

NACHT DES BACKENS

Endlich dürfen unsere Kunden mal Mäuschen in unserer Backstube in Obersteinach spielen und bei der Zubereitung unserer Backwaren zusehen. Und wer nicht nur zusehen möchte, sondern auch mal selbst versuchen möchte den Knoten in die Brezeln zu bekommen:

24. Oktober 2016 ab 18 Uhr

Zwischen 18 und 21.30 Uhr sind alle Hobbybäcker herzlich dazu eingeladen selbst der Bäcker zu sein.



SCHON GEWUSST?

Die Brezel (in Österreich auch das Brezel; in Bayern und Österreich auch die Brezen oder die Breze; in der Schweiz Bretzel geschrieben) ist ein vor allem in Süddeutschland, Österreich und im Elsass verbreitetes pikantes oder süßes Gebäck in Form eines symmetrisch verschlungenen Teigstrangs. Der Name geht auf das lateinische brachium („der Arm“; für das Aussehen von verschränkten Armen) zurück. Die Brezel ist das verbreitetste Gebäckbrot.
Quelle: wikipedia

GEHT EIN HOLZWURM IN DIE BÄCKEREI UND KOMMT WÜTEND WIEDER HERAUS: „VON WEGEN BAUMKUCHEN – ALLES SCHWINDEL!“

IMPRESSUM

Herausgeber & Verantwortlich für den Inhalt
Andreas & Markus Kretzschmar

Redaktion, Gestaltung & Fotos
screengallery - Die Werbeagentur

WIR SIND FÜR SIE DA



Café-Bistro ComeBäck
Hauptstraße 9
74532 Ilshofen
Telefon 07904 208



Gelbinger Gasse 24
74523 Schwäbisch Hall
Telefon 0791 6286
Telefax 0791 7688
mail@kretzschmar-biobaecker.de
www.kretzschmar-biobaecker.de

Bäckerei Kretzschmar
Landturmstraße 14
74532 Ilshofen-Obersteinach
Telefon 07906 89133
Telefax 07906 89130
info@baeckerei-kretzschmar.de
www.baeckerei-kretzschmar.info

Bäckerei Kretzschmar
(im Regionalmarkt Hohenlohe)
Birkichstraße 10
74549 Wolpertshausen
Telefon 07904 942183



Kornhausstraße 4
74523 Schwäbisch Hall
Telefon 0791 97817693
Telefax 0791 97817694
www.scheunencafe-kretzschmar.de

UNSERE PRODUKTE FINDEN SIE AUCH BEI

Denn's Biomarkt, Schwäbisch Hall
Striffler Bäckerei, Schwäbisch Hall
Bauernmarkt, Schwäbisch Hall-Hessental
Milchhäusle, Gaildorf
Reformhaus Mohring, Schwäbisch Hall

d' Schwarz, Braunsbach
Mawell Resort, Langenburg
Hotel Krone, Langenburg
Metzgerei Gehring, Ilshofen
Engel's Hofladen, Dünsbach

VERANSTALTUNGSKALENDER

WANN	WAS	WO
dienstags	Wochenmarkt, Demeterhof Frank	Künzelsau
mittwochs	Wochenmarkt	Schwäbisch Hall
freitags	Wochenmarkt, Demeterhof Frank	Künzelsau
samstags	Wochenmarkt	Schwäbisch Hall

GLEICH VORMERKEN		
24.+25.09.	Ilshofener Herbst & Töpfermarkt	Ilshofen
02.10.	Haller Herbst & Verkaufsoffener Sonntag	Schwäbisch Hall
20.10.	Berufsorientierungsmesse	Ilshofen
24.11-21.12	Haller Weihnachtsmarkt, Marktplatz	Schwäbisch Hall

BROT PAPIER

Ofenfrische News von den Bäckereien der Brüder Kretzschmar



JETZT DURCHSTARTEN

REGIONALE ZUTATEN



LOHNER

KÜRBISKERNÖL UND KÜRBISKERNE

Steirischer-Ölkürbis-Anbau im Wittelsbacher Land

Lohner steirischer-Ölkürbis-Anbau hat sich zum Ziel gesetzt, die Produkte naturnah anzubauen und selbst zu vermarkten. Die Produkte werden schonend geerntet und im eigenen Produktionsbetrieb veredelt. Sämtliche Produktionsschritte unterliegen einer peniblen Qualitätskontrolle durch den Erzeuger Anton Lohner. www.kuerbiskernoel-lohner.de

JETZT PROBIEREN – PIZZA

Ob Margherita, Salame Piccante oder Prosciutto e Funghi oder die Hohenloher Variante mit Schmand & Speck oder auch mal ohne Fleisch - egal, welche Geschmacksrichtung Sie sich aussuchen: Sie wird Ihnen schmecken. Denn genau dafür machen wir jede Pizza einzeln von Hand, belegen sie mit feinem Mozzarella und backen sie im Ofen knusprig.

Gerne produzieren wir unsere leckeren Pizzen auch auf Vorbestellung für Sie zum mitnehmen.

Übrigens: Jeden Donnerstag ist PIZZATAG im ComeBäck in Ilshofen! Pizza in Hülle und Fülle und in vielen leckeren Varianten.



FELDBEGEHUNG

BEI HMW SCHMIDT GBR, OBERSONTHEIM - HAUSEN

Für uns ist wichtig zu wissen woher unsere Zutaten kommen. Deshalb besuchen wir in regelmäßigen Abständen Produzenten und Hersteller. Im August waren wir im Ortsteil Hausen der Gemeinde Obersontheim zu Gast bei einem unserer Getreidelieferanten: Der HMW Schmidt GBR.

Matthias Schmidt zeigte uns bei seiner Führung die Felder auf denen das bezogene Getreide gedeiht. Erklärte Anbaumaßnahmen und stellte sich unseren zahlreichen Fragen.

Im Anschluß an die Feldbegehung konnten wir noch den Hof unter die Lupe nehmen. Lagerung und Abfüllung erfolgen ebenfalls vor Ort. Außerdem konnten wir uns noch den angeschlossenen Viehhof ansehen. Hier kommt auch das angebaute Getreide zum Teil als Futtermittel zum Einsatz.



SPENDENÜBERGABE

Nach dem verheerenden Unwetter Ende Mai, haben die beiden Brüder Markus und Andreas Kretzschmar die Aktion: „Brot für Braunsbach“ ins Leben gerufen. Das speziell für diese Aktion kreierte Brot „dr Braunsbacher“ fand sehr guten Absatz: Über 5.000 Brote wurden verkauft! Das bedeutet einen Spendenerlös von 7.500 Euro! Der Betrag wird von der Bäckerei Kretzschmar auf 10.000 Euro aufgerundet um die Gemeinde Braunsbach zu unterstützen!

„Wir freuen uns, dass wir einen Beitrag zum Wiederaufbau von Braunsbach leisten können und dass unsere Kunden so kräftig dabei mitgeholfen haben. Auch diesen möchten wir recht herzlich dafür danken!“ sagen die beiden Brüder Markus und Andreas Kretzschmar.



v.l.n.r. Andreas Kretzschmar, Frank Harsch Bürgermeister Braunsbach, Markus Kretzschmar

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

ZUR BESTANDENEN PRÜFUNG!

LISA LEYRER (Filiale Schwäbisch Hall)
Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandel
Hat Ihre Ausbildung mit Auszeichnung bestanden und wird ab sofort in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis übernommen!

KERSTIN RUECK (Filiale Wolpertshausen)
Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandel
Hat Ihre Prüfung zum Abschluß der Ausbildung mit viel Engagement erfolgreich bestanden. Frau Rueck wird ab sofort in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis übernommen!

MACH WAS MIT BROT

BREZKNÖDEL

SIE BENÖTIGEN
4 Brezeln. 200 ml heiße Milch, 1 Ei, 1 Zwiebel, Butter, Petersilie, getr. Majoran, Salz & Pfeffer, Muskat

Salz zum Sieden bringen. Mit nassen Händen aus dem Teig Knödel formen und im Wasser ca. 20 Minuten garen.

UND SO FUNKTIONIERT'S
Die Brezeln klein schneiden. In einer Schüssel mit der heißen Milch mischen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann die klein geschnittene Zwiebel in ausgelassener Butter glasig dünsten. Mit der klein geschnittenen Petersilie unter den Teig mischen. Mit Salz & Pfeffer sowie Muskat würzen und das Ei untermengen. Nochmals 5 Minuten ziehen lassen. In einem großen Topf Wasser mit



WIR STELLEN UNS VOR



MARKUS KRETZSCHMAR
Bäckermeister und Konditor

Er ist der Ruhepol im Unternehmen. Markus ist verheiratet und hat vier Kinder.

Findet man den sympathischen Unternehmer mal nicht in der Backstube, gibt es viele Möglichkeiten wo er stecken könnte: Mit dem Motorrad auf den Landstraßen in Hohenlohe oder Zuhause beim musizieren. Gerne ist er aber auch in der Natur unterwegs mit seinen Kindern.