

Wo Apfel drauf steht, ist auch Apfel drin!

Den Apfelsaft für unseren Kuchen bekommen wir aus Twielenfleet im Alten Land.

Saftig, aromatisch, frisch und nach richtigen Äpfeln muss er schmecken: der Apfelkuchen. Einer der beliebtesten Obstkuchen überhaupt. Das geht nur, wenn man ihn so herstellt, wie Großmutter das gemacht hätte. Ein lockerer Hefeteig als Basis und frisch geschälte, in kleine Stücke geschnittene Äpfel. Voll mit sonnigem Aroma. **Macht der Hacke das wirklich so?** Ja, bis auf eine Ausnahme, die unsere Mitarbeiter

entlastet. Die Apfelstücke bekommen wir nämlich tiefgefroren von der BÄKO (Fachgroßhandel für Bäckereien und Konditoreien) angeliefert. Sie sind frei von Konservierungsstoffen und anderen Zusätzen, weil sie unmittelbar nach dem Kleinschneiden gefrostet werden.

Als weitere Zutaten nehmen wir Apfel-Direktsaft, etwas Puddingpulver, frisch gepressten Zitronensaft und ein wenig Zucker. Gerade so viel, dass die Apfel-

aromen nicht überdeckt werden, sondern voll zur Geltung kommen.

Den Apfelsaft bekommen wir vom Apfelmüller Jörg aus Twielenfleet im Alten Land angeliefert. Er ist zu 100 Prozent naturbelassen und schmeckt traumhaft gut.

Das macht zwar immer noch mehr Arbeit, aber fertige Massen zu verwenden würde nicht zu unserem Anspruch passen natürlich und handwerklich zu backen.

500 Euro für Helfen vor Ort e. V.

Mit ihrem Einkauf unterstützen unsere Kunden die Aktion der Aller-Zeitung.



Am 16. Mai 2017 feierten die deutschen Handwerksbäcker den Tag des Deutschen Brotes. Dazu fand ein Festakt in Berlin statt. Ich und mein Team blieben aber in der Backstube und heizten mehrmals den Holzbackofen für die Aller-Zeitungs-Initiative Helfen vor Ort e.V. an. Denn es gab jede Menge „Fridolin“ zu backen. Dieses Holzofenbrot habe ich 2003 zusammen mit dem Holzofenbäckermeister und Freund Fridolin Renz, vom Holzbackofen-Hersteller Häussler in Heiligkreuztal, abends beim Bier auf einem Bierdeckel kreiert. Damals hatte ich zum ersten Mal bei Häussler mit einem süddeutschen Holzbackofen backen dürfen.

Da Fridolin Renz seit letztem Jahr im Ruhestand ist, habe ich ihm als Dankeschön für die lange und gute Zusammenarbeit unser neues Holzofenbrot gewidmet. Am Dienstag gingen 118 Stück „Fridolin“-Holzofenbrote über unsere Ladentheke und zu unseren Lieferkunden. Der von 470 auf 500 Euro aufgerundete Verkaufserlös ging am 16. Mai an den Verein Helfen vor Ort e. V.. Nina Siebert, Vorsitzende des Vereins, nahm die Spende bei uns in Ahnsen entgegen.

Ein großer Dank an alle unsere Kunden!

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

Juli 2017

Backstuben Zeitung

der ländlichen Spezialitäten-Bäckerei Hacke



Siegertypen



Zum zweiten Mal wurden am 6. Juni zwei unserer Spezialitäten von der „Niedersächsischen Marketinggesellschaft“ im Beisein von Ministerpräsident Stephan Weil zu kulinarischen Botschaftern Niedersachsens erklärt: Unser Holzofenbrot „Fridolin“ und unser Holzofen-Rosinenstuten. Beide Gebäcke hatten die Jury voll und ganz überzeugt. Ab sofort dürfen wir sie offiziell

NIEDER-
SACHSEN
2017

mit dem niedersächsischen Gütesiegel ausloben. So viel Ehre macht uns natürlich sehr stolz, weil sie die Ergebnisse konsequenter Qualitätsorientierung und handwerklicher Kreativität sind. So wie unsere sommerlichen Spezialitäten, die uns letztes Jahr Georg Lesina Debiasi aus Südtirol mitbrachte. Lassen Sie sich überraschen!

Ihr Torsten Hacke

Ministerpräsident ernennt unsere Botschafter

Bei einem Festakt in Hannover am 6. Juni wurden wir erneut ausgezeichnet.



Bei der Preisverleihung mit dabei waren Brigitte Laske (links) und Monika Wienäber-Krüger (rechts).

Der Wettbewerb „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“ wurde 2010 von der niedersächsischen Marketinggesellschaft ins Leben gerufen und gilt seitdem als eine wichtige Instanz zur Beurteilung von in Niedersachsen handwerklich hergestellter Lebensmittel. Das Ziel der Initiative ist es, die hervorragen-

den Qualitäten heimischer Lebensmittel aus weitestgehend regionalen Rohstoffen mehr in die Wahrnehmung der Verbraucher zu rücken.

Um in den Kreis der ausgewählten Botschafter zu kommen, sind einige Hürden zu nehmen. Man muss der Jury sehr hochwertige Produkte vorlegen, damit man in den Genuss einer Auszeichnung kommt.

Eine Chance haben nur Lebensmittel, die in der jeweiligen Produktkategorie sensorisch makellos, geschmacklich überdurchschnittlich und damit beispielgebend sind. Der Herstellungsprozess muss für die Jury nachvollziehbar ohne verbilligende oder schönende Hilfs- oder Zusatzstoffe erfolgen. Das meisterliche Können, die Kreativität und gegebenenfalls die Innovationskraft des Lebensmittelhandwerkers müssen im Produkt erkennbar sein. Die Hauptbestandteile der Produkte sollen soweit möglich aus Niedersachsen stammen und die Pro-

duktion muss in Niedersachsen erfolgen.

Das ist schon eine echte Herausforderung. Aber unser Backstübenteam hat es wieder mit Bravour gemeistert. In diesem Jahr erneut mit unserem Holzofenbrot „Fridolin“, benannt nach einem sehr kompetenten und gut befreundeten Bäckerkollegen aus dem süddeutschen Heiligkreuztal, und mit unserem Holzbackofen-Rosinenstuten. Der Stuten ist vermutlich das originellste und bestimmt auch das einmaligste Gebäck, weil er von uns nicht wie üblich im Backofen, sondern tatsächlich in einem süddeutschen Holzbackofen gebacken wird. Außen wirkt er rustikal, aber innen entfaltet er ein Geschmackserlebnis, das von den unnachahmlichen Aromen geprägt wird, die beim Abkühlen aus der Kruste ins Innere gesogen werden. Diese beiden Botschafter, Holzofenbrot und Stuten, überzeugen sicherlich auch Sie!

Jede Woche eine andere Spezialität

Absolute Unikate in limitierter Auflage aus unserem Holzbackofen.

„Kann man das essen?“ Verblüffung, Stirnrunzeln, Neugier. So ungefähr könnte man einige Reaktionen auf unser neues Blütenbrot aus dem Holzbackofen umschreiben. Ja, man kann alles daran essen. Dieses Unikat aus dem Holzbackofen gehört in eine Reihe ausgewählter Brotspezialitäten, die wir im wöchentlichen Wechsel im süddeutschen Holzbackofen backen und unseren Kunden anbieten. Diese Brote sind also nicht dauerhaft im Sortiment, sondern zeitlich begrenzt. Auf unseren Internetseiten können Sie erfahren, welche Köstlichkeit sie als nächstes erwartet.

www.baecker-hacke.de



Sommerhits aus Südtirol

Auf der Suche nach Abwechslung? Unsere oberitalienischen Hits werden Sie begeistern!



Gerade in den Sommermonaten lieben wir es leicht und auch gerne etwas exotisch. Und weil wir Ihnen gerne ein abwechslungsreiches Sortiment bieten möchten, haben wir uns schon letzten Herbst auf die aktuelle Saison vorbereitet. Eine Woche



lang war Bäckermeister und Lebensmitteltechniker Georg Lesina Debiasi aus Südtirol bei uns in der Backstube und hat uns mit interessanten Backmethoden bekannt gemacht. Herausgekommen sind fantastische Gebäcke. Sie dürften bald Ihre Lieblingsbegleiter durch die Grill- und Gartensaison werden. **Erhältlich an Samstagen mit Grillwetter.**

