

Laugengebäck noch von Hand gemacht

Laugengebäcke sind längst im Norden angekommen. Wir machen sie selbst.



Die Schweizer nennen sie Silserli oder Silserbrot, in Österreich heißen sie Laugenweckerl und in Baden-Württemberg und Bayern sind die Laugenbrezeln die bekanntesten Vertreter dieser unverkennbaren Gebäcke. Längst schätzt man sie auch nördlich des Mains. Die Zulieferindustrie bietet sie als Tiefkühlware an, um den Bäckereien das aufwendige Handtieren mit der Lauge zu ersparen. Wir machen das aber lieber selbst. Wir be-

reiten den Teig mit Weizenvorteig, Roggensauerteig und Rapsöl für eine längere Frische. Der Clou ist die Behandlung der Oberfläche vor dem Backen mit schwacher Natronlauge (ca. 3 bis 4 %). Die Lauge dringt nicht in das Gebäck ein und wird durch den Backprozess vollständig neutralisiert. Dabei bilden sich durch die so-



genannte Maillard-Reaktion die typisch braun glänzende Oberfläche und der unverkennbar kräftige Geschmack.

Unglaublich, wie das duftet

... wenn unsere Premium-Kuchen aus dem Ofen kommen.

Schließen Sie für einen Moment die Augen, lächeln Sie dabei und denken Sie an unseren herrlich duftenden, ofenwar-

men Apfelkuchen. Ist das nicht schön? Wir erleben das jeden Tag. Wir backen für Sie, für Ihren Genuss und Ihre Lebensfreude. Natürlich gibt es nicht nur Premium-Apfelkuchen, sondern auch einige andere neue Spezialitäten. Alle werden aus natürlichen Zutaten wie

hochwertigen Rohstoffen gebacken.

Das sind die Neuen:

Mohn-Streusel mit Mohn nach Sachsenart.

Quarkkuchen Bauer Banse mit frischem Obst der Saison.

Pfirsichtraum - ein Hochgenuss, der süchtig macht.

Kirsch-Streusel mit selbst gekochten Schattenmorellen.

Pfirsich-Streusel mit selbst gekochter Pfirsichfüllung und „Omas Grießpudding“.

Quark-Kokos mit Frischquark vom Bauer Banse und Kokos.

Apfel-Streusel mit frischen Äpfeln und 100% direkt gepresstem Diesdorfer Apfelsaft



Strenge Normen für Hygiene und Sauberkeit

Mit Schulungen, klaren Regeln und einem lückenlosen Kontrollsystem immer picobello.



der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind. Alle betrieblichen Maßnahmen zur Einhaltung der Verordnung müssen dokumentiert werden. Sinn und Zweck ist es, schon im Vorfeld mögliche Gefahrenquellen zu erkennen und Maßnahmen festzulegen, wie Schaden vermieden werden kann.

Es beginnt bei der Annahme von Rohstofflieferungen und endet im Verkauf. Alles muss gewissenhaft von verantwortlichen Mitarbeitern überprüft und notiert werden. Wurde die Kühlkette der angelieferten Sahne oder Butter eingehalten, wie hoch war die Temperatur bei der Übernahme, war die Hefe einwandfrei verpackt, wie rochen die Nüsse ...

Vielleicht mag man dabei denken, das sei übertrieben. Aber wenn man sich klar macht, dass alles was wir in unserer Backstube herstellen, letztendlich bei unseren Kunden auf dem Tisch landet, wird deutlich, dass Ausnahmen oder Nachlässigkeiten nicht infrage kommen dürfen. Dasselbe gilt für die Hygiene: Hände waschen, desinfizieren, saubere Kleidung und Kopfbedeckungen sind Pflicht. Nach der Arbeit muss gereinigt werden. Schmutzdecken sind nicht zulässig. Für unsere Arbeitsutensilien, Bleche



und Behälter - auch große, haben wir in eine moderne Spülanlage investiert, die auch die hartnäckigsten Reste mühelos entfernt (Bild links).

Unser individuelles HACCP-Konzept wurde von einer kompetenten Fachfrau vor Jahren erarbeitet und seit dem konsequent umgesetzt und ständig aktualisiert. In regelmäßigen Abständen werden unsere Mitarbeiter/innen von einem externen, spezialisierten Unternehmen gründlich in allen Fragen der Personal- und Betriebshygiene geschult.

Das alles ist durchaus mit einem hohen Aufwand verbunden, kostet Zeit und Geld. In vielen Punkten gehen wir sogar weiter als die Verordnung verlangt. Unsere Kunden dürfen unsere Backstube inspizieren, bitte melden Sie sich bis 11:00 Uhr im Laden an. Sie bekommen dann von uns Schutzkleidung (Kittel, Kopfbedeckung, Überschuhe) gestellt.