

## Täglich mit Köstlichkeiten unterwegs

Larissa Efa, Fabian Niebuhr, Jürgen Dittert und Wiebke Elbe beliefern unsere Kunden.



Hannover, Gifhorn, Wolfsburg, Celle. Das sind einige der Stationen, die unser Fahrerteam täglich ansteuern müssen. Meistens im dicken Berufsverkehr. Das ist stressig. Sie haben wertvolle Fracht geladen, die pünktlich bei unseren Kunden sein muss. Zum Beispiel zu unseren

neuen Lieferkunden wie das Hotel „The Ritz Carlton“ in Wolfsburg und auch fünf große Betriebsrestaurants (MTU, Mad-sack, Bahlsen, Johnson Controls u. Tro-ester) in Hannover.

Eine ganz schöne Verantwortung, die erfordert immer auf Draht zu sein. Vor

allem, wenn man mitten rein muss in die Städte und immer dann, wenn die Berufsverkehrslawine rollt. Larissa Efa, Fabian Niebuhr, Jürgen Dittert, Wiebke Elbe und auch Torsten Hacke schaffen das. Darüber freuen sich täglich unsere Kunden und wir ganz besonders!

## Poolish Vorteig mit Tradition

So entstehen Geschmack, Aroma und Frische.



Poolish ist eine spezielle Variante eines Vorteiges, der traditionell in Frankreich zur Herstellung von Baguettes eingesetzt wird. Mit Poolish wird eine grobporige Struktur mit einem sehr feinen Aroma erreicht.

In Deutschland ging der Einsatz von natürlichen Vorteigen für Weizengebäcke etwa ab den 1950er Jahren kontinuierlich zurück. Immer mehr Backmittel und Fertigmischungen kamen auf den Markt, um die stetig wachsende Nach-

frage schnell und einfach befriedigen zu können. Dabei blieben aber viele Vorteile natürlicher, traditioneller Herstellungstechniken auf der Strecke.

Vorteige, wie der Poolish, werden mit Weizenmehl, wenig Hefe und mit Wasser angesetzt. Während der langen Reifezeit, meist über Nacht, binden sie viel Wasser und bilden viele Aromakomponenten, die sich beim Backen entfalten.

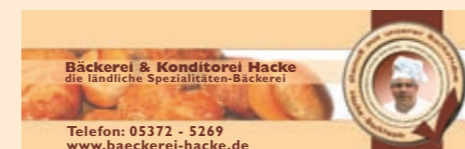
Dieser Weg ist zwar aufwendiger, dafür bekommen wir aber wesentlich mehr Frischhaltung, Geschmack und Aroma in die Gebäcke. Und das auf natürliche, traditionelle Weise.

### Impressum:

Verantwortlicher Herausgeber:  
Bäckerei & Konditorei  
Hacke GmbH; GF Torsten Hacke,  
Dorfstraße 14, 38536 Meinersen.  
Fon: +49 (0) 53 72 / 52 69  
Fax: +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,  
Tel. 0 51 36 - 9 73 54 71  
info@wimakom.de  
www.wimakom.de



Bäckerei & Konditorei Hacke  
die ländliche Spezialitäten-Bäckerei

# Backstuben Zeitung

Ausgabe 2 / 2011



## Sommer Sonne Lebensfreude

Wieder ein Heft voll Neuigkeiten aus unserer Ahsener Backstube.



Liebe Kunden, liebe Leserinnen und Leser. Es ist was dran an den Worten des Liedermachers Konstantin Wecker, wenn er singt „Wer nicht genießt, ist ungenießbar“. Denn Genuss und Lebensfreude sind eng miteinander verbunden.

Genuss ist für jeden eine ganz individuelle Angelegenheit. Für uns sind es unsere Backwaren, mit denen wir Hö-

hepunkte auf Ihrem Speiseplan setzen wollen. Und wir bleiben dabei immer natürlich und ursprünglich.

Zum Beispiel unser **Französisches Landbaguette** (Foto oben). Weizenmehl, belebtes Wasser, Poolish (siehe Rückseite), Hefe und Meersalz reichen völlig aus, um dieses hervorragende Sommergebäck zu kreieren.

Zum Backen braucht man einen Ofen. Wie unser neuer Steinplattenofen funktioniert, und weitere spannende Informationen lesen Sie in dieser neuen Ausgabe unserer Backstubenzeitung.

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