

DAS SALZ AUS DER TIEFE



Mehr Infos unter www.luisenhall.de

Weil wir es naturbelassen mögen, sind wir auch beim Salz wählerisch. Normales Speisesalz ist in der Regel chemisch behandelt (z. B. Rieselhilfen) und viele Mineralstoffe werden für andere Zwecke extrahiert. Beim Meersalz haben wir das Problem, dass immer mehr Plastikpartikel enthalten sind, die zweifelsohne dem Plastikmüll in unseren Meeren zu verdanken sind.

Unsere Alternative ist das Luisenhaller Tiefensalz aus Europas einziger noch existierender Pfannensaline in der Nähe von Göttingen. Das Salz kommt dort aus der Tiefe eines vor 250 Millionen Jahren ausgetrockneten Urmeeres. Also vor einer Zeit, in der es noch keine Umweltverschmutzung durch Menschen gab. Die Salzsole wird in Luisenhall in der Saline nach oben gefördert und wie vor 150 Jahren in großen Pfannen weitestgehend getrocknet und in unterschiedlicher Körnung verpackt und versendet. Es wird keinerlei chemischer Behandlung unterzogen und hat den vollen natürlichen Gehalt an Mineralstoffen und Spurenelementen. Damit veredeln wir alle unsere Gebäcke.

Backstuben Zeitung

Ausgabe 1/2020



der ländlichen Spezialitäten-Bäckerei Hacke

AUFS WESENTLICHE KONZENTRIERT



Manche reden von über 300 Brotsorten, die es in Deutschland geben soll. Andere von über 3.200. Ich habe es nicht nachgezählt. Unsere Kunden finden bei uns ganze 15 Unikate. Denn wir haben unser Sortiment gestrafft. Beim Brot, bei den Brötchen und bei den Kuchen.

Und das tut nicht nur dem Team gut, sondern auch den Gebäcken. Nün haben wir viel mehr Zeit, um uns stressfrei auf das Wesentliche zu konzentrieren: Geschmack, Natur, Qualität – und kleine Sünden wie unseren einmaligen Holzofen-Butterkuchen aus dem Holzbacköfen. Genießen Sie mit uns das Leben!

Ihr Bäckermeister Torsten Hacke

KOSTENLOSES WLAN FÜR UNSERE KUNDEN



In den Hacke Fachgeschäften in Ahnsen und Meinersen können unsere Kunden jetzt kostenlos im Internet surfen. Einfach WLAN auswählen, aktivieren und loslegen. Dazu empfehlen wir natürlich ein leckeres Frühstück, rassigen Kaffee, einen Snack oder ein Stück Kuchen.

BARGELDLOS BEZAHLEN OHNE MINDESBETRAG MÖGLICH

Bei uns können Sie in Ahnsen und Meinersen bargeldlos mit EC-Karte, Apple-Pay, Visa und Mastercard bezahlen. Egal wie hoch oder gering der Betrag ist.

ÖFFNUNGSZEITEN

MEINERSEN:

Montag bis Freitag 06:00-18:00 Uhr
Samstag 06:00-13:00 Uhr
Sonntag 07:30-10:00 Uhr

AHNSEN:

Montag 05:30-12:00 Uhr
Dienstag bis Freitag 05:30-12:00 Uhr /
14:00-18:00 Uhr
Samstag 05:30-12:00 Uhr
Sonntag 07:30-10:00 Uhr

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



Original Holzofen-Butterkuchen



Brot ist das urigste Kulturgut, das die Menschheit seit Jahrtausenden begleitet. Es ist ein Gebäck das aus erstaunlich wenigen Zutaten eine atemberaubende Vielzahl an Variationen zulässt. Laut aktuellen Schätzungen haben wir allein in Deutschland rund 6.200 unterschiedliche Sorten. So viele brauchen wir in Ahnsen nicht. Im Gegenteil, wir haben unser Sortiment gestrafft und bekommen nun mehr Zeit, um uns auf das Wesentliche zu konzentrieren: Qualität, Natürlichkeit, Geschmack und Bekömmlichkeit. Die gewonnene Zeit geben wir vor allem an unsere Teige weiter. Denn je mehr sie unter optimalen Bedingungen reifen können, umso besser wird am Ende das Ergebnis. Ein wunderbares Beispiel ist unser „Original Holzofen-Brot“, das wir in einem echten süddeutschen Holzback-

ofen backen und ihm so den letzten Kick an Geschmack und Aroma verleihen. Als Zutaten nehmen wir 60% Roggenmehl, 40% Weizenmehl, revitalisiertes Elisa-Wasser, Roggen-Natursauerteig, Weizen-Natursauerteig, geräuchertes Roggenmalzmehl, Flohsamenschalen, Luisenhaller Tiefensalz, Frischhefe und Gewürze (Fenchel, Koriander, Anis, Kümmel, Schwarzkümmel, Senfsaat und Pfeffer).

Den Sauerteige bereiten wir schon Tage vorher zu. Während seiner Reife bilden sich eine Vielzahl an Geschmacks-vorläufern aus, die sich später im Teig weiter vermehren und während des Backens voll zur Geltung kommen. Unsere traditionelle Art der Brot-Teigführung macht industrielle Backmittel absolut überflüssig. Jedes Brot wird bei uns rein

natürlich gebacken!

Ein weiterer Vorteil unserer langen Teigruhezeiten besteht darin, dass die normalerweise im Weizen enthaltenen Zuckerstoffe (FODMAPs) weitestgehend abgebaut werden. Sie gelten laut Studien der Universität Hohenheim als verantwortlich für Blähungen und Reizdarm.

Roggensauerteig, wie wir ihn verwenden, sorgt zudem dafür, dass die Phytinsäure im Roggen abgebaut wird, die ansonsten die Mineralstoffaufnahme im Körper blockieren würde.

Doch bei aller Wissenschaft: Unser Original Holzofenbrot ist und bleibt ein unnachahmlicher Leckerbissen, der bei jedem Bissen einfach Freude macht. Und das sehr lange, weil der Sauerteig und die schützende Aromakruste für eine hervorragende Frischhaltung sorgen.

„Kann genießen Sünde sein?“ Wir meinen NEIN! Was wäre das Leben ohne Süßes? Ziemlich fade. Der einfachste aber eindruckvollste Genuss ist sicherlich unser allseits beliebter **Holzofen-Butterkuchen aus dem süddeutschen Holzbackofen**. Den Butter-Streuselkuchen, den Butter-Kakaostreuselkuchen, den Bienenstich-Butterkuchen und den Harzer Apfelbutterkuchen mit frischem Apfelsaft aus dem Alten Land, backen wir auf einer Steinplatte im 9 Tonnen schweren Dampfbackofen.

Wir nehmen für alle unsere Hefefeinteige nur noch Markenbutter statt Margarine – auch für die leckeren Streusel.

Entwarnung: Keiner unserer Kuchen macht dick! Es sei denn man ernährt sich ausschließlich davon und trinkt dazu ordentlich zuckerhaltige Getränke. Dann wird es kritisch. Wer sich aber ausgewogen ernährt und für Bewegung sorgt, wird



Harzer Apfelbutterkuchen mit Apfelsaft aus dem Alten Land.

nicht dick, sondern ausgeglichen und verträglich. Denn wer nicht genießt wird ungenießbar (Friedrich Schiller).

Foto oben: Kein moderner Ofen schafft so ein einmaliges Backklima wie ein original Holzbackofen.



Unser Original Holzofenbrot mit seiner ausgeprägten Kruste und einem traumhaften Geschmack. Wir backen es im süddeutschen Holzbackofen, wodurch das Brot seinen einmaligen Charakter bekommt.