

GRILLSPEZIALITÄTEN

FÜR JEDEN WAS LECKERES DABEI

MAISWURZEL (immer Do.- bis Sa.)
aus Weizen- und Maismehl, verfeinert mit Kurkuma und Maispuff

OLIVENLAIB (immer Do.- bis So.)
das herzhafteste Runde aus Dinkelmehl mit schwarzen und grünen Olivem

TOMATENRING (immer Do.- bis Sa.)
ein Ring aus Dinkelmehl mit getrockneten Tomaten, Sonnenblumenkernen, Walnüssen und italienischen Kräutern

SOMMERBAGUETTE (immer Do.- bis So.)
aus Dinkelmehl mit Blüten

TIGERBAGUETTE (immer Do.- bis So.)
aus Dinkelmehl mit Tigerpaste verfeinert und daher leicht scharf



IMPRESSUM

Herausgeber & Verantwortlich für den Inhalt
Andreas & Markus Kretzschmar

Redaktion, Gestaltung & Bilder
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
Maas, Michelbach/Bilz
Krumrein-Bruder Gärtnerei, Hessental

d' Schwarz, Braunsbach
Mawell Resort, Langenburg
Metzgerei Gehring, Ilshofen
Getränkemarkt Ley, Wallhausen
Aral Tankstelle, Gerabronn

VERANSTALTUNGSKALENDER

WANN	WAS	WO
dienstags	Wochenmarkt, Demeterhof Frank	Künzelsau
mittwochs	Wochenmarkt	Schwäbisch Hall
freitags	Wochenmarkt, Demeterhof Frank	Künzelsau
samstags	Wochenmarkt	Schwäbisch Hall
25.08.	Hoffest BESH	Wolpertshausen
28.-29.09.	Töpfermarkt	Ilshofen
26.-27.10.	Hochzeitsmesse im Hangar	Crailsheim
8.11.	Nacht des Backens	Obersteinach

BROT PAPIER

Ofenfrische News von den Bäckereien der Brüder Kretzschmar



DER SOMMER WIRD HEISS

MIT LECKEREN GRILLBROTEN

Probieren Sie unsere tollen Varianten der Grillbrote. Schmecken auch toll zu Anti-Pasti oder einfach nur so.

DESIGN screengallery.de

AUSZUBILDENDE GESUCHT!

BÄCKER/ -IN UND FACHVERKÄUFER/ -IN

Du liebst den Geruch von frisch gebackenem Brot und freust dich 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/im Verkauf 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!

Wir suchen Dich - jetzt bewerben!



KOMM INS TEAM!

WIR SUCHEN IMMER SYMPATHISCHE MITARBEITER UND MITARBEITERINNEN

Für unsere Filialen sind wir ständig auf der Suche nach freundlichen und gut gelaunten Teammitgliedern.

Ihre Aufgaben:

Sie verkaufen Backwaren und Snacks.

Sie bedienen und beraten Kunden.

Sie bereiten Heißgetränke zu.

Sie präsentieren Waren und halten den Verkaufsraum sauber.

Kunden und Serviceorientierung zählen zu Ihren Stärken. Zudem sind Sie flexibel, zielorientiert und verfügen über ein freundliches Naturell. Sie bringen Leidenschaft und Engagement für das Bäcker Handwerk mit.

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

HOHENLOHER EISSPEZIALITÄTEN

HAUSGEMACHT UND SO LECKER

Viele von Ihnen kennen unser leckeres, hausgemachtes Eis bereits: Von März bis September wird dreimal in der Woche (Mo., Mi. und Fr.), in unsere Eisküche in Ilshofen leckeres Eis von Simone König, Susanne Merkel und Steffi Kraft hergestellt. In den Sommermonaten sind das pro Produktionstag ca. 40 Eisbehälter.

Unser Eis enthält keine künstlichen Konservierungs-, Geschmacks- und Farbstoffe. Das Eissortiment besteht aus ca. 35 verschiedenen Sorten Milcheis und Fruchteis (laktosefrei).

In unseren Filialen Ilshofen, Wolpertshausen und in der Kornhaus Scheune bieten wir zudem leckere Eispezialitäten wie z. B. Schwarzwaldbecher, Spaghettieis oder Früchtebecher an.

Für Ihre Feiern und Feste, können Sie bei uns bestückte Eistruhen mieten, damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird.



FÜR DIE SOMMERFERIEN

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR KINDER

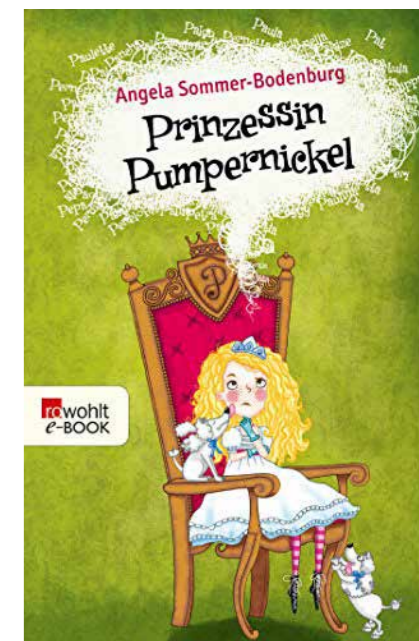
PRINZESSIN PUMPERNICKEL

von Angela Sommer-Bodenburg

Pumpernickel? Zugegeben, das ist ein wirklich ungewöhnlicher Name für eine kleine Prinzessin.

Wie die jüngste Tochter des Königs von Pattaloonia zu ihrem Namen kam und wie man mit viel Phantasie und Pffiffigkeit die Folgen eines Missverständnisses wieder aus der königlichen Welt schafft – davon erzählt die Autorin des «Kleinen Vampirs», Angela Sommer-Bodenburg, in diesem zauberhaften Buch.

Wir fanden das Buch super und hoffen, es gefällt Ihnen genauso gut.



MACH WAS MIT BROT PHILLY CHEESE STEAK SANDWICH

SIE BENÖTIGEN

2 große Baguettebrötchen,
250 g Steak in dünne Scheiben
geschnitten, 2 Zwiebeln,
1 Paprika, 100 g Champignons,
220 g Mozzarella, 2 TL Knoblauch,
Salz & Pfeffer

UND SO FUNKTIONIERT'S

Eine Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben. Alles in dünne Streifen schneiden. Zwiebel, Pilze und Paprika hineingeben und leicht bräunen lassen. Den Knoblauch, Salz & Pfeffer hinzufügen. Das Fleisch in Streifen schneiden, ebenfalls anbraten, danach alles zusammenmischen. Nun in 2 Portionen in der Pfanne teilen und auf jede Hälfte den Käse geben.



Die Baguettes einmal längs durchschneiden, etwas aushöhlen. Wenn der Käse auf der Fleischmischung geschmolzen ist, die Mischung auf jeweils ein Unterteil eines Baguettes geben und mit dem oberen Teil bedecken. Optional kann noch auf die Fleischmischung etwas Ketchup gegeben werden, bevor das obere Teil darauf kommt.