

## SCHON GEWUSST?

Beim Erntedank-Fest, das meist in einer Kirche, aber regional auch als Prozession veranstaltet wird, werden Feldfrüchte, Getreide und Obst dekorativ aufgestellt. Dazu kommen auch andere als Gaben bezeichnete Produkte von besonderer Naturnähe, wie Mehl, Honig oder Wein.

### ERNTEDEANKKRONE

In manchen Orten gibt es eine aus Getreide oder Weinreben geflochtene „Erntekrone“ in der Kirche oder sie wird in einer Prozession durch das Gemeindegebiet getragen. In ländlichen volkswirtschaftlichen Gemeinden kommen zu den Gottesdiensten zahlreiche Gemeindeglieder zusammen. Mit dem Erntedankfest soll in Dankbarkeit an den Ertrag in Landwirtschaft und Gärten erinnert werden – und auch daran, dass es nicht allein in der Hand des Menschen liegt, über ausreichend Nahrung zu verfügen. Die Erntegaben werden nach dem Fest zuweilen an Bedürftige in der Gemeinde, in Obdachlosenheimen oder an karitative Einrichtungen verteilt.

Erntedank feiert man auch in anderen Kulturkreisen, wobei sich in Süd- und Ostasien die Tradition großer Volksfeste entwickelt hat, etwa das tamilische Pongal oder das japanische Matsuri. In vielen Regionen gibt es auch im Frühjahr und Sommer Feste, Riten und Gebete für eine gute Ernte oder günstiges Wetter.   
Quelle: wikipedia



## 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.info  
www.baeckerei-kretzschmar.de

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

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

# BROT PAPIER

Ofenfrische News von den Bäckereien der Brüder Kretzschmar



WAS MACHT EIN BROT AUF EINEM KONZERT?  
**AB-ROGGEN**

## IMPRESSUM

Herausgeber & Verantwortlich für den Inhalt  
Andreas & Markus Kretzschmar

Redaktion, Gestaltung & Fotos  
screengallery - Die Werbeagentur

## VERANSTALTUNGSKALENDER

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

DESIGN screengallery.de

## NEUE ÖFFNUNGSZEITEN IM SCHEUNENCAFÉ IN SCHWÄBISCH HALL

Ab sofort sind wir montags bis samstags  
bereits ab 7 Uhr mit frischen, leckeren  
und knusprigen Backwaren für Sie da!

# AB AUF'S SOFA

ES WIRD HERBST!

Die Tage werden wieder kürzer und das Wetter wieder ungemütlicher. Zumindest draußen. Dies ist auch die Zeit, in der wir uns drinnen gerne einkuscheln und gemütlich mit einer Tasse Tee auf der Couch ein Buch lesen. Für alle Leseratten unter uns haben wir hier einen tollen Buchtipp:

## NICHT VOM BROT ALLEIN

Taschenbuch von Sigrun Arenz (Autor)



Foto: amazon

Das Hildegard-von-Bingen-Gymnasium steht Kopf: Der doppelte Abiturjahrgang legt die Nerven blank, über Nacht tauchen rätselhafte Graffiti an den Schulwänden auf, Kreuzfixe verschwinden aus den Klassenzimmern, und das Lehrerzimmer ist Schauplatz hitziger Debatten im gespaltenen Kollegium. Da liegt eines Morgens die Leiche des Biologielehrers Christopher Köhler auf der Bühne der Schulaula. Sailer und Schatz dritter Fall führt die kratzbürstige Kommissarin und ihren Kollegen mitten hinein in den turbulenten Alltag einer G8-gebeutelten Schule. Nachforschungen über das Opfer führen aus dem Gymnasium in die Chefetagen hochangesehener Wirtschaftsbetriebe der Metropolregion. Ist der Ermordete womöglich im Zuge der Öffnung der Schule für die Wirtschaft in gefährliche Fahrwasser geraten?

# PAUSENSNACKS IN DER SCHULE

Die erste Aufregung hat sich wieder gelegt und unsere Kinder sind wieder in der Gemeinschaft der Schule angekommen! Und wieder steht das Thema „gesunder Pausensnack“ ganz oben auf der Liste vieler Eltern. Wie kann ich meinem Kind einen gesunden und leckeren Snack mitgeben, der dann nicht wieder mit nach Hause gebracht wird? Wir waren für Sie im Netz unterwegs und haben mal in andere Brotboxen geschaut.

## UNSERE HITS FÜR KIDS



Foto: cherkoch



Foto: diybastelideen.com



Foto: pinterest



Foto: pinterest

### Obstigel

Sieht süß aus und ist super gesund: Birne halbieren und Trauben platzieren. Ein paar Heidelbeeren ergeben Augen und Nase... Auch der Hit auf dem Buffet!

### Minions

Da werden Bananen schnell zum Hit! Und jeder in der Familie findet seinen eigenen Minion!

### Marienkäfer

mit einem runden Keksausstecher schnell gemacht und absolut liebenswert! Wer mag dieses Pausenbrot nicht?

### Monster in der Box

Wer es gerne mal etwas gruseliger mag, der kann auch gerne mal ein Monster in die Schule schicken...

# ALLERGENE GUT SICHTBAR

FRAGEN SIE UNS EINFACH

Schauen Sie sich in unseren Läden um: In jedem liegt ein Ordner aus, bei dem Sie sich jederzeit und sehr gerne über die enthaltenen Allergene ebenso wie über die Nährwerte in all unseren Backwaren informieren können. Transparenz ist für uns selbstverständlich und deshalb führen wir auch die kompletten Zutatenlisten auf. Sind Sie als Allergiker trotzdem verunsichert? Dann Fragen Sie doch einfach unsere Mitarbeiter! Diese werden Sie gerne beraten und können Ihnen genau Auskunft über Zusammensetzung und Inhalt unserer Backwaren geben.



## MACH WAS MIT BROT

## BROT SUPPE

### SIE BENÖTIGEN

1 1/2 Liter Fleischbrühe, 1/2 TL Majoran, getrocknet, 200 g altbackenes, kräftiges Brot (kein Vollkornbrot), 2 Zwiebeln, 1 EL Schweineschmalz, 2 EL Butter, 1/2 TL gemahlener Kümmel, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Schnittlauch, Salz & Pfeffer

### UND SO FUNKTIONIERT'S

Brot in ca. 1/2-1 cm große Würfel schneiden, in 1-2 EL Butter leicht anbraten - beiseitestellen. Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in dem Schmalz-Butter-Gemisch (1 EL Schmalz, 1 EL Butter) bei milder Hitze unter häufigem umrühren schön bräunen, Kümmel und zerdrückte Knoblauch-



Foto: chefkoch.de

zehe darunter mischen - beiseite stellen. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Fleischbrühe mit Majoran aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brotwürfel und Zwiebelmischung in den Teller geben und mit der kochend heißen Brühe auffüllen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

## WIR STELLEN UNS VOR



### GERLINDE WÜST

Filialleitung, ComeBäck Ilshofen

Gutgelaunt und sympatisch hat Frau Wüst im ComeBäck alles im Griff.

Arbeitet sie mal nicht, so genießt Sie zuhause ein gutes Buch oder ist mit Ihrer Familie auf Reisen.