

Neuer Ofen für Meinersen

Frisch gebacken schmecken unsere Brötchen den Kunden am besten.



Das Wichtigste an einem leckeren Brötchen ist die knusprige Frische. So wollen sie unsere Kunden auf dem Frühstückstisch haben. Und genauso machen wir das auch. In Meinersen haben wir in einen neuen Ladenbackofen investiert, der aus den frischen Teiglingen, die wir in Handarbeit in unserer Backstube in Ahnsen herstellen, knusprige Köstlichkeiten backt. **Unser Tipp:** Auch die besten Brötchen halten nicht ewig. Sie nehmen wie jedes Gebäck Luftfeuchtigkeit auf, was wegen der dünnen Kruste schnell dazu führt, dass sie ihre Rösche verlieren. Darum ist es auch nicht ratsam, sie in dichten Plastikbeuteln oder Plastikdosen zu lagern. Dort schwitzen sie und werden zäh. Am besten in der Papiertüte lassen und schnell genießen. Wir haben immer frischen Nachschub für Sie.

So machen wir die Hacke-Brötchen

Traditionelles Verfahren, natürliche Zutaten, Ruhe und Zeit für das Wesentliche.

Statt der schnellen Variante Mehl, Wasser, Hefe und industrielle Backmittel anzurühren, setzen wir auf das traditionelle Prinzip. Die Herstellung ist zwar aufwendiger, aber es lohnt sich. Aus natürlichen Zutaten (Mehl aus der Region, Malz, Hefe, Meersalz, Lecithin, natürlicher Weizenvorteig und Wasser) wird ein Teig hergestellt, der vor allem

eins bekommt: viel Ruhe, Zeit und ein angenehmes Klima. Genau diese Faktoren sind es nämlich, die unseren Brötchen und Baguettes ihren unnachahmlichen Geschmack geben. Denn die Aroma- und Geschmacksstoffe bilden sich, wie bei gutem Wein oder Käse, bei uns auf natürliche Weise in einer entspannten Atmosphäre. Richtig zur Geltung kom-

men sie dann beim Backen in der Filiale in Meinersen. Ein sehr sensibler Prozess, der punktgenau ablaufen muss. Vor allem die letzten Minuten sind entscheidend, wenn sich während der Bräunungsphase die Aromen in der Kruste voll ausbilden und beim Abkühlen durch einen leichten Unterdruck ins Innere gesogen werden. So entstehen die Hacke-Brötchen.

Glänzender Auftritt: der roggige Otto

Verbesserte Rezeptur für unseren Dauerbrenner.



Unser Otto ist jetzt noch attraktiver. Wir haben an der Rezeptur gefeilt und es tatsächlich geschafft, etwas Gutes noch besser zu machen. Das 100-prozentige Roggenbrot verwöhnt mit seiner saftig aromatischen Krume und einer extra langen Frischhaltung. Wie alle unsere Brote backen wir unseren Otto nur mit selbst gemachtem Natursauerteig. Die Saftigkeit und die feine Geschmacksnote kommen von der Naturmolke, die wir tagesfrisch vom Bauernhof Banse in Kakernbeck bekommen. Außer Roggenmehl, Wasser, Hefe und Meersalz kommt sonst nichts mehr rein. Unsere Liebe zum Handwerk, unser Wissen, Ruhe und Zeit machen den Rest.

Bäckerei & Konditorei Hacke
die ländliche Spezialitäten-Bäckerei

Backstuben Zeitung

Ausgabe 1/2013



Gute Löhne gute Produkte

Seit einem Jahr gibt es wieder einen Tarifvertrag – wir liegen sogar darüber!



Fabian Niebuhr (rechts) und Norbert Tietje (links) bei der Teigaufarbeitung.

Liebe Kunden, liebe Leserinnen und Leser. Acht Jahre lang ist den Gewerkschaften scheinbar nicht aufgefallen, dass es im Bezirk Niedersachsen und Bremen keinen Lohn- und Gehaltstarif für das Bäckerhandwerk gab. Erst im Juni vergangenen Jahres setzten sich die Gewerkschaftsvertreter und die Oberen des Landesinnungsverbandes an einen

Tisch und machten sich Gedanken über verbindliche Löhne im Verkauf und in der Produktion. Das Ergebnis trat am 4. Juni 2012 in Kraft und gilt zunächst bis zum 31. Juli 2014.

Vier Jahre nach dem Ende der Ausbildung bekommen Bäcker Gesellen und Fachverkäuferinnen nun klar definierte Stundenlöhne, auf die auch Teilzeitkräf-

te einen entsprechenden Anspruch haben. Wir halten das für richtig und wichtig. Denn wer unterbezahlt ist, wird kaum seine volle Leistung bereitstellen.

Ihr Bäckermeister Torsten Hacke