

Erlebnisreise 2018
Kulinarische Nordseeküste



„Weniger ist mehr.“ Hier stimmt das. Vollkornroggenschrot, Vollkornroggenmehl, Roggensauerteig, Honig und ein bisschen Salz.

Mit einem Quäntchen Liebe zur Natur und einem Händchen für das Wesentliche entsteht daraus ein großartiges Brot, das natürlicher kaum sein kann. **Das ostfriesische Schwarzbrot präsentieren wir Ihnen im Februar.**



Schicht für Schicht baut sich die Sünde auf. Auf dem Blätterteigboden ruhen die Preiselbeeren unter einer cremigen Vanillesahne, bedeckt von einer zweiten Lage Blätterteig. Liebevoll ausgarniert mit Zuckerguss und üppigen Vanillecremetupfen liegt sie da ... und wartet.

Sie wartet auf Sie! Sie will Sie verführen, begeistern, süchtig machen. Widerstand ist zwecklos!

Im März ist der Genuss mit der Holländer Vanilleschnitte auf Ihrer Seite. Gut so!

Unsere Fachgeschäfte

Kraßmann's Back-Insel (Hauptgeschäft)
27639 Wurster Nordseeküste OT Nordholz,
Bundesstraße 21, Tel. 0 47 41-72 52,
Mo.-So. 5.00 bis 18.30

27639 Wurster Nordseeküste OT Dorum,
Speckenstraße 4, Tel. 0 47 42-34 44 22,
Mo.-Fr. 5.30 bis 18.30, Sa. 5.30 bis 17.30,
So. 6.00 bis 17.30

27639 Wurster Nordseeküste OT Wremen,
Wremer Straße 143, Tel. 0 47 05-252
Mo.-Fr. 6.00 bis 18.00, Sa. 6.00-12.00,
So. 7.00-12.00

Kraßmann's Kaffee-Insel

27472 Cuxhaven, Schillerstraße 47
Tel. 0 47 21-66 62 18
Mo.-So. 6.30 bis 18.30

27578 Bremerhaven,
Langener Landstraße 263, mit Bistro & Café
Tel. 0 47 1-30 83 50 74, Mo.-Fr. 5.45 bis 18.30,
Sa. 5.45 bis 17.00, So. 7.00 bis 17.00

21762 Otterndorf, Cuxhavener Landstr. 3c,
mit Bistro (Hagebau), Tel. 0 47 51-90 01 60,
Mo.-Sa. 7.30 bis 19.00

27474 Cuxhaven, John-Brinckman-Weg 2,
Tel. 0 47 21-274 44, Mo.-Sa. 6.00 bis 12.00,
So. 6.30 bis 11.00

27478 Cuxhaven-Oxstedt,

Am Möhlendiek 11, Tel. 0 47 23-32 41,
Mo.-Sa. 6.00 bis 10.00

27478 Altenbruch, Alter Weg 2, mit Bistro
Tel. 0 47 22-26 55, Mo.-Fr. 6.00 bis 11.00 & 13.00 bis
18.00, Sa. 6.00 bis 12.00, So. 6.30 bis 11.00

Wochenmarkt Cuxhaven, Beethovenallee,
Tel. Backmobil 0 15 22-4 12 85 27
Mi. und Sa. 6.30 bis 13.00

Hrsg. Bäckerei Kraßmann GmbH, Nordholz
27639 Wurster Nordseeküste, Bundesstraße 21,
Tel. 0 47 41-72 52, www.krassmanns-backstube.de
Verantwortlich für den Inhalt: Bernd Kraßmann
Texte, Fotos, Grafik und Design:
Harald Winkler, Marketing & Kommunikation
Tel. 0 51 36-973 54 71, www.wimacom.de

...natürlich gut!

Ofenfrische
Neuigkeiten aus

Kraßmann's
Backstube

Die kostenlose Kundenzeitung vom Elbe-Weser-Bäcker - Ausgabe 1/2018

2018 das Jahr des Brotes!

Begleiten Sie uns durch das Jahr mit unseren „körnigen“ Spezialitäten!



Liebe Kunden, liebe Brotfreunde! Eine russische Volksweisheit lautet: „Ohne Brot ist ein Tisch nur ein Brett.“ Daraus kann man den hohen Stellenwert unseres täglichen Brotes erkennen. Brot war und ist in allen Kulturen das wichtigste Lebensmittel. Es verdient Hochachtung und es verdient eine gewissenhafte Herstellung. Als Handwerksbetrieb steht das Vertrauen zwischen Ihnen als

unsere Kunden und uns als Bäcker im Mittelpunkt. Wenn wir unsere Brote auf traditionelle Art und Weise backen freuen wir uns jedes Mal über die herrlichen Ergebnisse. Ständig arbeiten wir daran, noch mehr Geschmack, Aroma und Frische zu bekommen. Der Baukasten, den uns die Natur dafür zur Verfügung stellt, scheint unerschöpflich zu sein. Wir lieben es Brot zu backen! Darum

erklären wir das Jahr 2018 für uns zum Jahr des Brotes. In den Mittelpunkt stellen wir unsere körnigen Spezialitäten.

Ein weiteres Highlight ist unsere diesjährige kulinarische Reise entlang der Nordseeküste. Kommen Sie mit! **Ihr Kraßmann Team freut sich auf Sie!**

Drei kernige Typen

Ihre starken Begleiter von Januar bis März.

Unsere kernigen Brote für 2018 werden Sie begeistern. Manche kennen Sie bereits und andere werden Sie vielleicht kennenlernen. Jeden Monat wollen wir Ihnen einen dieser „kernigen Typen“ vorstellen. Kernig bedeutet, dass die Brote außer Mehl, Schrot oder Vollkornmehl auch noch eine ordentliche Zugabe

von Getreidekörnern, Sonnenblumenkernen oder Ölsaaten haben. Sie bringen den besonderen Pfiff ins Brot. Sie bereichern das Geschmackserlebnis und werten die Brote mit essenziellen Bestandteilen auf.

Alle Körner werden lange eingeweicht oder sogar gekocht, damit sie herrlich zart

und sehr angenehm im Biss sind. Sonnenblumenkerne rösten wir beispielsweise zusätzlich an. Dann entfalten sie ihr wunderbares Aroma in vollem Umfang. Wofür Sie sich auch entscheiden, wir garantieren Ihnen stets allerbeste Handwerksqualität aus unserer eigenen Backstube. **Natürlich & rein!**

Januar: Elbe-Weser-Kruste



Serviervorschlag: Brot buttern und mit einer Masse aus gehacktem Ei, Schmand, körnigem Senf und etwas Salz und Pfeffer bestreichen. Mit Radieschen, gehobeltem Hartkäse und Kresse ausgarnieren.



Ein echter Klassiker aus Weizenmehl, Roggenschrot, Sojaschrot, Natursauerteig und einer frischen Portion Joghurt. Wir veredeln ihn mit zart gerösteten Sonnenblumenkernen und Sesam. Durch den Joghurt bekommt das Brot einen angenehmen Frische-Kick. Der hauseigene Natursauerteig sorgt für eine lange Haltbarkeit.

Februar: Dreikorn-Brot



Serviervorschlag: Brot buttern, mit fein geschnittenen Staudensellerie-scheibchen und Blättchen bestreuen. Darauf dünne Scheiben Edelpilzkäse und eine Garnitur aus Walnussstückchen mit etwas Honig.



Ein Kraftpaket aus Weizen- und Roggenmehl, Quetschroggen und hauseigenem Natursauerteig. Geschmacklich aufgewertet mit Haferflocken, Sesam und Leinsamen.

Ein Schuß Speiseöl macht die Krume zart geschmeidig und feine Kartoffelflocken speichern zusätzlich Wasser für eine extra lange Frische.

März: Kartoffel-Sonne



Dieser Leckerbissen ist an Saftigkeit kaum zu überbieten. Wir backen die Kartoffel-Sonne aus Weizen- und Roggenmehl, feinem Roggenschrot, hauseigenem Natursauerteig, saftigen Sonnenblumenkernen und Kartoffelflocken. Die Sonnenblumenkerne geben dem Brot einen dezent nussigen Geschmack.



Serviervorschlag: Brot mit Frischkäse bestreichen, darauf Thunfisch aus der Dose. Mit Kirschtomaten, Kapernäpfelchen und Petersilie garnieren und mit Pfeffer abschmecken.

Auf die Reise fertig los!

Unser neuer Genusstörn startet im Januar.

Weil unsere Spezialitätenreise 2017 durch Deutschland so viel Anklang fand, möchten wir auch 2018 eine Genusstour starten. Wir bleiben im Norden und sehen mal, was es so alles an der schönen Nordseeküste gibt. Nicht nur in Niedersachsen. Wir schauen auch unseren Kollegen in den Nachbarländern über die Schultern.

In Dänemark sind wir auf ein edles Brötchen aus feinem Hefeteig gestoßen, das wir besonders originell fanden und es deshalb einfach „**Dänisches**“ nennen. Im Januar werden wir es Ihnen vorstellen.

Von Dänemark starteten wir einen Törn in Richtung Südwest und legten in Ostfriesland an. Dort begeisterte uns **das ostfriesische Schwarzbrot**. Das ist ein besonders herzhaftes und saftiges Prachtstück norddeutscher Brotkultur, mit dem wir Sie im Februar überraschen möchten.

Nachdem wir die Emsmündung überquert hatten kamen wir in die Niederlande und fanden dort die **Holländer Vanilleschnitten**. Was für ein fulminanter Genuss! Blätterteig, Vanillesahne, Preiselbeeren und ein paar Kalorien für die Seele. Freuen Sie sich auf den März! Das wird lecker!

Erlebnisreise 2018
Kulinarische Nordseeküste



Dänisches: Feiner leicht gesüßter Hefeteig. Außen fein splittrig und innen flauschig zart. Passt gut zu Süßem und auch zu Herings- oder Krabbensalat. Unser Januar-Tipp.