

KUTZERBLAADL

AUSGABE 3/2015



Kutzers Stangerlfamilie im Überblick

Obst & Gemüse

Regional ist und bleibt unsere erste Wahl

2

Ritter & Co.

Unsere Gewinner beim Kaltenberger Ritterturnier

7

Vegane Produkte

Der Mythos Hefe und die vegane Ernährung

13



Liebe Leserin, lieber Leser,

Sie freuen sich bestimmt genau so wie ich darüber, dass endlich wieder Zwetschgenzeit ist. Schon als Kind habe ich es geliebt, die leckeren blauen Früchte direkt vom Baum in den Mund wandern zu lassen. Dass die Zwetschgenzeit genau in die Zeit der großen Ferien fällt, trägt bestimmt zusätzlich zu ihrer Beliebtheit bei.

Aber nicht nur frisch vom Baum sind die Früchte ein Genuss. Wegen ihrer festen Konsistenz eignen sich Zwetschgen wunderbar zum Backen. Deshalb haben wir das Thema gleich zweimal in unserem dritten Kutzerblaadl aufgegriffen: Beim Einblick in unsere Produktion dürfen Sie uns bei der Entstehung unseres beliebten Zwetschgenkuchens begleiten. Und als besonders leckeren Rezepttipp haben wir Zwetschgenknödel mit Vanillesoße ausgewählt. Woher wir eigentlich all die leckeren Zwetschgen bekommen – an manchen Tagen backen wir immerhin 4500 Stück Zwetschgenkuchen – erfahren Sie gleich auf der nächsten Seite.

Zwetschgenzeit ist Ferienzeit. Aber warum dürfen sich die Schüler überhaupt über so lange Sommerferien freuen? Das erzählt unser „Koarlbeck“ auf der Kinderseite. Zu gewinnen gibt es auch wieder etwas auf unserer Rätselkarte. Bereits gewonnen haben alle Schulkinder, die am Sportprojekt „Fit in 15“ teilgenommen haben. Diese tolle Aktion hat das Backhaus Kutzer gerne unterstützt.

In diesem Sinne – bleiben Sie fit und genießen Sie die gesunden Sommerfrüchte der Region!

Ihr Robert Kutzer
Senior-Chef im Backhaus Kutzer



WOHER KOMMT EIGENTLICH UNSER OBST & GEMÜSE?

Regional ist unsere erste Wahl



Obsts zu erreichen. Von D+W erhalten wir Sternfrüchte, Himbeeren und Südfrüchte zum Garnieren der Torten, Bananen für die Schokobananen und köstliche Äpfel für unseren Apfelkuchen und die Apfelbögen.

Cornelia Meiler, bei uns zuständig für den Einkauf, weiß genau, warum sie seit Jahren auf den bewährten Partner aus Bamberg setzt: „Wir beziehen von der Firma D+W, weil wir hier die größtmögliche Frische und Flexibilität garantieren können. D+W beliefert uns täglich von Montag bis Samstag und ist ein zuverlässiger Lieferant von frischem Obst und Gemüse.“

Nachdem wir unseren Lesern in den ersten beiden Ausgaben des Kutzerblaadls gezeigt haben, woher unser Mehl und unsere Milchprodukte kommen, erklären wir diesmal, wer uns mit frischem Obst und Gemüse versorgt.

Auch bei Obst und Gemüse setzen wir auf erstklassige Ware von Lieferanten, die uns so nah wie möglich sind – gemäß unserer Philosophie, Qualitätssicherung und Heimatverbundenheit gleichermaßen zu berücksichtigen. So beziehen wir unsere Erdbeeren von der Firma Schedl aus Schwarzenbach (Bärnau), die Heidelbeeren von der Firma Häckl (Konnersreuth-Neudorf) und die Zwetschgen von der Firma Wohlhöfer aus Kunreuth (Landkreis Forchheim). Diejenigen Obst- und Gemüsesorten, die wir saisonal unabhängig in großen Mengen benötigen, erhalten wir seit Jahren von der Firma Denscheilmann + Wellein (D+W). Das Bamberger Unternehmen legt ebenfalls großen Wert auf regionale Produkte von zertifizierten Erzeugern und garantiert eine lückenlose, produktspezifische Kühlkette vom Erzeuger bis zum Abnehmer.

So können sich unsere Kunden darauf verlassen, dass wir unsere Salate stets mit Gurken, Tomaten, Karotten und Zwiebeln von höchster Qualität anrichten. Die besondere Güte unserer Süß- und Konditorwaren wäre natürlich auch nicht ohne die gleichbleibend hohe Qualität des gelieferten

Was wir an D+W neben der Qualität und Zuverlässigkeit noch schätzen, ist das familiäre Umfeld dieses 1934 gegründeten Unternehmens. Mit Sonja Weigand ist bereits die dritte Generation der Unternehmerfamilie in der Geschäftsleitung. D+W ist zu Recht stolz darauf, auch in einer globalisierten Welt noch immer ein inhabergeführtes, mittelständisches Unternehmen zu sein. Hier sehen wir mit viel Sympathie Parallelen zu unserer eigenen Entwicklung und Philosophie.

Die Leistungsfähigkeit und Kompetenz dieses Familienunternehmens zeigt sich übrigens auch in der Tatsache, dass D+W unter anderem Einzelhändler, Bäckereien, Gastronomiebetriebe, Krankenhäuser und Hotels im Umkreis von 200 Kilometern beliefert. Selbstverständlich untersucht D+W seine Produkte regelmäßig auf etwaige Rückstände. Des Weiteren ist das Unternehmen zertifiziert nach ISO 9001, IFS, QS und nach Bio-Richtlinien.

D+W
Früchte Gemüse
Blumen



EINBLICK IN DIE PRODUKTION

Die Entstehung unseres frischen Zwetschkuchens

Zwetschgenzeit heißt im Backhaus Kutzer immer auch Genießerzeit. Jedes Jahr gibt es bei uns passend zur Zwetschgensaison köstliche Spezialitäten und schmackhafte Leckerbissen. Darunter unser Klassiker, der Zwetschkuchen, von dem auch schon mal täglich bis zu 150 Bleche à 30 Stücke produziert werden.

Um etwa 8 Uhr früh heißt es bei unseren Konditoren im Backhaus Kutzer: „Ran an die Zwetschgen und los!“

Als Basis unserer frischen Zwetschkuchen dient ein klassischer Hefeteig, der sorgfältig ausgerollt und anschließend gestippt wird. Beim Stippen, auch Igel genannt, werden mit Hilfe eines Nagelrollers in den Teig kleine Löcher gestochen, um die Bildung von Hohlräumen zu reduzieren.

Danach werden süße Brösel gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilt. Diese bieten einen Schutz, der das Durchweichen des Kuchens verhindert.



Jetzt sind endlich die eigentlichen Fruchtstars an der Reihe. Nachdem wir die Zwetschgen gründlich gesäubert und entkernt haben, reihen sie unsere Kuchenspezialisten liebevoll per Hand auf dem Blech auf, und bestreuen sie anschließend mit Zimtzucker – für die gewisse Süße.

Am Schluss kommen unsere selbstgemachten Butterstreusel zum Einsatz: Wir tragen sie gleichmäßig auf den Kuchen auf. Danach geht es bei ca. 180°C in den Ofen. Etwa eine Stunde brauchen unsere Schmankerln vom Blech, bis sie dann endlich fertig sind und duftend aus dem

Ofen kommen. Zu guter Letzt streuen wir nach dem Abkühlen noch etwas Puderzucker darüber.

Unseren Zwetschkuchen gibt es natürlich auch ohne Streusel. Hier werden die Butterstreusel einfach weggelassen und nach dem Backen durch einen Zimt-Gelee-Guss ersetzt.

Unser Tipp: Bestellen Sie unseren Zwetschkuchen doch mal mit einem Klecks Sahne on the top! Mmmmh...



TIPPS FÜR DEN ZWETSCHGENKAUF

- Der Stilansatz sollte prall sein und keine Fältchen haben
- Achten Sie darauf, dass die Zwetschgen nicht mehr grünlich sind, denn sie reifen nur wenig nach
- Kaufen Sie keine überreifen Früchte, sondern glänzende und feste Früchte
- Bewahren Sie die Zwetschgen in einer Papiertüte im Gemüsefach des Kühlschranks auf
- Wichtig ist, dass Sie die Zwetschgen erst kurz vor dem Essen abwaschen, da die äußere Wachsschicht die Früchte vor dem Austrocknen schützt



ES WAR EINMAL EIN BÄCKERMEISTER...

„Kundenkontakt ist eine der schönsten Seiten meines Jobs!“

Seit genau zwei Jahren ist Marco Müller (37) unser Verkaufsleiter im Außendienst.

Seit wann sind Sie für das Backhaus Kutzer tätig?

Seit genau zwei Jahren. Ich habe im August 2013 meine Stelle als Verkaufsleiter im Außendienst angetreten.

Erläutern Sie bitte kurz Ihren Werdegang.

Meine Ausbildung absolvierte ich im elterlichen Betrieb und mit 21 Jahren machte ich meinen Abschluss als Bäckermeister. Anschließend bin ich nach Mittelfranken gezogen und war in verschiedenen Bäckereien fürs Ladenbacken und auch für die Leitung des Verkaufs zuständig. So konnte ich bereits wertvolle Erfahrungen sammeln, bevor ich zum Backhaus Kutzer kam.

Was gehört alles zu Ihrem Aufgabengebiet?

Das ist eine gute Frage. Die Hauptaufgaben sind natürlich die Leitung und Betreuung des Verkaufs, der Filialen und der Menschen, die hinter all dem stehen. Dazu gehört natürlich auch die Sortimentsgestaltung. Das macht mir persönlich am meisten Spaß – neue Produkte einführen, den Erfolg sehen und Feedback von den Kunden erhalten.

Für welche Tätigkeit haben Sie eine besondere Leidenschaft?

Wie schon gesagt, ich finde es unheimlich spannend, Neues zu entwickeln und den anschließenden Erfolg zu sehen. Aber auch der Kundenkontakt ist eine der



ein familiäres und manchmal auch emotionales Miteinander im Verkauf. Uns verbindet der Spaß am Job und die Freude, mit den Höhen und Tiefen unserer Mitarbeiter umzugehen.

Wie fühlt es sich denn an, als „Hahn im Korb“ mit so vielen Frauen zu arbeiten?

Na ja, „Hahn im Korb“ klingt so negativ. Eigentlich ist gar kein so großer Unterschied zwischen Frauen und Männern. Mir fällt allerdings auf, dass Frauen bei Arbeitsanweisungen oft sofort ein Gegenargument einfällt (schmunzelt). Bei den Männern dauert das meistens ein paar Sekunden länger ;-) Aber mal ganz im Ernst, mir macht es unglaublich viel Spaß und ich komme gut mit den Damen zurecht – auch als sogenannter „Hahn im Korb“.

Was ist das Besondere am Backhaus Kutzer im Vergleich zu anderen Bäckereien?

Ganz eindeutig unsere Flexibilität und Spontanität. Wir können zum Beispiel im Hinblick auf das Sortiment von einem Tag auf den anderen reagieren. Die Sortimentsbreite und –tiefe sind ganz eindeutig unsere Stärken. Aber als Bäckermeister muss ich auch klar sagen, dass unsere Produkte einfach deutlich frischer sind, als die einiger Konkurrenten. Unsere Semmeln zum Beispiel werden den ganzen Tag frisch in den Filialen gebacken. Und damit meine ich nicht: aufgebakken! Wir verwenden auch keine zugekauften Tiefkühlprodukte, sondern produzieren in Konnersreuth und backen alles ganz frisch!

schönsten Seiten meines Jobs – nicht nur die positive Rückmeldung, die unheimlich motivierend ist, sondern auch die konstruktive Kritik, die uns dabei hilft unseren Job noch besser zu machen.

Wie sieht ein typischer Berufsalltag im Backhaus Kutzer aus?

Das Schöne ist, dass man morgens nie genau sagen kann, wie der Tag abläuft. Einen typischen Alltag gibt es eigentlich nicht. In der Regel bin ich oft unterwegs und versuche, regelmäßig alle Filialen zu besuchen. Anschließend fahre ich ins Büro, wo ich mit unserem Verkaufsleiter im Innendienst, Michael Hamann, alle wichtigen Punkte diskutiere. Einmal die Woche haben wir auch ein Meeting mit den Bezirksleitungen, um uns über die einzelnen Aspekte auszutauschen. Natürlich wird da auch oft geschäkert und gelacht. Das gehört einfach dazu. Wir haben



NEUIGKEITEN AUS DEM BACKHAUS KUTZER

Backhaus Kutzer sponsert Abschlusslauf des Sportprojektes „Fit in 15“ in Tirschenreuth

Am 23. Juli war im Fischhofpark in Tirschenreuth die Abschlussveranstaltung des landkreisweiten Sportprojekts „Fit in 15“, das auch vom Backhaus Kutzer unterstützt wird.

Bei dieser tollen Kampagne des Schulamts Tirschenreuth und des Arbeitskreises Sport haben über 5500 Kinder aus allen Schulen des Landkreises mitgemacht. Das Projekt soll dazu beitragen, die Ausdauer und Fitness der Schüler zu verbessern und somit indirekt auch die Leistungsfähigkeit beim Lernen zu steigern. Ziel war es, am Ende des Schuljahres 15 Minuten am Stück laufen zu können.

Wir haben uns dazu entschieden, dieses Sport-Event zu unterstützen, weil wir der Meinung sind, dass es gerade in Zeiten von Playstation und Smartphone extrem wichtig ist, die Kinder auch zu körperlicher Fitness zu motivieren. Die Bewegung kommt bei Kindern oft zu kurz und ungesunde Ernährung trägt zusätzlich dazu bei, dass viele schon in jungen



Jahren körperliche Beschwerden haben. Deshalb lag uns dieses Projekt so am Herzen.

Die Aktion, die im Winter in Kemnath begonnen wurde, hat ihre Zielsetzung voll erfüllt: Mittlerweile schaffen es tatsächlich über 5500 Buben und Mädchen, ununterbrochen 15 Minuten in ihrem individuellen Tempo zu laufen! Als Sponsor

haben wir jedem der über 5500 Kinder ein Armband als Erinnerung und Motivation zum „Dranbleiben“ geschenkt. Außerdem legten wir den 200 Kindern, die bei der Abschlussveranstaltung dabei waren, Semmeln in ihr Lunchpaket.

Wir hoffen natürlich, dass die jungen Läufer auch weiterhin für ihre Fitness trainieren.



EINTAUCHEN IN EINE LÄNGST VERGANGENE ZEIT

Eine fantastische Welt aus Gauklern, Narren und Rittern

Gleich drei Gewinner unserer König-Ludwig-Brot-Aktion letzten Jahres durften zusammen mit ihren Familien in Geltendorf beim berühmten Kaltenberger Ritterturnier das Tor zum Mittelalter passieren und ein fesselndes und unvergleichliches Spektakel hautnah erleben.

Rund 100.000 Besucher strömten an drei Juli-Wochenenden zu den bekannten Kaltenberger Ritterspielen. Von über 1000 hochkarätigen Künstlern – Ritter, Gaukler, Musikanten und Akrobaten – wurden sie in die faszinierende Welt des Mittelalters entführt.

Bei diesem unvergleichlichen Spektakel rund um Schloss Kaltenberg mit dabei waren dieses Jahr auch die Familien Wacht, Hummer und Knott, die beim Gewinnspiel des Backhauses Kutzer einen Wochenendbesuch gewonnen hatten (Übernachtung für zwei Personen und bis zu fünf Kinder, Logenplätze im Stadion für das große Turnier und 100 Euro Taschengeld). Sie durften eintauchen in eine fantastische Welt aus Gauklern und Narren, Marketendern, Spielleuten, Rittern und Handwerkern. Die Krönung des Kaltenberg-Erlebnisses war die große Ritterturnier-Show: Waghalsige Reiter stürmten mit Lanze und Schwert die Arena. Professionelle Stuntmen inszenierten den Kampf zwischen bösen und guten Mächten in bester Hollywood-Manier.

Erstmals wurde bei diesem Zuschauermagneten ein Streitwagen eingesetzt, der urplötzlich aus einem Tunnel unter der Arena auf dem Kampffeld auftauchte. Und als Tausende Zuschauer ihre Favoriten anfeuerten, jagte es einem wohlige Schauer über den Rücken. Es war ein Wochenende, das die Gewinner wohl so schnell nicht vergessen werden.



INFO

Das Kaltenberger Ritterturnier wurde im Jahre 1980 von Luitpold Prinz von Bayern, dem Urenkel des letzten bayerischen Königs, ins Leben gerufen und fand 2015 bereits zum 36. Mal statt. Schauplatz des jährlichen Events, das weltweit seinesgleichen sucht, ist das Areal des Schlosses zu Kaltenberg, das dem Hause Wittelsbach gehört. Kaltenberg, ein Ortsteil von Geltendorf, liegt im oberbayerischen Landkreis Landsberg am Lech.

Die Anregung für das Kaltenberger Ritterturnier erhielt Prinz Luitpold 1973 als Gast in einem Schloss im englischen Canterbury. Dort wurde er Zeuge eines mittelalterlichen Turniers. Die Vorführung begeisterte ihn so sehr, dass er die englische Rittersportgruppe British Jousting Association vom Turnierplatz weg für die 800-Jahr-Feier der Wittelsbacher und für die Eröffnung der Ritterschwemme in Kaltenberg engagierte. Vor einem Jahr hat Prinz Heinrich von Bayern, der zweitälteste Sohn von Luitpold von Bayern, die Geschäftsführung übernommen.



WIR STELLEN VOR:

KUTZERS STANGERLFAMILIE

KLASSIKER MAL ANDERS:

UNSERE KLASSIKER:
OFENFRISCH VON FRÜH BIS SPÄT

MOHNSTANGERL

Mit Mohn ummantelt und
ofenfrisch gebacken

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	232 kcal / 984 kJ
Fett	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	42,7 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	7,9 g
Ballaststoffe	4,1 g
Salz	1,318 g

SESAMSTANGERL

Knuspriger Klassiker mit weichem
Kern und Sesam bestreut

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	234 kcal / 991 kJ
Fett	3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	43,4 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	7,6 g
Ballaststoffe	3,4 g
Salz	1,331 g

SALZSTANGERL

Unser Kundenfavorit mit Salz
und Kümmel bestreut

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	209 kcal / 885 kJ
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	42,7 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	6,9 g
Ballaststoffe	2,8 g
Salz	6,387 g

KÄSESPECK-STANGE

Mit Käse und Speck überbacken –
ein idealer Snack für zwischendurch

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	269 kcal / 1128 kJ
Fett	11,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,3 g
Kohlenhydrate	29,2 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	12,3 g
Ballaststoffe	1,9 g
Salz	1,383 g

KÄSESTANGE

Ein Genuss für Käseliebhaber –
mit Emmentaler überbacken

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	262 kcal / 1102 kJ
Fett	9,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,9 g
Kohlenhydrate	31,3 g
davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	13,0 g
Ballaststoffe	2,1 g
Salz	1,272 g

LAUGENSTANGE

Der Brezenklassiker in Stangenform

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	223 kcal / 942 kJ
Fett	2,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	44 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	6,6 g
Ballaststoffe	2,8 g
Salz	3,562 g

DIABOLOSTANGE

Unser Scharfmacher mit Tomaten und
Peperoni-Ringen, ideal zur Grillparty

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	102 kcal / 433 kJ
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	20,3 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	3,1 g
Ballaststoffe	1,4 g
Salz	0,104 g

DINKELKÄSESTANGE

Unser gesunder Energielieferant für
die Pause mit Dinkel-Vollkorn, Käse,
Sonnenblumenkernen und Leinsamen

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	272 kcal / 1139 kJ
Fett	13 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g
Kohlenhydrate	28,9 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	8,7 g
Ballaststoffe	3,6 g
Salz	0,184 g

KNUSPERSTANGE

Knuspriger Brotzeit Tipp mit Speck,
Käse, Sesam und Mohn

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Brennwert	385 kcal / 1610 kJ
Fett	25,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	10 g
Kohlenhydrate	27,4 g
davon Zucker	2, g
Eiweiß	11,4 g
Ballaststoffe	4,5 g
Salz	0,456 g



Gewinne:

1. Preis:

Gutschein über ein Oktoberfestfrühstück für zwei Personen

2. Preis:

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

3. Preis:

Einkaufsgutschein im Wert von 10,- €**

Teilnehmen:

Lösungswort bis zum 15.10.2015 einschicken oder in einer Filiale abgeben.

Backhaus Kutzer KG
GEWINNSPIEL
Fockenfelder Weg 1
95692 Konnersreuth

Unsere Gewinner:

Lösungswort: ERDBEERSCHNITTE

1. Preis:

Katharina S. aus Weissenstadt

2. Preis:

Elfie H. aus Rehau

3. Preis:

Rudolf K. aus Fichtelberg



Anzeige, Ankündigung (Wirtsch.)	Romanheld bei Walter Scott	Weltreligion	frühere Königin der Niederlande	schwere Verleumdung	ital. Hafenstadt an der Riviera
mit dem Schiff ansteuern	Bruder des Moses	lauter Freudenausbruch	Bratgefäß	Jurist zur Beurkundung	schwarzer, metallisch glänzender Singvogel
Meisterschaft in einer Sportart					
Familienangehöriger		Stadt an der Südküste Portugals			dumme, tönliche Handlung (ugs.)
glätten, planieren	sperrn, hemmen	sittliche Gesinnung		leichtlebige Kunstlernatur	unwirklich
Zugeschirr für Ochsen	Fluss durch Lissabon		Babyspeise		
Spaßmacherei, Albernheit					
gefrorenes Wasser	Schultertuch		Verordnung, Erlass		Schauspiel-, Ballettschüler
		meißelartiges Werkzeug			
Musik: Übungsstück (franz.)				luftförmiger Stoff	nordischer Hirsch
bewegliche Verbindeung		Schwerathlet			
				lateinisch: Sei gegrüßt!	
benachbart, nicht weit			brausen, drohnen		

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		Stammfiliale*
Ort		

Lösungswort:

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

GEWINNEN SIE AUßERDEM EINEN REISEGUTSCHEIN DES REISEBÜROS STOWASSER IM WERT VON 100 € IN SELB, ALTENSTADT, MITTERTEICH, WALDSASSEN UND ARZBERG



Stowasser
Touristik oHG

Schicken Sie uns ganz einfach Ihr bestes Urlaubsfoto, auf dem Sie zusammen mit einer Original Kutzerüte zu sehen sind!

Kurzen Text (inklusive Land) dazuschreiben und das Ganze bis zum 15.10.2015 einschicken.

Wir freuen uns auf Ihre Urlaubsgrüße!

Hallo Kinder,

ihr habt es geschafft – es sind Sommerferien, das heißt sechs unbeschwerte Wochen mit Ausschlafen, Faulenzen, Baden am Vormittag, viel Zeit für Hobbys und vor allem: Frei-Sein.

In diesem Zusammenhang habt ihr bestimmt schon öfters die doofe Frage gehört, warum Lehrer und Schüler eigentlich so oft Urlaub bzw. Ferien haben. Die Frage ist in beiden Fällen einfach zu beantworten. Die Lehrer haben deshalb mehr Urlaub als andere Erwachsene, weil die unterrichtsfreie Zeit auch für Fortbildungen und Veranstaltungen sowie für die Unterrichtsvorbereitung auf das neue Schuljahr gedacht ist.

Und dass Schüler viel Zeit zur Erholung benötigen, wissen nicht nur Kinder, sondern auch Experten, die sich mit dieser Frage beschäftigen. Schulkinder arbeiten hart und stehen unter großem Leistungsdruck. Deshalb brauchen sie einmal im Jahr eine längere Phase, in der sie völlig von der Schule – vom Zwang, sich konzentrieren und anstrengen zu müssen – abschalten können. Sie müssen sich einmal so richtig durchhängen lassen können, um hinterher mit frischem Schwung ins neue Schuljahr zu starten. Die meisten anderen europäischen Länder haben sogar noch längere Sommerferien. Pisa-Sieger Finnland zum Beispiel schenkte seinen Kindern heuer Sommerferien vom 1. Juni bis 8. August, also sage und schreibe zehn Wochen!

Dazu passt auch die Erkenntnis der Gedächtnisforscher, dass eine längere Sommerpause sich nicht nachteilig auf die Gehirnleistung auswirkt. Kinder und Jugendliche vergessen das Erlernete nicht; stattdessen nutzt das Gehirn diese Zeit, den Schulstoff neu zu sortieren. Ein gesundes Hirn kann nämlich gar nichts vergessen. Die anfänglichen Konzentrations- und Erinnerungsprobleme sind im Normalfall zwei Wochen nach Schulbeginn wieder behoben.

Also, genießt eure wohlverdienten Sommerferien, und wenn ihr wieder mal die doofe Frage hört, könnt ihr auch mit den Worten des in Wunsiedel geborenen Schriftstellers Jean Paul antworten, der schon vor 200 Jahren wusste: „Kinder und Uhren dürfen nicht beständig aufgezogen werden, man muss sie auch gehen lassen.“





FEIERN IN GEMÜTLICHER ATMOSPHÄRE

Der Forsterhof in Konnersreuth – eine einzigartige Eventlocation

Mitten im schönen Konnersreuth liegt der Forsterhof, ein rustikaler Vierseithof mit geräumigem Innenhof, überdachter Remise und einer renovierten Scheune – ein Ort mit stilvollem Ambiente für besondere Anlässe, wie etwa dem 2. Konnersreuther Frühlingmarkt im April diesen Jahres.

Egal ob Geburtstagsfeiern, Familienfeste, Märkte, Firmenevents oder Hochzeiten – die Räumlichkeiten des Forsterhofes sind vielseitig nutzbar. Sie bieten eine ganz besondere Atmosphäre und können zu jedem Anlass passend in Szene gesetzt werden.

Herzstück des Forsterhofes ist der einzigartige Stodl, der mit viel Liebe zum Detail im Jahr 2011 renoviert wurde.

Bereits das Erdgeschoss des historischen Gebäudes bietet mit ca. 120 Sitzplätzen und Ausschankfläche viel Platz und Raum für Ideen und Festlichkeiten. Durch den Granitboden mit integrierter Fußboden-



heizung, die zahlreichen Fachwerkbalken und die Feldsteinwand sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt! Eine integrierte Küche mit Kühlzelle und Lagerraum bietet die perfekte Arbeitsumgebung für Catering und Partyservice.

Auch das Obergeschoss hat mit den einmaligen Holz- und Klinkerwänden einiges zu bieten. Galerieartig aufgebaut, mit zwei ehemaligen Heuluken in der Mitte, haben die Gäste die Möglichkeit, das Geschehen im Erdgeschoss live mitzuverfolgen. Hier ist Platz für ca. 150 Sitzplätze.



Ausreichend Parkplätze inklusive Busparkplätze befinden sich in unmittelbarer Nähe zum Forsterhof.

Vereinbaren Sie mit uns einen Besichtigungstermin und lassen Sie sich von dem besonderen Ambiente vor Ort verzaubern! Wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



INFOS

Location

Therese-Neumann-Platz 8
95692 Konnersreuth

Ansprechpartner

Backhaus Kutzer
Verena Kutzer
Fockenfelder Weg 1
95692 Konnersreuth
Tel.: 0 96 32 / 92 46 128
Mail: info@backhaus-kutzer.de



VEGANE ERNÄHRUNG/MYTHOS HEFE

Hefe und vegane Ernährung – Geht das überhaupt?

Angesichts vieler Lebensmittelskandale und aus gesundheitlichen Gründen verzichten viele Menschen darauf, Fleisch zu essen. Sie ernähren sich vegetarisch, das heißt, sie essen nur Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs sowie Produkte, die vom lebenden Tier stammen (zum Beispiel Eier, Milch und Honig).

Immer mehr Menschen gehen einen Schritt weiter: Aus ethischen Motiven und Tierschutzgründen wollen sie vegan leben. Das heißt, sie verzichten nicht nur auf Fleisch, sondern auf alle tierischen Produkte, also auch auf Milch und Eier.

Ist Hefe vegan?

In diesem Zusammenhang liest man oft die falsche Behauptung, dass Hefe und Produkte, die mit Hefe hergestellt werden, nicht vegetarisch bzw. vegan seien. Dabei reicht ein kurzer Blick auf die Definition von Hefe, um sich vom Gegenteil zu überzeugen: Hefe ist die Sammelbezeichnung für eine zu den Schlauchpilzen gehörende Gruppe von Mikroorganismen, die sich durch Sprossung vermehren. Die Hefen gehören also zu den Pilzen, die neben den Tieren und Pflanzen eine eigene Klasse bilden. Somit ist die Hefe eindeutig kein tierisches Produkt. Wer vegan leben möchte, kann ohne Bedenken Produkte, die mit Hefen hergestellt werden, verzehren (natürlich vorausgesetzt, die anderen Bestandteile sind ebenfalls vegan).

Wie wird Hefe hergestellt?

Bis ins 19. Jahrhundert kauften Bäckereien obergärige Hefen bei den Bierbrauereien. Mit Hefe als Backtriebmittel konnte besser schmeckendes Brot hergestellt werden als mit Sauerteig. Dann stiegen die Bierbrauer allmählich von obergärigen auf untergärige Hefen um, die für Bäckereien schlecht einsetzbar sind. So begann man – unter Verwendung von Getreidemaische – Hefen zu kultivieren, die speziell zum Backen geeignet sind. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde das Getreide durch Melasse (Zuckersirup) als Nährstoffquelle ersetzt. Um große Mengen bereitzustellen, entwickelte man bereits im 19. Jahrhundert industrielle Verfahren zur Herstellung. Heute garantieren große Hefefabriken die Befriedigung der Nachfrage (in Deutschland 110.000 Tonnen jährlich). Dank der technischen Weiterentwicklung und weitgehenden Automatisierung der Abläufe entsprechen die heutigen Backhefen höchsten Anforderungen. Unsere Hefe kommt aus der Region, nämlich von der Firma Giegold in Schwarzenbach a. d. Saale.

HIER EIN KLEINER AUSZUG UNSERES VEGANEN SORTIMENTS



SEMMELN & BRÖTCHEN

Kaisersemmel, Herdsemmel, Bauernsemmel, Körnersemmel, Kürbissemmel, Roggensemmel, Fichtelgebirgssemmel, Doppelte Semmel, Mohnsemmel, Sesamsemmel, Stiftländer Bauernspitzl, Jagdkrusti, Vinschgauer, Semmelbrösel

BROT

Klosterkruste, Roggenmischbrot, Bauernbrot, Frankenlaib, Braumeisterbrot, Dinkelvollkornbrot, Feierabendbrot, Französisches Landbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot

STANGERLN

Kutzer Stangerl Mohn, Sesam und Salz

SONSTIGES

Pane Maggiore, Grillbrot Paprika/Chili, Grillbrot Meersalz/Rosmarin, Maiscroissant, Diabolostange



MMMMMH... LECKER



Zwetschgenknödel mit Vanillesoße

Zubereitung für 12 Knödel:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, schälen, durch die Kartoffelpresse drücken und etwas auskühlen lassen. Mehl und Eigelb dazugeben und zu einer Masse verarbeiten. 12 Knödel formen und mit je einer entkernten Zwetschge füllen. Knödel in leicht gesalzenes, siedendes Wasser geben und 6 bis 9 Minuten köcheln (nicht kochen) lassen. Dann herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Vanillesoße Milch mit Zucker und Vanilleschote oder Puddingpulver aufkochen. Das Eigelb mit etwas Sahne verrühren und mit einem Schneebesen unter die heiße Soße rühren (nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt das Ei!).

Zum Schluss Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, Semmelbrösel, Zimt und Zucker zugeben, leicht bräunen lassen. Die Bröselbutter aus der Pfanne nehmen, die Zwetschgenknödel darin wälzen und mit der Vanillesoße servieren.

Zutaten Knödel

- 450 g Kartoffeln
- 12 Zwetschgen
- 2 Eigelb
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz

Zutaten Vanillesoße

- 500 ml Milch
- 50 g Zucker
- 3 Eigelb
- ein Schuss Sahne
- Mark einer Vanilleschote (oder Puddingpulver)

Zutaten Bröselbutter

- 150 g Butter
- 50 g Semmelbrösel
- etwas Zimt und Zucker



UNSER TIPP

Man kann die Brösel auch ohne Butter zubereiten: Semmelbrösel mit gemahlenden Haselnüssen, Zimt und Zucker auf einem Backblech bei 160°C goldgelb rösten und dann die Knödel darin wälzen.



IM HERZEN DES FICHELGEORGES

Unser Café in Warmensteinach – ein Treffpunkt für Jung und Alt

Warmensteinach ist ein idyllischer Luftkurort am Fuße des Ochsenkopfes im Fichtelgebirge. Seine Gäste erwartet ein riesiges Freizeitangebot und ein Paradies für Wanderer und Spaziergänger. In unserer Café-Filiale verwöhnen wir Urlauber und Einheimische gleichermaßen. Treten Sie ein!

Im September 2011 öffnete unsere Café-Filiale in der Bahnhofstraße 1 das erste Mal ihre Pforten, nachdem es ihr in unserem damaligen Pavillon in Warmensteinach zu eng geworden war. Unmittelbar an der Hauptstraße ist unsere Filiale leicht zu finden und mit ihren Parkplätzen direkt vor der Haustüre kaum zu übersehen.

Lichtdurchflutet und eingerichtet mit modernem Mobiliar lädt Sie unser Café im Innenbereich mit über 25 bequemen Sitzplätzen zum Rasten und Entspannen ein. Ein kleines Highlight ist die gemütliche Holzterrasse mit Blick auf die Warme Steinach. Die 16 sonnigen Sitzplätze unserer Terrasse werden nicht nur im Sommer, sondern auch an schönen Wintertagen, von den Besuchern gerne genutzt.

Viele Wanderer, Radfahrer, Motorradfahrer und auch Skifahrer kehren hier ein, um sich mit unserem vielseitigen Kuchen- und Tortensortiment den Nachmittag zu versüßen. Doch auch Ortsansässige verbringen bei uns sehr gerne ihre Mittagspause und schätzen unser abwechslungsreiches Angebot, das saisonal abgestimmt ist. Dass sich unsere Gäste in unserem Café wohlfühlen, zeigt uns auch die Tatsache, dass sich mittlerweile mehrere kleine Stammtische etabliert haben. Bei unserem freundlichen Personal, das für jeden Spaß zu haben ist, Freude an der Arbeit hat und bei dem jeder herzlich willkommen ist, ist das jedoch kein Wunder.

Während einige unserer vielen Sonntagscafés nachmittags in die Sommerpause gehen, sind unsere fünf Mädels in Warmensteinach noch weiter fleißig und verwöhnen unsere Gäste z. B. mit einer genusslichen Eisschokolade oder einem leckeren Apfelstrudel mit Eis.

Wie wär's also mit einem Besuch in unserem Wohlfühlcafé in Warmensteinach? Wir würden uns auf Ihren Besuch freuen!

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - SAMSTAG
6.00 - 18.00 Uhr

SONNTAG
7.30 - 10.30 Uhr
13.00 - 17.00 Uhr



FREIZEITMÖGLICHKEITEN

FÜR WANDERER UND SPAZIERGÄNGER

Attraktive, kleinere und größere Spazier- und Wandertouren um den Ort oder durch das Naturschutzgebiet der Königsheide an der Südseite des Ochsenkopfes

FÜR RAD- UND MOUNTAINBIKER

Herrliche Wege und Touren sowie eine rasante Downhillstrecke am Ochsenkopf

SONSTIGES FREIZEITANGEBOT

In unmittelbarer Nähe der Talstation der Seilbahn Ochsenkopf bei Bischofsgrün:
- nagelneue Ganzjahresrodelbahn (Alpine Coaster)
- Kletterwald Oxenkopf

DAS ERWARTET SIE...

22. - 23. August 2015

WEINFEST

in Konnersreuth im Forsterhof

Umbau in Weiden
Leimberger Straße 67

Neueröffnung
IN MÜNCHBERG
im September 2015
mit Café und Backdrive!

Wiedereröffnung
NORMA MARKTREDWITZ
am 31. August 2015
mit neuem Café!



Exklusiv zum Schulanfang für unsere ABC-Schützen
Schultüten-Muffins mit Überraschung

Außerdem gibt's gratis
Stundenpläne in unseren Filialen!

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:
NOVEMBER 2015

AUFLAGE: 20.000

BILDER: Backhaus Kutzer, Fotolia,
Kaltenberger Ritterturnier, D+W

DRUCK: Medienhaus „Der neue Tag“