

KUTZERBLAADL

AUSGABE 1/2016



Kaffeegenuss

Die Kaffeerösterei Dinzler stellt sich vor

2

Frischeversprechen

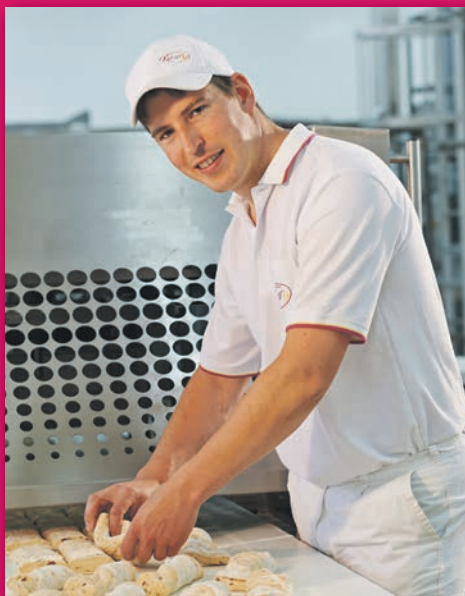
Was Frische für uns im Backhaus bedeutet

6

Krapfenparade

Unsere Krapfen - zum Anbeißen lecker

8



Liebe Leserin, lieber Leser,

ich darf Ihnen erst einmal ein gutes, neues Jahr wünschen. Ich hoffe, 2016 hält möglichst viele gute Nachrichten und genussvolle Momente mit Ihren Lieben für Sie bereit. Ein kleines bisschen dazu beitragen dürfen wir mit unseren Produkten und dem Kutzerblaadl, das Sie mit den besten Neuigkeiten aus dem Backhaus Kutzer versorgt.

So erfahren Sie, dass wir unser Frühstückssortiment aufgefrischt haben, zum Beispiel mit neuen Kaffee-Stars wie Caramel Latte oder Honey-Vanilla Latte. Apropos Kaffee: Lesen Sie gleich auf der nächsten Seite, warum unser Kaffee so gut schmeckt und etwas ganz Besonderes ist. Außerdem stellen wir Ihnen die Neulinge in unserer Krapfenfamilie vor: Antonio Amaretto, Erdbeer-Vanille Erna und Schokolinsen Schorsch. Und wir erklären, warum Sie sich nicht wundern sollten, wenn Ihnen am Faschingsdienstag in unseren Filialen Clowns, Nonnen, Vampire oder Hexen begegnen ...

Wir verraten Ihnen auch, wie wir es Tag für Tag schaffen, unser Frischeversprechen einzuhalten, und mit welchen Maßnahmen wir die Qualitätssicherung in allen Bereichen gewährleisten. Natürlich haben wir auch in dieser Ausgabe ein Kreuzworträtsel, bei dem es wieder drei schöne Preise zu gewinnen gibt. Auf der Kinderseite erzählt der Koarlbeck, wer den Fasching „erfunden“ hat, und bittet um Hilfe für den kleinen Krapfen Schorsch.

Viel Spaß bei der Lektüre wünscht

Ihr Patrick Kutzer
Junior-Chef im Backhaus Kutzer



WOHER KOMMT EIGENTLICH UNSER KAFFEE?

„Kaffee ist unser Leben“



DINZLER®
KAFFEEERÖSTEREI

„Kaffee ist unser Leben“ - das ist das ehrliche Lebensmotto der Familie Richter, die seit 1998 die Kaffeerösterei Dinzler erfolgreich führt. Aus einem kleinen Betrieb mit drei Mitarbeitern hat Franz Richter ein mittelständisches Unternehmen mit knapp 200 Mitarbeitern geschaffen. Die Philosophie ist einfach: Familie, Fachwissen und leidenschaftliche Liebe zum Kaffee. Von der Gründung 1950 durch Otto Dinzler in Bischofswiesen bis heute ist die Firma Dinzler ein familiengeführtes Unternehmen. Gemeinsame Wurzeln verbinden und lassen neue Ideen heranwachsen.

Ein besonderes Augenmerk im gesamten Herstellungsprozess liegt auf der exzellenten Qualität des Kaffees sowie dem fairen Anbau. Dinzler Kaffee wird sehr schonend und in kleinen Chargen im klassischen Trommelröster geröstet, so bleibt die „Seele“ des Kaffees erhalten. Nach der Proberöstung wird der Kaffee durch Spezialisten vor Ort verkostet. Die Lagerung der gerösteten Bohnen spielt für das Aroma in der Tasse eine entscheidende Rolle. Je kürzer die Lagerung, desto mehr Aroma bleibt in der Kaffeebohne enthalten. Daher produziert die Firma Dinzler auf Bestellung täglich frisch, so dass konsequente Lagerhaltung vermieden wird.

Doch woher kommen eigentlich die Kaffeebohnen? Als Tropengewächs bevorzugt die Kaffeepflanze ein feucht-heißes Klima. Etwa 20 Grad südlich und nördlich des Äquators gedeiht sie am besten - im sogenannten Kaffee Gürtel. Die Hauptanbauggebiete sind daher Lateinamerika, Südamerika, Afrika und sogar Teile Asiens. Die Kaffeeirschen werden aufwändig von Hand gepflückt, geschält und gewaschen oder getrocknet. Das „Mehr“ an Kosten und Aufwand nimmt die Dinzler Kaffeerösterei gerne in Kauf, denn das garantiert langfristige und gleichwertige Zusammenarbeit.

Seit Jahren kauft die Firma Dinzler qualitativ herausragende Kaffees bei den Kaffeebauern kleiner Plantagen - ohne zwischengeschaltete Organisationen. Das Geld der Kaffeerösterei soll den Kaffeebauern im Ursprungsland zugutekommen. So verdienen die Bauern erheblich mehr an ihrem Kaffee als marktüblich. Der Bauer bekommt die Chance seinen Anbau und somit die Ernte zu optimieren. Er kann seiner Familie sozialen Halt geben und seinen Kindern eine Ausbildung ermöglichen. Neben diesem sozialen Aspekt wird bei Dinzler auch der Umweltgedanke berücksichtigt. Die Kaffeebauern verzichten auf die Zuhilfenahme von Maschinen und Kunstdünger und lassen bewusst keine Monokultur zu. So findet man auf den Kaffeeplantagen nicht ausschließlich Kaffeepflanzen, sondern beispielsweise auch Bananenstauden oder Avocadobäume.

Um Ihnen, liebe Kunden, zu unseren qualitativ hochwertigen Produkten einen ebensolchen fairen und nachhaltigen Kaffeegenuss bieten zu können, nehmen auch wir das „Mehr“ an Kosten gerne in Kauf.



BLICK HINTER DIE KULISSEN

Neuer Frühstücksduft liegt in der Luft

Frühstück ist die erste Mahlzeit des Tages und laut Ernährungswissenschaftlern auch die wichtigste! Eine Volksweisheit sagt „Frühstücken wie ein Kaiser, Mittagessen wie ein König und Abendessen wie ein Bettelmann“ – das haben wir sicher alle schon einmal gehört. Was damit gemeint ist, lässt sich leicht erklären:

Da der Stoffwechsel in der Zeit zwischen sechs und neun Uhr morgens am aktivsten ist, empfiehlt es sich insbesondere in dieser Zeit hochwertig zu essen. Vor allem für Kinder ist das Frühstück sehr wichtig, es soll die Gedächtnisleistung stärken und wirkt sich positiv auf die Gesundheit und das Wohlbefinden aus. Im Idealfall enthält ein Frühstück alle Komponenten einer ausgewogenen Ernährung: Flüssigkeit (z. B. Kaffee oder Tee), Kohlenhydrate (z. B. Semmeln oder Brot), Vitamine (Obst oder Gemüse) und Eiweiß (z. B. Eier- oder Milchprodukte). Vertreter der traditionellen chinesischen Medizin oder der ayurvedischen Ernährung schwören sogar darauf, etwas Warmes zum Frühstück zu sich zu nehmen. Denn hier muss der Organismus keine zusätzliche Energie für die Zerkleinerung der Nahrung aufbringen und man ist ideal gestärkt für den Tag!



Nach mehr als zwei Jahren kommt nun auch wieder frischer Wind in unser Frühstückssortiment! Egal ob warm oder kalt, mit oder ohne Kohlenhydrate, klein oder groß – hier ist für jeden das Richtige dabei. In unserem Frühstücksangebot finden sich sowohl altbekannte Klassiker als auch neue und mediterrane Spezialitäten. Entsprechend unserer Qualitätsphilosophie werden die Frühstücke für unsere Kunden frisch zubereitet: die Eier frisch gebraten, das Brot frisch angeröstet, Semmeln und Stangerl frisch gebacken und natürlich der Kaffee heiß aufgebrüht.

Nach wie vor gibt es zum Wochenende unser ganz besonderes Highlight: das Verwöhnfrühstück für zwei Personen, geeignet für alle die sich ein richtig

entspanntes, genussvolles Frühstückserlebnis gönnen möchten. Natürlich erhalten Sie dieses Frühstück auch unter der Woche, allerdings bitten wir Sie hier um Vorbestellung. Weiteres Highlight unserer Frühstücks-Neuauflage sind die neuen Kaffee-Sorten. Vorhang auf für ein paar unserer neuen Kaffee-Stars:

Caramel Latte
Latte Macchiato mit Caramel-Sirup



Honey-Vanilla Latte
Latte Macchiato mit Honig & Bourbon-Vanille



Pinoccino white & dark
Weiße/ dunkle Schokolade mit Espresso und Sahne



TIPP FÜRS WOCHENENDE

Laden Sie Ihre Liebsten mit unseren Frühstücksgutscheinen zu einem gemeinsamen Frühstück am Sonntag ein. Unser neues Frühstücksangebot hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.

QUALITÄTSSICHERUNG IM BACKHAUS

„Rückmeldung unserer Kunden als Ansporn zur Verbesserung“

Qualitätssicherung und Hygiene spielen in der Lebensmittelbranche eine ganz wichtige Rolle. Federführend kümmern sich bei uns Patricia Rudolph und Mikel Kissi um diese Bereiche und natürlich der Chef persönlich...

Was bedeutet Qualitätssicherung im Backhaus Kutzer?

Produktqualität hat bei uns einen sehr hohen Stellenwert. Unser Anspruch ist es, dem Kunden täglich die bestmögliche Qualität anbieten zu können und unsere Qualitätsstandards sicherzustellen. Dies kann nur funktionieren, wenn das Streben nach Qualität fest in den Köpfen aller Mitarbeiter verankert ist. Denn nur dann wird Qualitätssicherung gelebt und täglich umgesetzt. Natürlich kann in der Produktion auch mal ein Fehler passieren, das ist bei so vielen Mitarbeitern unvermeidlich. Unser Job ist es, die Mitarbeiter entsprechend zu sensibilisieren und im Vorfeld Abläufe so zu organisieren, dass diese Fehler erst gar nicht entstehen.

Wie sieht so ein typischer Arbeitsalltag bei Ihnen aus?

Zwischen 6 und 7 Uhr beginnen wir mit einem kurzen Gang durch die Produktionsräume. Danach besprechen wir die Qualität der produzierten Produkte mit den Chefs und Abteilungsleitern. Bei Mängeln werden entsprechende Gegenmaßnahmen veranlasst. Unsere Aufgabe ist es, interne Abläufe so zu verbessern, dass Mängel vermieden werden und eine kontinuierliche Qualitätssteigerung garantiert ist. Jeder Tag ist dabei anders und sehr abwechslungsreich. Weitere Aufgabenbereiche sind Kundenreklamationen, das Erstellen von Produktinformationen und Zutatenverzeichnissen, Haltbarkeitstests und Hygieneüberprüfungen. Letztere beinhalten nicht nur die Kontrolle der Einhaltung der Hygienevorschriften in den Filialen, sondern auch die Überprüfung

der Reinigung in unserer Backstube, z. B. durch mikrobiologische Untersuchungen.

Welchen Einfluss haben Sie auf die Qualität des Endprodukts?

Auf das einzelne Stück relativ wenig, wir stellen ja keine Teige her oder kneten das Brot. Betrachtet man aber die Produktion des einzelnen Stücks als ganzen Prozess, dann nehmen wir sehr großen Einfluss darauf, indem wir Prozesse zu Gunsten der Qualität verbessern. Ob das Ergebnis stimmt, zeigt die sensorische Prüfung des fertigen Produkts, also eine Geschmacks- und Riechprobe. Um diesen Teil unseres Berufs beneiden uns viele ;)

Wie sichern Sie die Einhaltung der Hygiene in der Backstube und den Filialen?

Wir haben strenge Reinigungsvorgaben, die wir regelmäßig kontrollieren. Unsere Backstube z. B. wird täglich komplett gereinigt - das Ergebnis überprüfen wir

jedes Mal. Außerdem gelten dort strenge Hygienevorschriften: Jede Person, welche die Produktionsräume betritt, muss saubere Hygienekleidung tragen. Der Zugang zu unserer Backstube ist ausschließlich über eine Hygieneschleuse erlaubt, das heißt, bevor man diese betritt, werden die Schuhe gereinigt und die Hände gewaschen und desinfiziert.

Stichwort Kundenreklamationen Was kann das für Prozesse auslösen?

Grundsätzlich sehen wir jede Reklamation als wichtige Rückmeldung unserer Kunden und Ansporn zur Verbesserung. Wir überprüfen den Reklamationsgrund mit den zuständigen Abteilungsleitern, analysieren ihn und verbessern - falls nötig - den Prozessablauf. Anschließend erhält der Kunde eine Rückmeldung.





UNSER FRISCHEVERSPRECHEN

Ganz einfach - dauerhafte Frische, beste Qualität

FriscHe ist für uns nicht nur ein Wort, sondern das A und O unserer Qualitätsansprüche. Frisch schmecken Backwaren am besten. Nicht umsonst entstand das geflügelte Wort: „Das geht weg wie warme Semmeln.“

Um genau diese Frische unseren Kunden täglich während der gesamten Öffnungszeit bieten zu können, sind alle unsere Filialen mit einem Backofen ausgestattet. Selbstverständlich wird dort nicht „aufgebacken“ - wir haben noch nie und werden auch nie bereits fertige Produkte noch einmal backen, um dem Kunden „FriscHe“ vorzutäuschen. Nein, wir backen immer frisch!

In unseren Filialen werden Baguettes, Stangerl, Brezen, Semmeln und Co. aus frischem Teig gebacken. Das dauert zwar länger, ist dafür aber zu 100% frisch und schmeckt auch viel besser. Unsere Filialen beliefern wir täglich mit Teiglingware „made in Konnersreuth“.



Nehmen wir als Beispiel unsere Herdsemeln: Nach der Anlieferung wandern die Teiglinge erst einmal in die Kühlung – sofern sie nicht sofort benötigt werden. Anschließend wird ihnen die nötige Zeit zum Aufgehen und Ruhen gegeben, bevor sie auf ein Blech gesetzt und im Herd gebacken werden.

Dass unterschiedliche Backprodukte eine unterschiedlichen Frischedauer aufweisen, versteht sich von selbst. Brot etwa ist mindestens 24 Stunden frisch; manche Brote sind sogar erst nach einem Tag richtig schmackhaft. Eine Breze dagegen besitzt die höchste Genussqualität in der ersten Stunde nach dem Backen, ebenso ein Stangerl oder eine Semmel.



UNSER FRISCHEVERSPRECHEN

Mit unseren Backöfen und eigenen Qualitätsansprüchen versprechen wir Ihnen, liebe Kunden, mit größtmöglicher Sorgfalt den ganzen Tag für den höchsten Genuss unserer Backwaren zu sorgen. Wir backen rund um die Uhr und laufend ofenfrisch für Sie und nehmen Waren, welche nicht mehr als frisch anzusehen sind (etwa Brezen, Stangerln und Semmeln nach spätestens drei Stunden) kategorisch aus der Theke. So können Sie sich sicher sein, dass die Produkte, die sie sehen, immer frisch sind.



FRISCHE-TIPP FÜR ZUHAUSE

Um auch zu Hause die Frische unserer Produkte in vollem Ausmaß genießen zu können, achten Sie bitte auf die richtige Lagerung. Wenn Sie ofenfrische, noch heiße Ware kaufen, sollten Sie die Tüte offen lassen, damit der Dampf abziehen kann. So bleiben Ihre Lieblingsstücke schön knusprig frisch. Vollkornbrot bewahren Sie am besten in einer Plastiktüte im Kühlschrank auf. Lagern Sie frisches Brot nicht in einer Plastiktüte an einem warmen Ort - das begünstigt die Schimmelbildung. Am längsten hält sich das Brot im Ganzen in einer Brotdose.



IN „RAWATZ“ SAMMA DAHOAM

Ein Plätzchen zum Wohlfühlen und Verweilen

Mit gleich drei Filialen sind wir im schönen Marktredwitz im Landkreis Wunsiedel vertreten. Im Lidl in der Wölsauer Straße 38, im Einkaufszentrum KEC (Leopoldstraße 30) und nicht zu vergessen in der Norma (Wunsiedler Straße 4), die wir Ihnen hier gern etwas genauer vorstellen wollen.

Als 11. Filiale und unsere dritte Filiale in Marktredwitz wurde sie im Jahr 2000 eröffnet. Nach über 15 Jahren war es dann aber langsam an der Zeit für eine kleine Generalüberholung. Im Sommer 2015 begannen die Umbauarbeiten und pünktlich zum 31. August 2015 war es dann soweit: unsere Filiale feierte Neueröffnung. Liebevoll wurde sie ganz im Sinne des modernen „Shabby-Chic“-Looks umgestaltet und heißt unsere Kunden nun mit einem ganz besonderen, einladenden Ambiente Willkommen. Ein kleines Highlight sind die auf alt getrimmten Fensterläden und die urigen Kabeltrommeln, die zu kleinen Tischen umfunktioniert wurden.

Mit 38 Sitzplätzen im Innenbereich bietet die Filiale viel Platz für unsere Gäste, die sich mit unseren Leckereien bei Kaffee und Kuchen oder Mittagssnacks die Zeit vertreiben wollen. Sobald die Tage wieder etwas wärmer werden, stehen zusätzliche 24 Sitzplätze im Freien an der frischen Luft zur Verfügung.

Wocheneinkauf noch nicht erledigt? - Kein Problem, denn eine Einkaufsmöglichkeit gibt es gleich nebenan in der ebenfalls neu renovierten Norma-Filiale. Für alle, die es eilig haben, haben wir auch etwas im Angebot, nämlich den Drive-In-Schalter mit unserem einmaligen „Einkaufen-ohne-Aussteigen-Service“.

Unser motiviertes, achtköpfiges Team (inkl. einem männlichen Filialleiter!) sorgt nicht nur für frische Backwaren rund um die Uhr, sondern gibt sich auch die allergrößte Mühe unseren Gästen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen.

Kommen Sie doch vorbei und lassen Sie sich vom neuen und modernen Ambiente, sowie von unseren Frühstücks- und Kaffeespezialitäten verzaubern. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - FREITAG
6:00 - 20:00 Uhr
SAMSTAG
6:00 - 18:00 Uhr

SONNTAG
7:30 - 10:30 Uhr
13:00 - 17:00 Uhr

KUTZERS KRAPPENPARADE

WIR STELLEN VOR

NAME:	Krapfen / Berliner / Pfannkuchen
GEBURTSORT:	Berlin, 1756 (der Legende nach)
GEWICHT:	ca. 90 - 110 g
DURCHMESSER:	ca. 9 cm
HÖHE:	ca. 5,5 cm
KRAPFENFAMILIE:	Aprikosen Anni Nougat Norbert Hagebutten Helga Vanille Vroni Eierlikör Egon
NEUANKÖMMLINGE:	Antonio Amaretto Erdbeer-Vanille Erna Schokolinsen Schorsch (Kinderkrapfen) Germknödel Gunda



Ein besonderes Highlight zum Kaffee: der beschwipste Krapfen mit Rumsahne gefüllt

„Mmmmh...lecker“



Krapfenkiste

Sechs Krapfen kommen in unsere Original-Krapfenkiste: Aprikose, Hefle, Eierlikör, Vanille, Nougat und ein Krapfen nach Wahl

DIE KRAPPENLEGENDE

Im Jahr 1756 wollte ein Berliner Zuckerbäcker als Kanonier unter Friedrich dem Großen dienen, erwies sich jedoch als wehruntauglich. Dennoch durfte er als Feldbäcker beim Regiment bleiben. Darüber war er so glücklich, dass er als „Dank“ die ersten „Pfannkuchen“ erschuf. Er gab den Hefeteigstücken die runde Ballenform von Kanonenkugeln und buk sie, weil es in der Feldküche keinen Backofen gab, über dem offenen Feuer in mit heißem Fett gefüllten Pfannen. Das war die Geburtsstunde der heutigen Krapfen. Überregional verbreiteten sich die Leckerbissen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts während Berlins Aufstieg zur Industrie- und Hauptstadt des neuen Deutschen Reiches. Die Entwicklung des einfachen, frittierten Hefebällchens zum lecker gefüllten Krapfen kann zwar nicht eindeutig nachvollzogen werden, aber eins wissen wir: Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts gab es Krapfen bereits in der Form, wie wir sie heute kennen und lieben.

über 25

Krapfen-Kreationen haben wir im Laufe der Jahre entwickelt wie z. B. den Caipirinha-Krapfen

Bereits im **September**

tüfteln wir an neuen Rezepten für unsere Krapfen der Saison



Frisch

aus der Fettpfanne werden unsere Krapfen ab 2:00 Uhr per Hand gefüllt, verziert und bestrichen

mehr als **350.000**

Krapfen verlassen in der Faschingszeit unsere Produktion, allesamt in echter Handarbeit ausgarniert und dekoriert

Füllungen

unsere Creme-Füllungen werden täglich frisch von unseren Konditoren gekocht

5

Krapfen-Klassiker finden Sie während der Krapfenzeit täglich in unseren Filialen: Vanille, Eierlikör, Hefle, Aprikose und Nougat

12

Personen arbeiten in drei Schichten fast rund um die Uhr, um die kleinen Leckerbissen herzustellen

9

Stunden Teigruhe verleihen den Krapfen ihre Lockerheit und sorgen für den einzigartigen Geschmack



Gewinne:

1. Preis:

Osterfrühstückskörbchen im Wert von über 25,00 € **

2. Preis:

Prall gefüllte Kutzer-Bag mit Produkten Ihrer Wahl (Preislimit 15,- €)**

3. Preis:

Einkaufsgutschein im Wert von 10,- €**

Teilnehmen:

Lösungswort bis zum 14.03.2016 einschicken oder in einer Filiale abgeben.

Backhaus Kutzer KG
GEWINNSPIEL
Fockenfelder Weg 1
95692 Konnersreuth

Unsere Gewinner:

Lösungswort: SONNENBRILLE

1. Preis:

Renate K. aus Weiden i. d. Opf.

2. Preis:

Markus D. aus Schönwald

3. Preis:

Gerlinde V. aus Kondrau



Muster, Prüfungsstück	liegen, entspannen	russ. Gewässer in Karelien	mit-schwin-gender Ton	↓	Glied einer math. Formel	kath. Kanoniker, Kirchenmann	↓	Fahrt mit einem Segelboot	englische Schulstadt
→	↓	↓	↓	13	Behälter mit Deckel	→	↓	↓	↓
unglaublich, empörend	→	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
Unter-kunft, Wohnung	→	↓	↓	↓	enthalt-sam, ent-sagend	↓	10	gefro-renes Wasser	↓
dt. Komponist (Werner)	→	↓	1	vermuten	3	↓	↓	↓	↓
→	7	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
systematische Untersuchung	jap. Form der Selbstverteidigung	↓	↓	schwie-rige Zeit	→	↓	↓	↓	↓
um-formen, abwan-deln	→	6	↓	↓	↓	↓	↓	Zitter-pappel	↓
→	↓	↓	↓	Stil, Eleganz (franzö-sisch)	↓	ugs. für nein	↓	↓	↓
Triumph, Erfolg im Wett-kampf	↓	kleine Flüssig-keits-menge	spani-scher Natio-nalheld	→	↓	12	Ausruf des Miss-fallens	↓	↓
→	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	4	↓
flüssige Speise	↓	8	frühere franzö-sische Münze	↓	↓	↓	5	↓	Wettlauf
→	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
Program-mankündi-gung (Film, Fernsehen)	Bruder Jakobs im A. T.	↓	↓	Bestand, tatsäch-licher Vorrat	unbe-stimmter Artikel	→	↓	↓	↓
Hülle, Futteral	→	↓	↓	↓	durch, mit (latei-nisch)	2	Ab-schnitt der Woche	↓	↓
Unnach-giebig-keit	↓	↓	Garten-gerät zum Erd-aushub	→	↓	↓	↓	↓	↓
→	9	↓	↓	↓	↓	griechi-sche Göttin	11	↓	↓
Kanton der Schweiz	→	↓	↓	hoch-streben, sich türmen	→	↓	↓	↓	↓

Die Gewinner werden in der nächsten Ausgabe bekannt gegeben. Viel Erfolg!

Ausfüllen und einschicken:

* Freiwillige Angabe
** Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen

Vorname	Nachname	Geburtsdatum*
Straße		Nr.
PLZ		Ort
Stammfiliale*		

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----

Hallo Kinder,

freut ihr euch auch so sehr wie ich auf den Fasching? Wisst ihr schon, als was ihr euch dieses Jahr verkleiden wollt? Bitte überlegt es euch gut! Ich habe mich als Kind immer als Bäcker verkleidet, weil das mein Berufswunsch war. Und ich bin einer geworden. Wenn ihr also ein Außerirdischer oder Bandit im Fasching sein wollt ... Spaß beiseite :) Es ist ja gerade der Reiz, sich mal in etwas Außergewöhnliches zu verwandeln: Als Monster, Gespenst oder Vampir kann man – wie an Halloween - so schön andere Kinder und Erwachsene erschrecken.

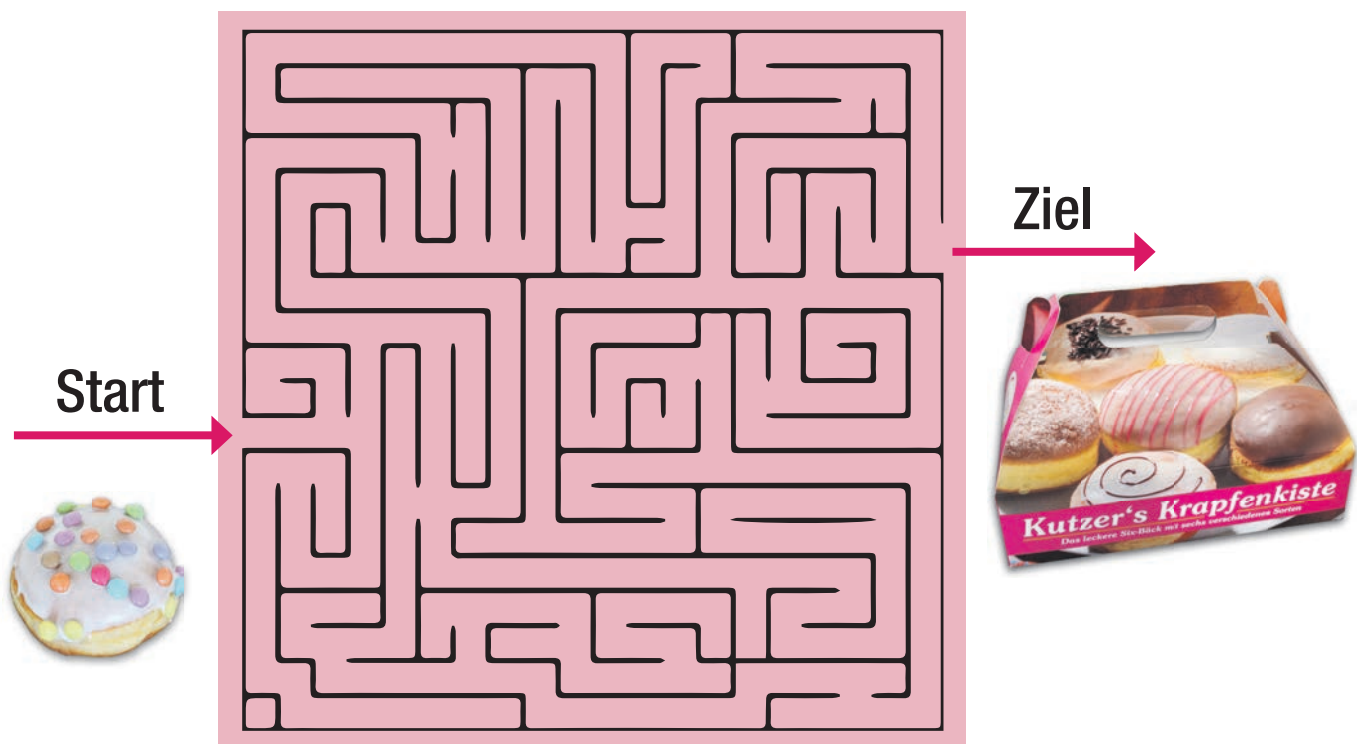
Wisst ihr eigentlich, wer den Fasching erfunden hat? Ich verrate es euch: Da spielen gleich drei verschiedene Bräuche eine Rolle. Schon die alten Germanen haben sich auf ihrem Frühlingsfest schaurig mit Masken verkleidet, um die Wintergeister zu vertreiben. Bei den alten Römern gab es das Saturnalienfest: Da mussten die vornehmen Herren einen Tag lang ihre Sklaven bedienen. Für diesen Rollentausch durften sich die Diener verkleiden. Und es war ihnen erlaubt, sich über Dinge zu beschweren, die ihnen nicht passten; dafür wären sie an anderen Tagen hart bestraft worden. Woran erinnert euch das? Richtig: an die Büttnerredner, die in ihren lustigen Reden zum Beispiel mit Politikern abrechnen. Auch die Erstürmung der Rathäuser durch das Narrenvolk geht auf das römische Saturnalienfest zurück. Und die Mainzer nutzten um 1800 den Fasching, um sich nach der Eroberung ihrer Stadt durch Napoleon ungestraft über die französischen Soldaten lustig machen zu können. So entstanden die Faschingsgarden mit ihren Fantasie-Uniformen.

Und drittens gibt es wie so oft einen christlichen Ursprung: Bevor am Aschermittwoch die siebenwöchige Fastenzeit bis Ostern beginnt, wollten die Christen im Mittelalter noch einmal so richtig feiern. Denn ab Aschermittwoch sollten sie weniger essen und mehr beten. Fleisch war in diesen Wochen gänzlich verboten. Man sagte dem Fleisch (lateinisch: carne) lebe wohl (lateinisch: vale). Daher kommt das Wort Karneval. Im Mittelalter hielten sich tatsächlich fast alle Christen ans Fastengebot: Sie hatten nämlich große Angst, ansonsten in die Hölle zu kommen. Heute fasten die meisten Leute nur, wenn sie abnehmen wollen ...

Eine schöne Faschingszeit wünscht euch euer Koarlbeck



Hilf unserem kleinen Krapfen Schorsch den Weg durch das Labyrinth zur Krapfenkiste zu finden!





VOLL VERRÜCKTE FASCHINGSZEIT!

Clowns, Engel und Vampire hinter der Theke, Hähnchen im Backofen - zur Faschingszeit steht das Backhaus Kutzer Kopf!

Unsere leckeren Krapfen gibt es an über neun Monaten im Jahr. Am höchsten ist die Nachfrage natürlich in der Faschingszeit – 350.000 Stück verlassen in dieser Zeit unsere Backstube. Alleine am Faschingsdienstag backen wir 30.000 Krapfen. An diesem besonderen Tag herrscht bei uns aber nicht nur wegen der Krapfen absoluter Ausnahmezustand: ein ganz besonderes Highlight sind die saftigen Faschingshähnchen aus dem Backofen, die es bei uns traditionell zum Faschingsendspurt gibt.



Auch Krapfenjünger kommen 2016 wieder ganz auf ihre Kosten, denn statt zwei Krapfen der Saison, gibt es dieses Jahr sogar drei! Und weil unsere Kunden den Germknödel-Krapfen im letzten Jahr so geschätzt haben, findet man auch diese Kutzer-Spezialität jeden Samstag im Sortiment. Zusätzlich gibt es den Amaretto-Krapfen mit hausgemachter Amaretto-Creme und den Erdbeer-Vanille-Krapfen. Für alle Kinder haben wir uns dieses Jahr etwas ganz Besonderes ausgedacht: ein kleinerer Krapfen mit Erdbeerkonfitüre gefüllt und mit bunten Schokolinsen bestreut.



Der interessanteste und aufregendste Tag der ganzen Faschingszeit ist auch bei uns der Faschingsdienstag. An diesem Tag backen wir mehr als nur Krapfen, denn traditionell gibt es nur an diesem Tag Kutzers Original Backofen-Hendl. Rund 2000 halbe Hähnchen verlassen so innerhalb von einer halben Stunde den heißen Backofen und werden saftig-frisch zu unseren Kunden in die Filialen geliefert. Weil es dabei natürlich recht schnell gehen muss, packen alle mit an – sogar die Chefs! Die leckere Würze erhalten die Hähnchen von unserem Spezialgewürz aus eigener Herstellung. Wenn auch Sie jetzt Lust auf diesen einzigartigen Geschmack haben, dann bestellen Sie die Hähnchen einfach in unseren Filialen vor. Wann und wo Sie Ihre ofenfrischen Hähnchen abholen können, geben wir noch rechtzeitig bekannt.



Wenn Sie dann am Faschingsdienstag eine unserer Filialen besuchen, werden Sie feststellen, dass auch dort nicht alles so ist wie sonst. Auch unser Verkaufsteam hat bis dahin das Faschingsfieber gepackt und so wird ganz auf die tägliche Uniform verzichtet. Es bedienen Sie stattdessen Clowns, Nonnen, Vampire, Hexen, Kätzchen und vieles, vieles mehr. Lassen Sie sich das nicht entgehen und sich von der fröhlichen und ausgelassenen Stimmung anstecken! Besuchen Sie Ihre Stamffiliale an diesem Tag und Sie werden überrascht sein.



Zusätzlich wollen wir dieses Jahr auch mit einer spannenden Aktion während des Faschings für Ihr Glück sorgen: Ab dem 25. Januar erhalten unsere Kunden zum Kauf von 6 Krapfen nach Wahl ein Rubbellos! Zu gewinnen gibt es neben einem HD TV im Wert von 999 Euro viele Sofortgewinne wie z.B. eine Krapfenkiste oder einen Coffee-to-Go. Die Aktion läuft bis Faschingsdienstag. Mitmachen lohnt sich!



KARRIEREPERSPEKTIVEN

Karrierechancen gleich null? Immer nur mitten in der Nacht aufstehen? Konnersreuth ist für mich eh nicht zu erreichen? – FALSCH!

Wir klären auf: Welche Karrierechancen und Möglichkeiten es beim Backhaus Kutzer gibt und wie auch für dich eine Ausbildung möglich wird!

Eine Ausbildung im Backhaus Kutzer ist in vielen Teilbereichen unseres Unternehmens möglich, angefangen vom Bäcker bis hin zum Mediengestalter. Hauptberufe unseres Handwerks sind natürlich die Bäcker, Konditoren und Bäckereifachverkäuferinnen.

Eine handwerkliche Ausbildung in unserer Backstube findet in Konnersreuth statt, da wir hier 100 Prozent unserer Backwaren selbst produzieren. Für Auszubildende, die keine Möglichkeit haben mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zu ihrer Ausbildungsstelle zu kommen, bieten wir eine Unterkunft direkt in Konnersreuth an. Mehrere Auszubildende nehmen dies bereits wahr und können daher zu Fuß zu Ihrer Arbeitsstelle laufen, ohne lange Fahrt- oder Wartezeiten. Nach einer erfolgreichen Ausbildung unterstützen wir dich bei deiner Fort- und Weiterbildung, z. B. wenn du nach ein bis zwei Jahren Gesellenzeit gerne deinen Meister machen möchtest. Als Bäcker-/Konditormeister stehen dir bei uns alle Türen offen eine Leitungsposition zu ergreifen, z. B. als Schicht-, Abteilungs- oder Produktionsleiter. Auch danach muss noch nicht Schluss sein. Du willst hoch hinaus und hast noch nicht genug? Wie wäre es dann mit einem Studium? Auch hierbei stehen wir dir zur Seite und unterstützen dein Vorhaben.

Doch nicht nur in der Backstube, auch als Bäckereifachverkäufer/-in hast du im Backhaus Kutzer viele Aufstiegsmöglichkeiten. Nach oder auch während deiner Ausbildung kannst du dich bei uns mit verschiedenen Trainings- und Schulungsmaßnahmen nach oben arbeiten, z. B. mit einem Barista-Kurs oder einem Verkaufstraining. Nachdem du wertvolle Erfahrungen gesammelt hast, kannst du bei uns als Filialleitung oder Bezirksleitung Karriere machen. Auch hier gibt es für dich noch die Möglichkeit, nach Ablegen einer Verkaufsleiterprüfung die Position der Verkaufsleitung zu übernehmen. Wenn du gerne lernst und ein Studium für dich in Frage kommt, stehen dir die Studienfächer Lebensmitteltechnologie oder Betriebswirtschaftslehre offen. Dabei lassen wir dich nicht allein, sondern stehen dir zur Seite!

Komm in die Backhaus-Kutzer-Familie und entdecke deine Zukunftschancen! Wir freuen uns auf motivierte, talentierte Bewerber und bieten individuelle Unterstützung bei deiner Karriere!



AUSBILDUNG IM BACKHAUS KUTZER

Bäcker/-in

Konditor/-in

Fachverkäufer/-in
im Lebensmittelhandwerk

Industriekauffrau/-mann

Mediengestalter/-in
Digital & Print

Informatikkaufmann/-frau

Maschinen- und
Anlagenführer/-in

Fachkraft
Lebensmitteltechnik

Fachkraft Lagerlogistik

Elektroniker/-in

**Mehr Informationen
findest du unter:**

[www.backhaus-kutzer.de/
karriere/ausbildung.html](http://www.backhaus-kutzer.de/karriere/ausbildung.html)



MMMMMH... BAYERISCH LECKER

Germknödel mit Mohnbutter

Für die Knödel 75 ml Milch lauwarm erhitzen und die Hefe darin auflösen. Anschließend zusammen mit 30 g Mehl glatt rühren. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

50 g Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Eigelb, Ei, Puderzucker, 4 EL Milch, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenabrieb miteinander verrühren. Butter unterrühren. Dann die Masse zusammen mit dem Vorteig und 220 g Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. In eine Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und wiederum ungefähr 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.

Dann den Teig nochmals kräftig durchkneten und in vier Portionen teilen. Jede Portion mit den Händen flach drücken und jeweils 1 EL Pflaumenmus in die Mitte geben. Teig von allen Seiten darüber schlagen, fest schließen und zu Knödeln formen. Die Teigknödel auf eine bemehlte Arbeitsfläche oder ein Backblech setzen, mit einem Tuch abdecken und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

Anschließend die Knödel mit Öl bestreichen und etwa 150 ml Wasser aufkochen. Je nach Platz, die Knödel nebeneinander in einen Dampfeinsatz setzen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 20 - 25 Minuten im Wasserdampf garen. Fertige Knödel herausnehmen und auf einem gefetteten Backblech warm stellen. Für die Mohnbutter die restlichen 50 g Butter erhitzen, Mohn dazugeben und unter Rühren ca. 1 Minute rösten. Mohnbutter über die fertigen Germknödel gießen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Zutaten für 4 Germknödel

75 ml + 4 EL Milch
1/2 Würfel, 21 g Hefe
250 g Mehl
100 g Butter
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Puderzucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
4 EL Pflaumenmus
25 g Blaumohn
2 TL Sonnenblumenöl zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben
Mehl für die Arbeitsfläche

UNSER TIPP

Wer keinen Dampfeinsatz besitzt: Wasser in einen weiten Topf geben. Ein Küchentuch so darüberspannen, dass eine Senke entsteht, und mit einem Garn befestigen. Mit einem gewölbten Deckel zudecken und garen.

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

... Christa und Wolfgang A. aus Mitterteich bei unserem Gewinnspiel in der letzten Ausgabe einen Reisegutschein im Wert von 100 Euro gewonnen haben, weil sie uns diese tollen Bilder aus ihrem Urlaub in Österreich geschickt haben? Viel Spaß damit bei Ihrem nächsten Ausflug!



...wir das **Krapfengesicht 2016** suchen? Schicken Sie uns Ihr lustiges Foto an marketing@backhaus-kutzer.de



...unsere Brote schon viele Jahre in Folge bei den **DLG-Lebensmittelprüfungen mit den DLG-Prämierungen** ausgezeichnet werden?

HOLZOFENBROT & FRANKENLAIB



ROGGENMISCHBROT



BAUERNBROT

...DAS BACKHAUS KUTZER DER TORTENBÄCKER FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT SEIN KONNTE?

Wir backen Ihre TRAUMTORTE!



Haben Sie schon eine ganz bestimmte Vorstellung oder möchten Sie erst einmal einen Überblick über unser Angebot erhalten? Lass Sie sich zu Ihrer Traumtorte beraten, wir senden Ihnen gerne ein individuelles Angebot zu! Egal ob groß oder klein, rund oder eckig, wir machen's möglich!

DAS ERWARTET SIE...

RUBBELLOS-AKTION

vom 25.01. - 09.02.2016

*mit vielen Sofortgewinnen!
Hauptgewinn: Grundig HD
TV im Wert von 999 Euro*

MÄRZ 2016

Brotmonat im Backhaus Kutzer
Treuepunkte sammeln und sparen!

Neueröffnung
IN IRCHENRIETH

✓ **März/April 2016**



**Für unsere neue Filiale suchen wir noch
Bäckereifachverkäufer/innen**
Bewerben Sie sich jetzt bei uns!



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Backhaus Kutzer KG
Fockenfelder Weg 1
95692 Konnersreuth
Telefon 09632/9246-0
office@backhaus-kutzer.de
www.backhaus-kutzer.de

REDAKTION

Verena Kutzer - Backhaus Kutzer
Stefanie Hasenfürter - Backhaus Kutzer
Hans Luger - Medienhaus „Der neue Tag“

LAYOUT

Stefanie Hasenfürter - Backhaus Kutzer

NÄCHSTE AUSGABE:
APRIL 2016

AUFLAGE: 20.000

BILDER: Backhaus Kutzer, Fotolia,
Kaffeerösterei Dinzler

DRUCK: Medienhaus „Der neue Tag“