

Worauf unsere Bäcker achten müssen

Wie jahreszeitliche Einflüsse Gebäcke verändern können.



Nach der Gare kommen die Teiglinge in den Ofen.

„Fest und warm macht Bäcker arm, kühl und weich macht Bäcker reich.“ Diese alte Weisheit hat durchaus ihre Berechtigung. Sie beschreibt den Zusammenhang zwischen der sogenannten Teigführung und der Qualität der späteren Gebäcke.

Weitere Faktoren für gute Backwaren sind die Zeit und die Umgebungstemperaturen. Temperatur, Festigkeit, Zeit und Luftfeuchtigkeit bestimmen durch ihr optimales Zusammenspiel das Endergebnis.

Daraus ergibt sich, dass diese Einflussgrößen idealerweise immer unter kontrollierten Bedingungen ablaufen. Und hier liegt der Hase im Pfeffer. Wir können die Zeiten im Griff behalten und durch die

Rezepturvorgaben auch die Teigfestigkeiten regeln, indem wir mehr oder weniger Flüssigkeit zugeben. Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind aber ganz wesentlich durch das jahreszeitliche Klima vorgegeben. Feuchtwarme Sommer, trockene Hitzeperioden, nasskalte Herbst- oder Wintertage, können sich maßgeblich auf die Beschaffenheit der Gebäcke auswirken.

Beispiel Sauerteig: Statt industrieller, künstlicher Säuerungsmittel nehmen wir für unsere Brote nur selbst gemachten Natursauerteig. Säuerung ist bei roggenbetonten Backwaren notwendig, damit ein stabiles Krumengerüst entstehen kann. Unser Sauerteig hat einen natürlichen Milchsäureanteil, der für ausreichend Lockerung sorgt. Aber, anders als industrielle, hochkonzentrierte Säuren, ist er in der Herstellung empfindlich. Kleinste Abweichungen bei der Ansatztemperatur können zu unerwünschten Ergebnissen führen. Heiße Sommertage sind da ein Problem. Die Teigmacher wissen das und steuern mit niedrigeren Schüttwassertem-

peraturen gegen.

Aber auch normale Teige brauchen ideale Klimabedingungen. Ist es zu warm, reifen die Teige zu schnell und binden zu wenig Wasser. Aromaverlust und zu schnelle Alterung sind die Folge. Sind die Teige zu kühl, sind sie unreif und bleiben zu feucht. Denn kühles Mehl hat ein schlechteres Quellvermögen, sodass die Gebäcke an Volumen verlieren.

Unsere gut ausgebildeten Bäcker kennen diese Probleme und können gut reagieren. Falls es doch einmal zu Abweichungen kommen sollte, ist das der Natürlichkeit unserer Gebäcke geschuldet. Lieber einmal etwas weniger Volumen, als den Körper auf Dauer mit unkalulierbaren Zusatzstoffen zu belasten. Das ist natürlich und rein!



Hauseigener Natursauerteig.



Gut ausgebacken, natürlich und lecker!

Viktorias Berliner und Osterhasen

Fasching und Ostern, zu jedem Höhepunkt haben wir feine Gebäcke.



Für alle, die die fünfte Jahreszeit lieben und als junge und jung gebliebene Jecken dem närrischen Treiben nachgehen, haben wir natürlich auch wieder leckere Begleiter. Feine Berliner mit fruchtigen Füllungen, die beliebten Viktorias und andere Gute-Laune-Köstlichkeiten.

Ostern (8. und 9. April) verbinden wir mit dem Frühling, obwohl der dieses Jahr knapp drei Wochen vorher beginnt. Traditionell gibt es zu diesem Fest feine Hefengebäcke, wie den Osterkranz oder die niedlichen Osterhasen, denen große und kleine Naschkatzen gerne mal in die Ohren beißen.

Ob Osterhasen oder Berliner, alle Gebäcke werden bei uns in Nordholz aus hochwertigen Zutaten von leidenschaftlichen Bäckern in Handarbeit hergestellt.



Unsere Filialen im Überblick:

Hauptgeschäft: 27637 Nordholz, Bundesstraße 21, Tel. 0 47 41-72 52, Mo.-Fr. 5 bis 18.30, Sa. 5 bis 18, So. 5.30 bis 18. Mit Bistro.

27637 Nordholz, Oderstraße 2, Tel. 0 47 41- 82 89, Mo.-Sa. 6.30 bis 13.00, Mit Bistro.

21762 Otterndorf, Cux. Landstr. 3c (Hagebau), Tel. 0 47 51- 90 01 60, Mo.-Fr. 8 bis 19, Sa. 8 bis 18. Mit Bistro.

27478 Altenbruch, Alter Weg 2, Tel. 0 47 22-26 55, Mo.-Fr. 6 bis 18, Sa. 6 bis 12.30, So. 7.30 - 11. Mit Bistro.

27472 Cuxhaven, John-Brinkmann-Weg 2, Tel. 0 47 21-2 74 44, Mo.-Sa. 6 bis 12 und So. 7.30 bis 11.

27472 Cuxhaven, Catharinenstraße 14, Tel. 0 47 21-5 65 79 99, Mo.-Sa. 6.30 bis 10.

27607 Langen, Leher Landstraße 41a, Tel. 0 47 43-2784 72, Mo.-Fr. 5.30 bis 13 u. 14 bis 18, Sa. 5.30 bis 12.30, So. 7 bis 12.

27478 Cuxhaven-Oxstedt, Am Möhlendiek 11, Tel. 0 47 23-32 41, Mo.-Fr. 6 bis 10, Sa. 6 - 11.

27632 Dorum, Speckenstraße 4, Tel. 0 47 42-34 44 22, Mo.-Fr. 5.30 bis 18.30, Sa. 5.30 bis 18, So. 6.30 bis 18.

27472 Cuxhaven, Schillerstraße 47 Kraßmann's Kaffee-Insel Tel. 0 47 21-66 62 18 Mo. - So. von 6.30 - 18.30 Uhr

Wochenmarkt Cuxhaven, Beethovenallee, Mi. u. Sa. 6.30 bis 13. Tel. Backmobil 0 15 22 - 4 12 85 27