



Siggie Budde mag heiße Öfen

Der überzeugte HSV-Fan ist einer der (fast) alles kann.

Unser Bäcker Geselle Siggie Budde brint seine über 20-jährige Berufserfahrung täglich zum Einsatz. Hier am Holzbackofen.

Die Leistungsfähigkeit unseres Teams hängt immer von den Fähigkeiten und der Flexibilität der Einzelnen ab. Jeder muss mal für andere einspringen und deren Arbeiten erledigen.

Der gebürtige Ostfrieze Siegfried Budde - er mag es lieber, wenn man ihn Siggie nennt, ist einer unserer Allroundtalente. Ob Brote, Feinbackwaren oder Brötchen, er macht Teige, verwiegt die Zutaten oder bedient den Backofen. Das klingt einfacher als es ist. Die genaue Einhaltung von Rezepturen, das Überwachen der Backprozesse funktionieren nur mit reichlich Fachkenntnis und

Erfahrung. Das alles bringt Siggie Budde mit. Der Bäcker Geselle hat über 20 Jahre Berufserfahrung und dürfte schon so ziemlich alles erlebt und gemeistert haben, was in einer Backstube vorkommen kann. Heiße Öfen liebt Siggie in zweierlei Hinsicht. Zum einen die in unserer Backstube und zum anderen das Motorradfahren. Und an den Wochenenden fiebert er jedem Spiel des HSV entgegen, für den er mit Begeisterung einsteht.

Wir freuen uns, dass er bei uns ist und mit seiner frischen Art auch in Zukunft kräftig mit anpackt.

Impressum:

Verantwortlicher Herausgeber:
Bäckerei & Konditorei Hacke GmbH;
Geschäftsführer: Torsten Hacke,
Dorfstraße 14, 38536 Meinersen
Telefon: +49 (0) 53 72 / 52 69
Telefax: +49 (0) 53 72 / 67 82
Mail: info@baeckerei-hacke.de
Web: www.baeckerei-hacke.de

Redaktion, Fotos, Texte, Grafik und Design:

Harald Winkler
Marketing & Kommunikation,
Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte,
Telefon 051 36 / 9 73 54 71
info@wimakom.de / www.wimakom.de

Große Bäckerhände kleine Brötchen?

Die wahre Größe eines Brötchens liegt in seinen inneren Werten.

Man kennt das Sprichwort „blas dich nicht so auf“ und meint damit, dass einer mehr darstellen will als dahinter steckt.

Das gibt es auch bei Brötchen. Die Backmittelindustrie hat diverse Pülverchen im Angebot, die für mehr Schein als

Sein sorgen. Zum Beispiel die sogenannten DAWE-Backmittel (Dialcetylweinsäureester). Solche oder artverwandte „Zaubermittelchen“ bringen Volumen ins Brötchen, genauer gesagt viel Luft in große Poren. Das mögen wir nicht. Wir

nehmen eigene Weizenvorteige, natürliche Zusatzstoffe und unser Können. Daraus werden richtig leckere Brötchen mit viel Geschmack und Aroma. Sicherlich optisch ein wenig kleiner. Aber bei der Qualität umso riesiger.

Bäckerei & Konditorei Hacke
die ländliche Spezialitäten-Bäckerei

Backstuben Zeitung

Ausgabe 1 / 2012



Kleines, feines Premiumsortiment

Mittelmaß ist uns nicht gut genug. Wir backen ab sofort nur noch Oberklasse!



Liebe Kunden, liebe Leserinnen und Leser. Wir haben uns von der vergleichbaren Standardware verabschiedet. Wenn es keinen Unterschied macht, wo man etwas kauft, kann es sich nicht um Spitzenqualität handeln. Bislang hatten wir beides: Standard und Premium. Jetzt nur noch Premium. Die Nachfrage gibt uns recht. Seit wir unsere neuen kleinen Pre-

miumkuchen anbieten, erleben wir einen wahren Boom. Woran liegt's? Die Portionsgrößen sind zwar geblieben, aber bei den Zutaten hat sich einiges verändert. Es gibt keinerlei industrielle Fertigmischungen oder -pulver. Alles wird so verarbeitet, wie es die Natur uns gibt. Die Molkereierzeugnisse kommen von der Hofmolkerei Bauer Banse, das Obst

wird frisch gekocht, der Pudding selbst gemacht und eigene Zitronenbäumchen haben wir auch. Die bieten reinen Saft und Aroma aus ungespritzten Schalen. Natur schmeckt am besten!

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen Ihr Bäckermeister Hacke und sein Team!