

Bäcker Hacke jetzt auch bei facebook

<https://www.facebook.com/Bäcker-Hacke-1829265150654987/>



Facebook und Co. sind mittlerweile für viele Menschen zu den wichtigsten Kommunikationsmitteln geworden. Sicherlich gibt es Vor- und Nachteile. Wir wollen uns auf die Vorteile konzentrieren: Mit netten Menschen Infos, Neuigkeiten und Erfahrungen austauschen.

Zugegeben, die Seite ist noch sehr jung und viel ist noch nicht darauf zu sehen. Wir werden uns aber Mühe geben und das allmählich ändern. Gerne mit der Hilfe von vielen alten und neuen

Freunden. Wir wünschen uns, dass sich die Gäste auf der Seite vor allem mit unseren Backwaren, unserer Philosophie und natürlich mit vielen Fragen rund um unser Handwerk beschäftigen.

Tipps, Anregungen und auch Kritik sind immer willkommen.

Wir freuen uns sehr auf die ersten Einträge und natürlich viele ernsthafte „gefällt mir“ und „Daumen hoch“.

Euer Torsten Hacke mit seinem Team!

Hühner mit Familienanschluss

Unsere Eier für die Backstube und Verkauf bekommen wir jetzt von Krügers Hühnerhof.

Nachdem unser früherer Lieferant, der Eierhof von Albert Kahle seinen Betrieb eingestellt hatte, waren wir auf der Suche nach einem zuverlässigen und qualitativ hochwertigen Eierlieferanten. Und wir sind fündig geworden. Krüger's Hühnerhof im acht Kilometer entfernten Flettmar versorgt uns nun schon seit ein paar Wochen mit legefischen Eiern von glücklichen Hühnern aus Bodenhaltung.

Der Familienbetrieb bewirtschaftet den 500 Jahre alten Hof seit 1960 und hat 2001 von Kühen auf Legehennen umgestellt. Das stetige Wachstum geht seitdem einher mit einem sehr hohen Qualitätsanspruch. Die Tiere sollen sich wohlfühlen, gesund sein und sich frei bewegen können. Das Futter mit regionalen Komponenten wird von Familie Krüger selbst angemischt und übertrifft die behördlichen Zulassungsbedingungen.

Die lückenlose Überwachung durch das Veterinäramt, sowie das Landesamt für Verbraucherschutz (LAVES), wird auf freiwilliger Basis durch die Kontrollen von KAT (kontrollierte alternative Tierhaltung) ergänzt.

Die Tiere werden auf dem Hühnerhof in kleineren Gruppen in der klassischen Bodenhaltung, im Wintergarten für zusätzlichen Auslauf und frische Luft und im Freiland gehalten.

Die Legehennen können sich ungehindert bewegen, scharren, picken oder sich zurückziehen.

Und natürlich Eier legen. Statistisch sind es pro Huhn 0,8 Stück am Tag, die sofort begutachtet, sortiert und verpackt werden. Nach dem Motto: „Heute gelegt, morgen ausgeliefert“. Aber so richtig lecker sind sie erst nach drei bis vier Tagen.

Sie können die Eier in unseren Filialen oder in Krüger's Hofladen, Dorfstraße 50 in Flettmar kaufen.



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, Grafik und Design: Harald Winkler Marketing & Kommunikation, Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte,
 Tel. 0 51 36 - 9 73 54 71, Mail: info@wimakom.de, Web: www.wimakom.de

Backstuben Zeitung

der ländlichen Spezialitäten-Bäckerei Hacke



15 Jahre Holzofenbrot



Liebe Kunden, liebe Leser und Leserinnen, Backöfen nutzt die Menschheit schon seit rund 5000 Jahren. Je nach Kultur in verschiedenen Bauweisen. Immer aber mit dem Ziel Brot darin zu backen. Aus den Lehmbacköfen wurden Steinöfen und schließlich auch Holzbacköfen, die wie unser Modell aus Gusseisen, Stahlblech und Schamottstein bestehen. Man kann sie auf einem Anhänger transpor-

tieren oder fest einbauen. In der Regel haben sie eine Backkammer mit Hitze speichernden Steinen, die ordentlich eingehitzt wird und in die dann die Teiglinge zum Backen eingeschossen werden. So nennen wir Bäcker das.

Natürlich könnten wir mit dieser zeitaufwändigen Methode nicht die tägliche Nachfrage befriedigen. Darum haben wir natürlich auch moderne Öfen mit

mehr Backfläche, die morgens hochgefahren werden und damit deutlich effektiver sind.

Aber trotzdem sind wir seit 15 Jahren nebenbei die einzige Holzofenbäckerei im Umland. Eine unserer Holzofenbrote wurde 2017 sogar vom Landesvater Stephan Weil ausgezeichnet. Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr Bäckermeister Torsten Hacke

Prima Klima im Ofen

Keine andere Backmethode liefert so unnachahmliche Ergebnisse!



Die Heidekiefer wird angezündet.



Das Holz brennt herunter und die ...



... Asche wird sorgfältig ausgefegt.



Die Teiglinge werden „geschossen“.



„Hier gibt's bald Original Holzofenbrot!“ so hatten wir im April 2003 unsere neue Sensation angekündigt. Als das Schmuckstück dann endlich auf dem Hof stand, ging es sofort los. Mit gut abgelagerter Heidekiefer wurde die Schamottekammer das erste Mal eingeheizt. Nicht zu viel, nicht zu wenig, damit die Anfangstemperatur von rund 320°C, die für das Backen wichtig ist, erreicht war. Viel mehr kann und muss man auch nicht mehr regeln.

Wenn das Feuer heruntergebrannt ist, wird die Asche mit einem Messingbesen sorgfältig ausgefegt und die Brotteiglinge werden direkt auf die heißen Steinplatten geschoben.

Durch die hohe Anfangstemperatur bildet sich sehr schnell eine starke Kruste aus, die das Innere wie eine Schutzhülle umschließt. Bei stetig fallender Temperatur nimmt die Krustenbildung allmählich ab und im Brotinneren kann sich ein elastisches, hocharomatisches Krumengerüst entwickeln.

Zusätzlich zu den eigenen Aromen unserer natürlich gesäuerten Teige, geben die Schamottesteine die rauchige Note der Heidekiefer an die Brotlaibe ab. Etwa eine Stunde dauert es, bis die Brote fertig sind. Danach werden sie auf Dielen gelegt. Während sie abkühlen, entsteht im inneren der Laibe ein Unterdruck, durch den die Röstaromen und das Raucharoma aus der Kruste in die Krume gesogen werden.

Der Geschmack und die enorm lange Haltbarkeit der Holzofenbrote überzeugte uns und unsere Kunden auf Anhieb. Allerdings stellten wir nach einiger Zeit fest, dass der Ofen mit seiner Backfläche für 20 Brote zu klein wurde. Ein weiteres Problem wurde die Abhängigkeit vom Wetter. Aber erst mal kamen wir klar und sammelten viel Erfahrung mit dieser urigen Art zu backen.

Hier gibt's bald
**Original
Holzofenbrot**

Nachfolger nach sieben Jahren

Mit einem größeren Ofen wurden wir flexibler und vom Wetter unabhängig.

„Das Bessere ist der Feind des Guten“. Nach sieben Jahren Freilandbäckerei auf dem Hof wurde es Zeit für einen Neuen.

Vor allem größer sollte er sein und in der Backstube stehen. Die Firma Häussler aus Heiligkreuztal hatte die passende Lösung für uns. Allerdings bedurfte es einiger Vorbereitungen. Während das Freilandmodell mit einem Ofenrohr auskam, musste für den neuen Ofen erst mal ein Kaminanschluss installiert werden. Aber die Anstrengungen hatten sich gelohnt. Mit mehr Backfläche und unabhängig vom Wetter, konnten wir nun endlich unser Holzofenbrot zuverlässig im Sortiment aufnehmen.

Um die Investition auch voll zu nutzen, entwickelten wir neue Rezepturen und backten dann auch regelmäßig unsere Stuten und Zuckerkuchen auf



Schamottestein. Unser Holzofenbrot Fridolin, benannt nach einem befreundeten Bäckerkollegen, und der Stuten wurden im Wettbewerb „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“ zuletzt 2017 als besonders innovative und handwerklich herausragende Produkte in Hannover prämiert.

Aus Platzmangel backen wir den Stuten zurzeit wieder im Steinbackofen. Ein weiteres Holzbackofen-Highlight ist unser Zuckerkuchen, den der TV-Sterne Koch Johann Lafer im Rahmen des Fernseh Wettbewerbs „Deutschlands beste Bäcker“, an dem wir uns 2015 beteiligten, richtig klasse fand.

Nach und nach haben wir unser Holzofensortiment so weit optimiert, dass wir mit Stolz behaupten können in der Region einmalig zu sein.

Abwechslung bereichert das Leben! Darum bieten wir unseren Kunden ein wechselndes Holzofenbrot-Sortiment an. Woche für Woche überraschen wir sie mit originellen Kreationen. Auch ganz ausgefallene Exoten sind darunter. Beispielsweise das Blütenbrot (Bild unten) mit essbaren, fein aromatischen Blütenblättern von Wiesenblumen und Kräutern.

Schauen Sie rein und lassen Sie sich von unserer Qualität überzeugen!

