



Sölch's BACKBLITZ

www.baeckerei-soelch.de

Ausgabe August/2004

Filiale Bärnau

... immer eine Idee frischer !!!

Marktplatz 11
95671 Bärnau
☎ 0 96 35 / 217

In der bekannten Knopfstadt Bärnau, unmittelbar benachbart an der tschechischen Grenze, empfängt Sie unser Verkaufsteam stets mit einem freundlichen Lächeln.

Tag für Tag, auch Sonntags erhalten Sie die frischesten Backwaren: vom herzhaften Brot über verschiedenstes Formgebäck zum leckersten Plunder, bis hin zu herzhaft belegten Snacks.

Durch täglich mehrmalige Anlieferung frischer Backwaren, direkt aus unserer Backstube in unsere Filialen, garantieren wir für Ihr Frische- und Geschmackserlebnis!



Öffnungszeiten:
Mo. - Fr.: 7⁰⁰ - 18⁰⁰
Sa.: 7⁰⁰ - 12⁰⁰
So.: 7³⁰ - 10³⁰



Gertraud (51)

Sie ist verheiratet und hat 2 Kinder. Mit Enkelkindern oder Schäferhund verbringt sie ihre Freizeit.



Helga (42)

Mutter von 2 Kindern, mit denen sie am liebsten im Garten spielt, oder Fahrrad fährt.



Christine (19)

Soeben hat sie die Lehre beendet und ihre Freizeit wird von den eigenen drei Pferden ausgefüllt.



Weitere Themen



- Aufgepasst und schlau gemacht
- Interview mit unserem „Cheflogistiker“



Bärenstarke BEERENZEIT



Seite 3



Rosenmehl
... am besten nimm gleich Rosenmehl.

Machen Sie mit bei unserem Sommerspassrätsel.



AUFGEPASST UND SCHLAU GEMACHT



Republik der Brotfans

Die Bundesbürger sind Brotfans: 95 % essen es gern oder sehr gern, und ihre Vorliebe gilt bundesweit. In allen Regionen liegt dieser Wert nur knapp unter der 100-Prozent-Marke, wie eine Repräsentativbefragung ergeben hat. Die ganz besonderen „Superfans“ leben in den südlichen Gefilden der Republik. In Baden-Württemberg, Bayern, Thüringen und Sachsen gibt über die Hälfte an, Brot nicht nur „gern“, sondern sogar „sehr gern“ zu essen. Regionale Verzehrsgewohnheiten spielen dabei offensichtlich eine besondere Rolle, denn andere Unterscheidungsmerkmale treten bei dieser Frage in den Hintergrund.

Das tägliche Brot ist Realität

Das täglich' Brot ist Realität in deutschen Landen: 85 % aller Befragten greifen jeden Tag zu ihren Schnitten. Dazu kommen noch weitere 15 %, die tagtäglich Brötchen/Schrippen oder andere Kleingebäcke, wie Brezeln, Croissants, Hörnchen etc. essen. Hier sind die regionalen Unterschiede weniger deutlich, dafür kommt's aufs Geschlecht an. Frauen greifen überdurchschnittlich oft zu Brot, die Männer stehen besonders auf Brötchen. Für Jugendliche zwischen 14 und 25 Jahren sind Kleingebäcke relativ häufig ihr „täglich' Brot“. Das zeigen die in Berlin vorgestellten ersten Ergebnisse einer Untersuchung, die im Auftrag von CMA und ZMP durchgeführt wurde.

Quellen: ErnährungsUmschau Forschung und Praxis/GMF Bonn

INTERVIEW MIT UNSEREM

„Cheflogistiker“

Gegen 5 Uhr morgens herrscht Hochbetrieb in der Backstube der Bäckerei Sölch. Die meisten Produkte und Backwaren stehen versandbereit in aufgestapelten Körben. Geliefert wird, was von den Filialen, Krankenhäusern, Altenheimen, Gastronomie oder privaten Großkunden bestellt wurde. Damit die Backwaren rechtzeitig in den Filialen und bei den Kunden ankommen, ist ein ausgeklügeltes Logistiksystem sowie ein zuverlässiger Fuhrpark notwendig. Hierfür ist unser „Cheflogistiker“ André verantwortlich.



André Gittel, 23 Jahre
Wohnort: Mitterteich
Hobby: Fußball und Autos

Backblitz: André wie lange bist Du schon in der Bäckerei Sölch tätig?

André: Ich bin jetzt bereits 4 Jahre Auslieferungsfahrer in der Bäckerei Sölch und seit 2 Jahren auch für die Einteilung aller Fahrer und Strecken sowie für den Fuhrpark verantwortlich.

Backblitz: Wann beginnt dein Arbeitstag?

André: Meine Arbeitszeit beginnt frühmorgens um 4 Uhr. Und das pünktlich, ansonsten würde der ganze Zeitplan durcheinander geraten und ich mir mächtigen Ärger einhandeln.

Backblitz: Wie oft am Tag werden die Filialen und Kunden beliefert?

André: Die Filialen werden in der Regel 3 mal täglich angefahren, bei Nachlieferungen auch noch öfter. Und natürlich nach Bedarf. Viele Feste werden zum Beispiel mit frischen Brezeln und Kaisersemmeln bis in die späten Abendstunden beliefert.

Backblitz: Wie ist es, in Deinem Alter die Verantwortung als „Chef“ der Logistik und des Fuhrparks zu tragen?

André: Ich muss sagen, mit den Aufgaben, die mir zugeteilt wurden, bin ich gewachsen und es ist selbstverständlich für mich die Verantwortung dafür zu tragen. Da ich selber auch alle Touren fahren kann, ist die gesamte Planung der Lade- und Lieferzeiten kein Problem. Die Überwachung des Fuhrparks besteht vor allen Dingen darin, täglich die Sauberkeit der LKW's und der Transporter zu überprüfen sowie die Wartungsarbeiten auszuführen.

Backblitz: Was machst Du in Deiner Freizeit, ich denke sicher nicht auch noch fahren?

André: Doch, ich bin auch in meiner Freizeit viel unterwegs. Selbst in meinem Urlaub im Mai war ich auf dem VW-Treffen am Wörthersee in Österreich. Das war echt genial!

Schon ist André wieder am Beladen seines Transporters. Für ein großes Gartenfest eines Kunden wird die Ware offenfrisch aus der Backstube in eine Filiale zur Abholung angeliefert. Aber in diese Filiale fährt André gerne. Dort trifft er eine besonders nette Verkäuferin an, mit der er gerne auch noch ein wenig länger plaudert als notwendig. Also André! :-)



DIE BÄCKEREIEN SIND LOS



**Empfehlungen vom
Bäckermeister
Stefan Sölch**



Johannisbeerkuchen

Zutaten für 1 Backblech:

1kg rote Johannisbeeren
200g weiche Butter
250g Zucker
abgeriebene Schale von
1/2 ungespritzten Zitrone
225g Mehl
150g Speisestärke
2TL Backpulver
5 Eier
2EL Vanillezucker
2 EL Puderzucker



Die Johannisbeeren waschen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und entstielen.

Die Butter mit 150g Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren. 200g Mehl mit 100g Speisestärke und dem Backpulver mischen. 3 Eier nacheinander und die Mehlmischung eßlöffelweise unter die Buttermasse mengen.

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Das Backblech gut mit Butter einfetten. Den Teig daraufgeben und glattstreichen. Die Johannisbeeren darüberstreuen. Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen.

Die restlichen Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eiweiße zu steifen Schnee schlagen. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Die übrige Speisestärke mit dem restlichen Mehl mischen und mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

Den Biskuiteig auf den Kuchen streichen und diesen in weiteren 15 Minuten fertig backen.

Den Johannisbeerkuchen mit dem Puderzucker besieben und in 20 Stücke schneiden.

Bei 20 Stücken pro Stück etwa 1090kJ/260kcal,
5g Eiweiß, 11g Fett, 34g Kohlenhydrate

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 45 Minuten



*In allen Filialen
erhalten Sie im August
als Tipp des
Tages*



**Montags:
Johannisbeerkuchen**



**Dienstags:
Zwetschkuchen**



**Mittwochs:
Schwarzbeerkuchen
mit Vanillepudding**



**Donnerstags:
Himbeerschnitten**



**Freitags:
Preiselbeerschnitten**



**Samstags:
Zwetschgendatschi**

SOMMERSPASSRÄTSEL



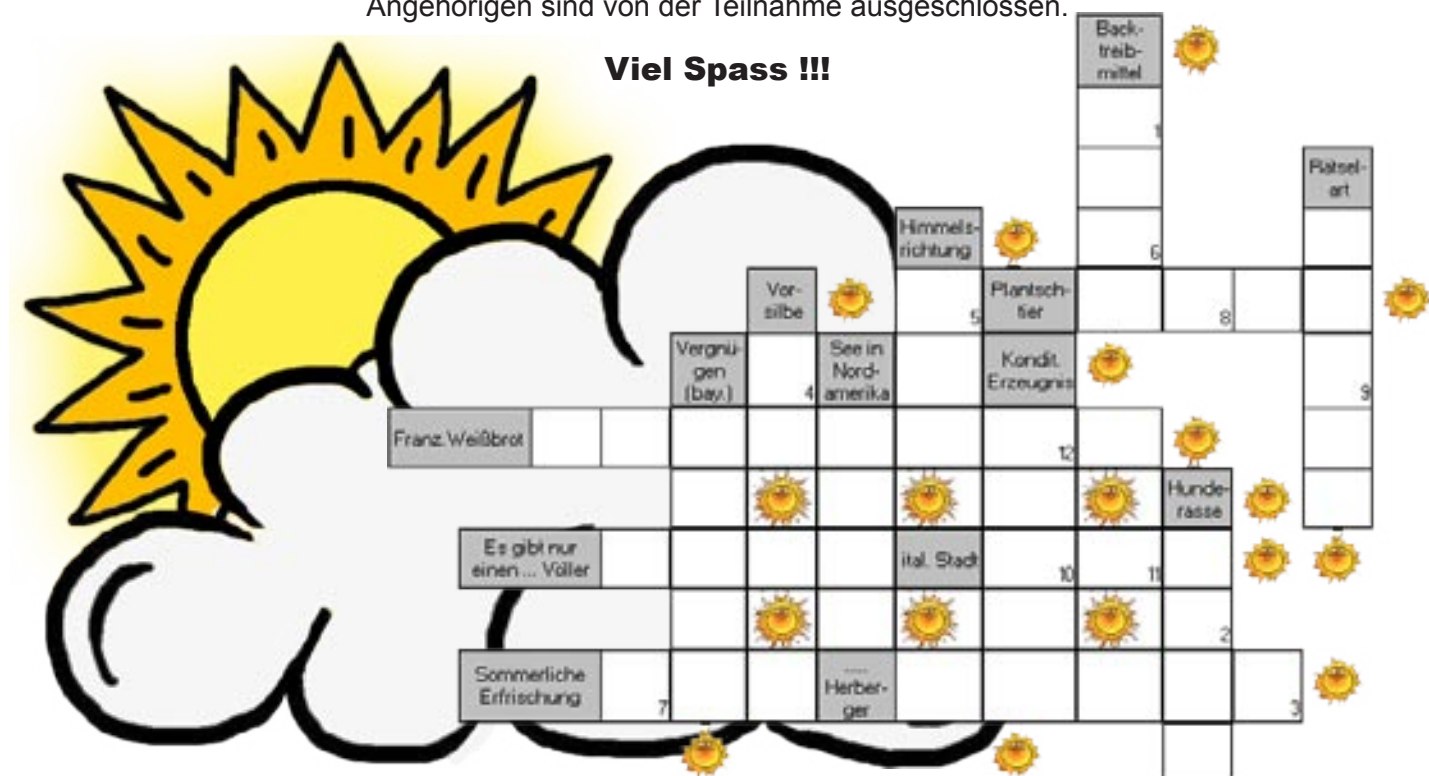
Auf geht's zu unserem Sommerpassrätsel !

Lösen Sie das Kreuzworträtsel und finden Sie das Lösungswort durch die eingekreisten Kästchen.
Gewinncoupon ausschneiden und in Ihrer Filiale der Bäckerei Sölch bis zum
20. August 2004 ausgefüllt abgeben.

Zu gewinnen gibt es 10 Einkaufsgutscheine im Wert von jeweils 5,-- Euro, sowie 10 Gutscheine für ein „Original Mitterteicher Holzofenbrot“.

Alle Gewinner werden schriftlich benachrichtigt und in unserer Backblitz Septemбераusgabe bekanntgegeben. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der Bäckerei Sölch sowie deren Angehörigen sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

Viel Spass !!!



Vorname, Name													
Strasse, Hausnummer													
PLZ, Ort													
In welcher Filiale kaufen Sie ein?													
Haben Sie Anregungen, Lob oder Kritik, die Sie an dieser Stelle vorbringen möchten?													
Lösungswort:	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td> </tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		

Vorschau auf unsere September - Ausgabe:

- Vorstellung unserer Filiale in Arzberg
- Interview mit einer unserer Verkäuferinnen
- Aufgepasst und schlau gemacht: Schönheit von innen - natürlich mit Brot



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