



Sölch's BACKBLITZ

www.baeckerei-soelch.de

Ausgabe Juli/2004

Filiale Waldershof



Öffnungszeiten:
Mo.-Fr.: 8⁰⁰ - 19⁰⁰
Sa.: 8⁰⁰ - 15⁰⁰



Das Auge isst mit - so sagt man.

Wir meinen, dass Auge und Nase unserer Kunden schon vor dem Verzehr nach einer guten Wahl Ausschau halten. Unsere Mitarbeiter setzen darum alles daran, um diesem Anspruch gerecht zu werden.

Es erwarten Sie unsere Fachverkäuferinnen in der Filiale Waldershof, um Ihnen in angenehmer Atmosphäre mit einem reichhaltigem Sortiment an frischen Back- und Konditoreiwaren ein ungetrübtes Einkaufserlebnis zu bereiten.



Brigitte Bruckner

Sie ist Verheiratet und hat einen Sohn. In ihrer Freizeit macht sie viele Handarbeiten.



Elisabeth Hasenfürter

Sie ist verheiratet und hat zwei Kinder. Ausser mit Lesen hält sie sich noch mit „Nordic Walking“ fit.

... immer eine Idee frischer !!!

Dr.-Zimmer-Strasse 29
im NETTO-Markt
95679 Waldershof

☎ 0 92 31 / 97 23 85



Neu - Bärlauchbrot



Weitere Themen

- Ideen rund um freche Früchtchen
- Interview in der „rollenden Backstube“
- Gesundheit aus der Backstube

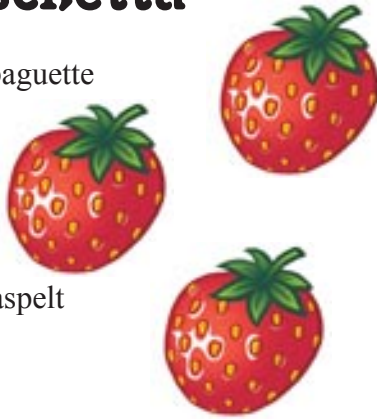
FRECHEN FRÜCHTCHEN AUF DER SPUR



**Empfehlungen vom
Bäckermeister
Stefan Sölch**

Erdbeerbruschetta

1/2 Ciabatta oder Vollkornbaguette
4 EL Butter
300g frische Erdbeeren
125g Frischkäse
1/2 TL Vanillezucker
1 TL Zitronensaft
2 TL Bitterschokolade, geraspelt
1 TL Zucker
4 EL gehackte Pistazien



- Brot schräg in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden • Scheiben in heißer Butter von beiden Seiten rösten • 150g Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Stabmixer pürieren • Eine Hälfte des Frischkäses in einer Schüssel mit Erdbeerpüree und Vanillezucker verrühren • Restlichen Frischkäse mit Bitterschokolade, Zucker und Zitronensaft verrühren • Je die Hälfte der Brote mit Erdbeerfrischkäse und mit Schoko- frischkäse bestreichen • Restliche Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und auf den Broten anrichten • Gehackte Pistazien darüber streuen.

Schnitten

Erdbeer und Erdbeerquark

Obst mit und ohne Schmand

1,40 je Stück

... das ist ja fruchtig !!!

Aktionstag

jeden Dienstag
**Gewürzlaibl
+ 10 Kaiser**

**für
aktionsmäßige**
**2,20
Euro**

Nachfolgende Produkte sind jeds Wo-
chenende erhältlich und Wochentags
auf Bestellung.

für Ihr
Grillfest

Ciabatta
Körnerbaguette
Partygebäck
Knoblauch
-baguette
Fladenbrot
Baguette
französisch

GESUNDHEIT AUS DER BACKSTUBE



ist Grimme-
Preisträger
2004

Seit September 2000 tritt „Bernd das Brot“ tagtäglich im KI.KA (Kinderkanal) von ZDF und ARD auf - und das gegen seinen ausdrücklichen Willen! Mit einer ganz eigenen Sicht der Dinge, den trockenen Sprüchen („Oberdoppelriesenmist“) und seiner vehementen Verweigerung gegenüber allem was „bunt und laut“ ist, hat er sich in die Herzen der Kinder, sowie seiner Fans gespielt.

jetzt auch bei *Sölch*

Leckere Sonnenblumenkerne, wertvolle Weizenkeime und hochwertiger Malzextrakt machen dieses Brot zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Mit seinem großen Gehalt an Magnesium und Vitamin E leistet es einen wertvollen Beitrag zu einer abwechslungsreichen Ernährung für die ganze Familie.



Bärlauchbrot

Der Bärlauch ist eine Pflanze, die schon den alten Römern bekannt war. Sie zogen seine Anwendung und

Heilwirkung dem ähnlich wirkenden Knoblauch vor. Die Germanen glaubten, dass der Genuss von Bärlauch Bärenkräfte verleiht.

gesundheitsfördernde Wirkung:

verdauungsfördernd, leber- und gallenanstregend, desinfizierend, bakterienhemmend, entgiftend, durchblutungsfördernd, keimtötend, auswurf-fördernd



ofenfrisch
IST SIE DER HIT

Einführungspreis
1,98
Euro



OMEGA 3 - Brot

Die deutsche Bevölkerung weist einen Mangel an Vitamin Folsäure auf. Die Folsäure ist besonders wichtig für das Baby in der Schwangerschaft und unentbehrlich für die Herzgesundheit.

Auch hierzulande erreichen weder Männer noch Frauen, egal welcher Altersklasse sie angehören, die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung geforderten Zufuhrmengen. Nicht umsonst ist es in vielen Ländern gesetzlich vorgeschrieben,

dass Mehl mit Folsäure angereichert wird. Der Deutsche Gesetzgeber sieht derzeit von einer gesetzlich vorgeschriebenen Anreicherung von Mehl mit dem Vitamin Folsäure ab und setzt u.a. auf die freiwillige Anreicherung von Backwaren.

Ein **Omega-3-Brot** enthält 100 µg Folsäure und 75 mg langkettige Omega-3-Fettsäuren: Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA) in 100 g Brot. Damit decken zwei Scheiben den empfohlenen Tagesbedarf an Folsäure zu 50%, den an Omega-3-Fettsäuren zu 25%. Das **Omega-3-Brot** ist ab sofort in allen unseren Bäckereifachgeschäften erhältlich.



ab 1. Juli

Sie hat eine rollende Backstube, mit dieser Backstube fährt sie hinaus ...

Seit 5 Jahren ein fester und beliebter Bestandteil vieler Kunden der umliegenden Dörfer des Landkreises Tirschenreuth ist die rollende Backstube der Bäckerei Sölch. Von Montag bis Samstag wird jeden Morgen vom Backbetrieb aus gestartet. Immer mit dabei und stets gut aufgelegt: „Mama Lo“ (Gitte Pietruschka.)

Bevor es an diesem Morgen in Richtung Wiesau und Bärnau geht, wollen wir mit „Mama Lo“ ein Interview machen.



Gitte Pietruschka
Wohnort: Wiesau
Hobby: Enkelkinder

Backblitz: Gitte, wie lange fährst Du schon die „rollende Backstube“?

Mama Lo: Ich fahr jetzt schon seit fast 3 Jahren durch die Dörfer des Landkreises.

Backblitz: Fährst Du immer alleine?

Mama Lo: Ja, ich bin meistens alleine unterwegs. Aber im Winter, wenn es viel geschneit hat oder die Straßen sehr glatt sind, fährt mein Mann mit.

Backblitz: Wie stellt man sich das Innenleben einer „rollenden Backstube“ vor und wie kann die Kundschaft das Angebot der Backwaren einsehen?

Mama Lo: Die große Verkaufsklappe wird automatisch hochgeklappt und die Kundschaft hat einen sehr guten Blick auf den reichhaltig bestückten, beleuchteten Tresen und die Regale. Als ob man in einer unserer Filialen steht.



Backblitz: Gibt es einen festen Tourenplan, wann Du in welcher Ortschaft anzutreffen bist?

Mama Lo: Einen festen Plan gibt es selbstverständlich, damit sich die Kunden darauf einrichten können. Natürlich sind bei Nachfrage auch Änderungen möglich. Zum Beispiel fahre ich seit kurzem von Hardeck kommend noch über Schloppach, da mich neue Kunden darum gebeten haben. Somit gehört dieses Dorf jetzt auch zu meinem festen Tourenplan.

Backblitz: Macht es Spaß mit der rollenden Backstube über die Dörfer zu fahren?

Mama Lo: Über die Dörfer zu fahren ist schon fast so etwas wie Tradition, so wie früher viele Händler mit Ihren Waren umhergefahren sind. Und noch heute ist es ein geschätzter und gefragter Service der Bäckerei Sölch. Die Kundschaft erwartet natürlich, dass ich pünktlich bin. Es ist auch so, dass ich mit all meinen Kunden ein sehr freundliches und persönliches Verhältnis habe. Ich kenne fast alle mit Namen, sie mich natürlich auch. Da werden Sonderwünsche erfüllt, selbst wenn Bestellungen nicht zu unserem gängigen Sortiment gehören. Und die Kinder erwarten mich schon, bis ich mit einem lauten Hupen um die Ecke komme, da ich immer ein paar Süßigkeiten für sie dabei habe. Es macht einfach Freude.

... und erst im Abendrot kommen Sie nach Haus.

So endet auch unser Interview, denn auch für Gitte wird es schon fast Abend bis sie wieder zurückkommt mit ihrer „rollenden Backstube“.



Tourenplan

Montag:	Leugas, Schönhaid, Falkenberg, Hammermühle, Eschelshof, Rechenlohe, Letten, Siegritz, Boxdorf, Pfaben
Dienstag:	Pfaffenreuth, Wernersreuth, Matzersreuth, Schachten, Pointmühle, Ernestgrün, Ottengrün, Rothmühle, Altmugl, Neualbenreuth, Hardeck, Querenbach, Hatzenreuth, Schloppach
Mittwoch:	Fichtenschacht, Wiesau, Gütern, Voienthan, Friedenfels, Ahornberg, Hermannsreuth, Haimhof, Wendern, Ellenfeld
Donnerstag:	Tour wie Dienstags
Freitag:	Tour wie Montags
Samstag:	Fichtenschacht, Wiesau, Gütern, Voienthan, Friedenfels

Vorschau auf unsere August-Ausgabe:

- Vorstellung unserer Filiale in Bärnau
- Interview mit unserem Fuhrparkleiter
- Österreichische Spezialitäten



Herausgeber:
Bäckerei & Konditorei Stefan Sölch
Hüblteichstrasse 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
Offset-Druck: Harald Dümmler, Mitterteich