

DO GOHT DR TEIG!

DAS OFENFRISCHE ABENTEUER VON LAIBLE & FRISCH

BREZEL-DREHEN IM KINO

Passend zum Thema des Kinofilm haben die Brüder Andreas und Markus Kretzschmar im LichtspielCenter Schwäbisch Hall mit den Kino-besuchern das Brezel drehen geübt! Gar nicht so leicht, wenn man es selbst mal versucht!

Natürlich hat auch jeder eine Kostprobe der leckeren, knusprigen Brezeln erhalten! Zusätzlich erhalten alle Kindobesucher außerdem noch einen Gutschein über eine Brezel. Einzulösen in den Filialen der Bäckereien Kretzschmar.



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.com
www.baeckerei-kretzschmar.com

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

VERANSTALTUNGSKALENDER

WANN	WAS	WO
dienstags	Wochenmarkt, Demeterhof Frank	Künzelsau
mittwochs	Wochenmarkt	Schwäbisch Hall
freitags	Wochenmarkt, Demeterhof Frank	Künzelsau
samstags	Wochenmarkt	Schwäbisch Hall
24.+25.03.	Ostermarkt	Ilshofen

BROT PAPIER

AUSZUBILDENDE GESUCHT!

Ofenfrische News von den Bäckereien der Brüder Kretzschmar



FÜR DEN PERFEKTEN TAG

HOCHZEITSTORTEN UND KREATIVE IDEEN

Ob klassisch, modern oder originell. Gerne kreieren wir Ihnen Ihre individuelle Hochzeitstorte in Handarbeit nach Ihren Vorstellungen oder fertigen persönliche Erinnerungspräsente für jeden Hochzeitsgast. Gerne beraten wir Sie dazu!

AUSZUBILDENDE GESUCHT!

BÄCKER/ -IN UND FACHVERKÄUFER/ -IN

Du liebst den Geruch von frisch gebackenem Brot und freust dich jeden Tag auf deinen abwechslungsreichen Arbeitsalltag, der garantiert nie langweilig wird? Dann musst du entweder schon Bäcker/in sein oder so schnell wie möglich eine/r werden! Wie das am besten funktioniert und was dich in dem Beruf alles erwartet, erfährst du in einem Praktikum bei uns in der Backstube oder auf www.back-dir-deine-zukunft.de.

Der Beruf des Bäckers oder der Bäckerin hat eine sehr lange Tradition! Dennoch ist er keineswegs altbacken. Ganz im Gegenteil! Du erlernst ein traditionelles Handwerk, bei dem Kreativität und handwerkliches Geschick gefragt sind und du noch richtig mit anpacken kannst. Gleichzeitig wird dein Beruf von hochmodernen Maschinen begleitet, die dir viele Arbeitsschritte erleichtern und heute kaum noch aus dem Arbeitsalltag wegzudenken sind. Bewerbe Dich gleich! Wir freuen uns auf Dich!

Wir suchen Dich - jetzt bewerben!



FRÜHLINGSBROT

MIT BLÜTEN & KERNEN

Ein tolles Brot für den leichten Start in den Frühling. Basierend auf Dinkel-, und Dinkelvollkornmehl, Emmervollkornmehl und Ur-Dinkel. Das alleine ist geschmacklich schon eine tolle Kombination. Geraspelte Karotten und geröstete Pinienkerne geben dem Brot noch einen tollen Crunch.



LECKER ZU OSTERN

ABWECHSLUNG AUF DEM TISCH!

Die Osterzeit hat auch kulinarisch bei uns einiges zu bieten: Osterbrot, Osterhasen und natürlich die Osterlämmer. Egal, ob zum Kaffee am Nachmittag oder schon zum Frühstück am Morgen! Die kleinen kulinarischen Kunstwerke schmecken einfach immer! Und sind auch ein tolles Mitbringsel für Familie und Freunde!



TAG DES DEUTSCHEN BROTES

DAS BROT DES JAHRES WURDE GEKÜRT

Haben Sie gewußt, dass am 15. Mai „Tag des Deutschen Brotes“ ist? Die Wahl des wissenschaftlichen Beirats des Deutschen Brotinstituts fiel auf das Dinkelvollkornbrot, weil dieses Brot seinen Siegeszug vom ursprünglichen Anbauggebiet des Dinkels, der schwäbischen Alb, in viele Bäckereien bundesweit angetreten hat und dabei einen hohen Genusswert mit ernährungsphysiologischen Vorzügen verbindet.

Der Dinkel verfügt als Getreideart über eine rund 8.000 Jahre alte Tradition. Hildegard von Bingen hat im Mittelalter den Dinkel als „das beste Getreidekorn“ empfohlen und ihm vielfältige positive Wirkungen zugeschrieben.



MACH WAS MIT BROT

PIZZABROT

SIE BENÖTIGEN

Brot in Scheiben, 100 g Salami, 250 g Schinken, 250 g geraspelter Käse, 400 g Champignons, 1 Becher Sahne, Salz und Pfeffer, Oregano, evtl. Pizzagewürz oder ital. Kräutermischung, 2 Peperoni

ren. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und dem Pizzagewürz abschmecken.

Den Backofen auf 200 - 210 Grad vorheizen. Die Masse auf den Brotscheiben verteilen. Nun das Ganze ca. 15 Minuten überbacken lassen.

UND SO FUNKTIONIERT'S

Die Champignons „schälen“ und in kleine Scheibchen schneiden. Salami und Schinken klein würfeln. Wer es gerne etwas schärfer hat, kann die klein gehackten Peperonis zugeben. Für Kinder und Senioren lassen Sie diese lieber weg. GANZ WICHTIG! Nun die Sahne schlagen! Alle Zutaten inkl. dem Käse in die geschlagene Sahne geben und gut unterrühr-



SPENDEN STATT SCHENKEN

AN DIE HERMANN-MERZ-SCHULE, ILSHOFEN

Dem einen oder anderen Kunden ist es bestimmt aufgefallen: Weihnachten gab es keine Präsente von uns! Wir haben dieses Mal darauf verzichtet und statt dessen der Hermann-Merz-Schule in Ilshofen einen Scheck über 2.000 € zukommen lassen.



WIR STELLEN UNS VOR

DILARA KAYAALP

Auszubildende, Schwäbisch Hall

Unsere Auszubildende Fachverkäuferin im Bäckerhandwerk ist gerne hinter der Theke und mag den Kontakt mit unseren Kunden.

In der Gelbinger Gasse berät Dilara unsere Kunden und weiß genau welche Zutaten in welchem Backwerk verwendet werden.

