditorei, um ein wenig mit dem Konditor der Bäckerei Sölch zu plaudern, ihm über die Schulter zu schauen und etwas über die Herstellung der süßesten Produkte zu erfahren. Herr Fiedler steht am Sahnebläser und ist gerade dabei, verschiedene Torten und Sahneschnitten für ein Geburtstagsbuffet zu garnieren.



**Kurt Fiedler (50), Konditor**  
**Wohnort: Selb**  
**Hobby: Backen und Reisen**

**Backblitz:** Herr Fiedler, wie lange sind Sie schon Konditor und was hat Sie zu dieser Berufswahl bewegt?

**Kurt Fiedler:** Ich bin seit 34 Jahren mit Leib und Seele Konditor. Meine Ausbildung began ich mit 16 Jahren in Selb. Auch damals gab es schon Berufsberater vom Arbeitsamt, und die haben mich für die Idee begeistert, Konditor zu werden.

**Backblitz:** Wie groß ist in etwa der Zeitaufwand, eine Torte komplett herzustellen und zu garnieren?

**Kurt Fiedler:** Das ist von Torte zu Torte verschieden. Für eine Schwarzwäldersahne brauche ich in etwa 45 Minuten, ohne Backzeit des Tortenbodens. Für eine dreistöckige Hochzeitstorte, die filigran mit Marzipanrosen und anderen Dekoren verziert wird, muss ich schon mindestens 3 Stunden kalkulieren.

**Backblitz:** Wie viele Leute arbeiten außer Ihnen noch in der Konditorei und gibt es eine Art „Arbeitsaufteilung“?

**Kurt Fiedler:** Neben mir sind noch drei Konditoren und eine Konditoreiauszubildende beschäftigt.

Eine „Arbeitsaufteilung“ gibt es nicht, wir arbeiten zusammen Hand in Hand als eingespieltes Team. Egal ob backen, füllen oder garnieren, jeder von uns kann alle Produkte herstellen und macht somit nicht die ganze Zeit das gleiche.

**Backblitz:** Was backen Sie am liebsten?

**Kurt Fiedler:** Am liebsten backe und garniere ich Torten aller Art.

**Backblitz:** Backen Sie auch zu Hause?

**Kurt Fiedler:** Sehr selten. Meistens nehme ich für meine Frau und mich vom Geschäft was Süßes für den Nachmittagskaffee mit nach Hause. Und wenn ich doch mal daheim backe, schimpft meine Frau ich würde zuviel Unordnung in ihrer Küche machen. Somit beschränke ich mich darauf, eines meiner Hobby's in der Arbeit zu betreiben: backen.

*Am späten Mittag ist auch in der Konditorei Feierabend, da auch hier die Produktion bereits am frühen Morgen beginnt. Alle Kunden und Filialen wurden mit den süßesten Köstlichkeiten aus der Konditorei frisch beliefert.*

*Herr Fiedler wird wie jeden Tag schon zu Hause erwartet und lässt sich für den Nachmittagskaffee ein paar leckere Tiramisuschnitten einpacken. Ob er wohl von seiner Frau mit den Worten „Da ist ja mein Süßer“ begrüßt wird?*

## Kornsteak-Brot

Ideal für alle die auch mal auf Fleisch verzichten wollen

Kornsteak-Brot ist das erste Brot, das speziell für alle entwickelt wurde, die ihren Proteinbedarf bewusst auf pflanzliche Art decken möchten.

Im Kornsteak-Brot wird eine spezielle Auswahl hochwertiger pflanzlicher Naturprodukte verbacken. Damit wird gewährleistet, dass die lebensnotwendigen Proteinbausteine, die Aminosäuren, in einem ähnlichen Verhältnis zueinander stehen wie es sonst nur in Fleisch vorliegt.

Warum Protein für den Körper so wichtig ist

Eiweiß ist am Aufbau und Erhalt unserer Gewebe maßgeblich beteiligt und spielt bei körperlichen und geistigen Funktionen eine große Rolle. Proteine (Eiweiß) sind die Basis des menschlichen Lebens. Sie bestehen aus 20 unterschiedlichen Bausteinen, die man Aminosäuren nennt. Acht (bzw. elf für Kinder) davon sind lebensnotwendig (essentiell), das heißt sie müssen über die Nahrung aufgenommen werden. Die restlichen Aminosäuren kann der Körper selbst herstellen.

Proteinmenge: 200g Kornsteak-Brot entspricht 100g Steakfleisch

In allen Filialen  
Mittwoch und Samstag

500g  
1,50€



# GRILLIDEEN



**Empfehlung vom  
Bäckermeister  
Stefan Sölch**



*saftige erfrischende  
Kuchen für die heiße  
Jahreszeit*

**Obstschnitten,  
Obstschnitten mit  
Schmand,  
Erdbeerschnitten  
Zwetschkuchen,  
Erdbeerquarkschnitten,  
Apfelkuchen,  
Schwarzbeerkuchen**



## **Schichtsalat mit Hähnchen- nuggets**

### **Zutaten:**

500g Brokoli  
450g Hähnchennuggets TK  
8-10 Esslöffel Maiskeimöl  
1 Dose Bohnen (500g)  
1 Dose Gemüsemais (500g)  
2 rote Paprikaschoten  
2 Bund Frühlingszwiebeln

### **Für die Sauce:**

200g Doppelrahmfrischkäse  
300g Naturjoghurt  
150ml Schlagsahne  
100g Tomatenketchup  
2 TL geriebener Meerrettich  
1 TL Sambal Oelek  
Salz, Zucker, Pfeffer

- 1) Den Brokoli putzen, die unteren Stängel entfernen und 5-10 Minuten in Salzwasser bissfest kochen, dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- 2) Hähnchennuggets in Öl knusprig braun braten und abkühlen lassen.
- 3) Kidneybohnen und Mais zum Abtropfen getrennt auf Sieb geben. Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, Schoten waschen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.
- 4) Für die Sauce Frischkäse, Joghurt und Meerrettich mit Sambal Oelek, Salz, Zucker und frisch gemahlenen Pfeffer verrühren.
- 5) Jeweils die Hälfte der Zutaten schichtweise in eine große Salatschüssel geben (Kidneybohnen, Frühlingszwiebeln, Paprika, Brokoli, Mais, Salsauce, Hähnchennuggets). Nun die andere Hälfte der Zutaten ebenso einschichten.
- 6) Den Salat vor dem Servieren 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Zubereitungszeit: 50 Min.,  
ohne Durchziehzeit

Pro Portion (Gesamtmenge 6 Portionen):

E: 37g, F: 34g, Kh: 35g,

kJ: 2621, kcal: 626

# Frühstückstüte

**5 Kaiser**  
**2 Roggen**  
**2 Weizenvollkorn**  
**2 Brezen**  
**1 Nußhörnchen**  
**2 Bamberger**

**Sie sparen  
20%**

**4,20  
Euro**



## Aktionstag

**jeden Dienstag**

**Gewürzlaibl  
+ 10 Kaiser**

**für  
aktionsmäßige**

**2,20  
Euro**

## KUNDENECHO

Bäckerei & Konditorei Stefan Sölch

Marktredwitz, 19.05.2004

Sölch's Backblitz  
Sehr geehrte Familie Sölch,



ich möchte mich einmal auf diesen Weg bei Ihnen bedanken. Für Ihre gute Qualität und Frische Backwaren, egal ob Brot oder Kuchen, sowas muß man anderorten wirklich suchen.

Auch der Backblitz ist eine gute Idee. Man erfährt auch so manches, tolle Rezepte, Reportagen und vieles mehr.

Zum Schluß hab`ich noch ein paar Verschen bereit, für das tolle Team in Waldershof beim Netto-Markt.

Ob Montag, oder Dienstag, egal an jedem Tag die freundliche Frag was darfs denn sein?

Semmeln, Kuchen oder Brezeln fein

beim Sölch-Bäcker im Netto Waldershof kauf ich deshalb gerne ein.

vor allen Dingen wenn Frau Bruckner oder Elisabeth hinter dem Ladentisch stehen, Kaffee und Kuchen servieren, das ist wirklich schön, denn die beiden Damen sind nicht mir Gold zu bezahlen, der Chef wenn sie sieht, er müßte nur noch strahlen.

Dank den beiden von zufriedenen Kunden für die herrlichen Stunden.

Mit freundlichen Grüßen  
Ihre Kundin Helga Balg aus Marktredwitz

**Danke!**

## FISCHERFEST

**SONNTAG, DEN 20. JUNI**  
**FESTPLATZ „KIPP“ WIESAU**



**Wir beliefern wie jedes Jahr  
den Fischereiverein Wiesau  
e.V., bedanken uns für den Auf-  
trag, wünschen viel Erfolg und**

**„Petri Heil“**

**Vorschau auf  
unsere  
Juli-Ausgabe:**

- Vorstellung unserer Filiale in Waldershof
- Interview in unserem Verkaufsmobil
- Ideen rund um freche Früchte



**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  
**Druck:** Harald Dümmler, Mitterteich