

DAS MAGAZIN

Ausgabe 6/Dezember 2016

**PRODUKT
DES MONATS:
UNSER
BUTTERMILCHBROT**

**TIPPS & TRICKS FÜR
EIN GELUNGENES
FEST**

**ENTDECKEN SIE
NEW YORKER
EISZAUBER IN
BRAUNSCHWEIG**



IHR LANDBÄCKER

TRADITION & HANDWERK

Buttermilchbrot

Besonders mild mit dem Besten aus Buttermilch!

*Natürlich vom
Landbäcker.*

- ✓ täglich kontrollierte Qualität
- ✓ bei uns vor Ort gebacken
- ✓ Erfahrung unserer Landbäcker
- ✓ hauseigener Sauerteig
- ✓ persönliche Beratung
- ✓ weil es einfach besser schmeckt



**JETZT
NEU!**



Liebe Landbäckerkundinnen
und -kunden,

zum Jahresende steht natürlich das Weihnachtsgeschäft im Mittelpunkt unserer Arbeit, neben den Ihnen vertrauten Filialen kommen dann noch 14 Weihnachtsmarktstände 2016 dazu.

Auf vielen Märkten stehen wir schon seit vielen Jahren und jedes Mal, wenn die Planungen dazu anlaufen, geht das Kribbeln von Neuem los. Wie lange geht der Markt in diesem Jahr, wo stehen wir, wie fallen die Feiertage und vor allem – wie wird wohl das Wetter?!

Da sind wir so stolz, dass wir Mitarbeiterinnen haben, die dieser Situation schon monatelang entgegenfiebern und dann selbst bei der größten Kälte engagiert die Weihnachtsbackwaren und den Salzwedeler Baumkuchen anbieten und verkaufen.

Apropos Baumkuchen – unser Original aus Salzwedel hat in diesem Jahr bereits zum achten Mal nacheinander eine DLG-Medaille geholt. Nach der einen oder anderen Silbermedaille, die uns immer noch mehr antrieb, ist es dieses Jahr gelungen, sowohl den Baumkuchen mit Kuvertüre als auch den mit Fondant zu vergolden! Herzlichen Glückwunsch den fleißigen Bäckern in Salzwedel um Chefin Frau Krüger herum und

Ihnen ein goldiges Geschmackserlebnis!
Herzlichst

Ihr Andreas Bosse

4 WEIHNACHTSGEBÄCK



6 SCHLARAFFENLAND

7 GEWINNEN SIE

EINEN WASSERKOCHER

8 NEUES VOM LANDBÄCKER



10 TIPPS & TRICKS

11 STELLENANZEIGEN

12 AUF ENTDECKUNGSTOUR



14 PRODUKT DES MONATS

15 GEWINNCOUPON

IMPRESSUM

Herausgeber: Stendaler Landbäckerei GmbH
Tel: 03931 / 69900

Gesamtherstellung: Improma GmbH
Anschrift: Improma GmbH
Breiter Weg 20
39104 Magdeburg

Layout/Satz: Janet Altenbokum
Redaktion: Isabell Breywisch
Frank Bading

Coverfoto: Janet Altenbokum Fotografie

Druck: Meiling Druck Haldensleben

Auflage: 20.000 Stück

Erscheinungsweise: zweimonatlich

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Magazins darf ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers vervielfältigt oder verbreitet werden. Unter dieses Gebot fällt insbesondere auch die Vervielfältigung per Kopie, die Aufnahme in elektronische Datenbanken und die Vervielfältigung auf CD-ROM.

Woher kommt eigentlich das Weihnachtsgebäck?

Dem süßen Ursprung auf der Spur.

So lange wir denken können, warten die köstlichen Weihnachtsgebäcke in den Ladentheken darauf, auf unserem Weihnachtsteller zu landen. Doch woher kommen Lebkuchen, Spekulatius und Co.? Ihr Landbäcker reist zurück zu den Anfängen der Weihnachtsbäckereien.

Lebkuchen

Das wohl älteste Traditionsgebäck dessen erste schriftliche Zeugnisse schon um 350 v. Chr. als gewürzter Honigkuchen zu finden sind. Als Pfefferkuchen, wie wir sie heute auch kennen, tauchten sie erstmalig 1296 in Schriften eines Ulmer Klosters auf. Die exotischen, fremden Gewürze aus fernen Ländern, wurden zur damaligen Zeit oft einfach Pfeffer genannt. Die Grundidee des heutigen Lebkuchens aber soll aus Dinant, einer kleinen Stadt Belgiens stammen. Von dort wurde



das Rezept immer wieder weitergetragen und verändert. Da sich Lebkuchen besonders gut lagern ließen, aß man sie nicht nur zu Weihnachten, sondern das ganze Jahr und gern auch mit einem starken Bier.

Dominosteine

1936 erfand der Dresdener Chocolatier Herbert Wendler, der sonst nur Luxuspralinen



kreierte, den Dominostein aus Lebkuchengeboden, Fruchtgelee und Marzipanschicht überzogen von dunkler Schokolade als sogenannte „Notpraline“. Gedacht war diese für Bürger, die nicht all zu gut betucht waren - auch zu Zeiten des zweiten Weltkriegs als die Lebensmittel knapp wurden. Die Firma „Dr. Quendt“ erbt das Originalrezept Wendlers und der Dominostein hält sich mit seinen vielen Variationen längst nicht mehr „aus der Not heraus“.

Spekulatius

Das Ursprungsgebiet des Spekulatius umfasst die Niederlande, Belgien, Westfalen und das Rheinland, wo er seit dem 10. Jh. zu Ehren des heiligen St. Nikolaus gebacken wird. Daher vermutlich auch der Name vom lateinischen „spekulator“ („der Schauende, der Beobachter“). Nach einer anderen Theorie leitet sich der Name vom lateinischen „speculum“ ab, was „Spiegel“ bedeutet und sich auf die spiegelbildliche Form der traditionellen Figuren der Nikolauslegende beziehen könnte, in der die Kekse gebacken werden. Früher wurden diese Figuren in schöne Holzformen aus hochwertigem Obstbaumholz geschnitzt. Als vor allem arabische Schiffe mit ihren Gewürzen den Rhein entlangsegelten, wurde die Domstadt Köln zum großen Anlaufpunkt für Bauern des Umlandes, die sich die Kunst des Spekulatiusbackens aneigneten und unser Weihnachtsgebäck so verbreiteten.

Vanillekipferl

Für einen echten Vanillekipferl braucht man vor allem eines: Vanille. Früher gab es diese nur selten und war für normale Bürger kaum erhältlich. Erst im Jahr 1874 gelang dem Chemiker Wilhelm Haarmann zusammen mit Ferdinand Tiemann die Herstellung von dem günstigeren Vanillin was der Grundstein für die Verbreitung des Vanillekipferls in Europa war. Die Kipferl sollen ursprünglich dem heidnischen Glauben entnommen sein, wurden aber für das christliche Weihnachtsfest toleriert.





WEIHNACHTEN im Schlaraffenland

Einfach ausmalen, Namen eintragen,
ausschneiden und zusammenkleben
und mit einem Band an die
Geschenke hängen. Fertig!



von:

für:



von:

für:



GEWINNEN SIE

*Einen von 3 hochwertigen Wasserkochern
aus dem Hause Kitchen-Aid!*

Eigentlich sollten wir die kommenden Schlemmertage erst einmal ordentlich genießen, bevor wir uns Gedanken darüber machen, wie wir das eine oder andere Pfund wieder loswerden. Das man auch unbeschwert und ohne schlechtes Gewissen genießen kann, zeigt die neue Kreation aus dem Hause Weight Watchers!

Die mit Original belgischer Schokolade verfeinerte neue Schoko Creme aus dem Kühlregal ist dabei nicht nur ein köstlicher Brotaufstrich, sondern auch eine Basis für viele leckere Rezepte. Das Beste an der neuen streichartigen Schoko Creme von Weight Watchers ist allerdings, dass



sie nur halb so viele Kalorien hat, wie herkömmliche Schokoladencremes. Das verspricht Genuss ohne Reue!

Weight Watchers und Ihr Landbäcker verlosen unter allen Kundinnen und Kunden drei hochwertige Wasserkocher von Kitchen-Aid.

Machen Sie mit und beantworten Sie einfach folgende Frage:

Gewinnspielfrage

Mit welcher bekannten Zutat wurde die neue Schoko Creme von Weight Watchers verfeinert?

Machen Sie mit und geben Sie Ihren Gewinncoupon mit der richtigen Antwort einfach bis zum 31.12.2016 in Ihrer Ihr-Landbäcker-Filiale ab. Viel Glück!

Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt und in Ausgabe 1 - 2017 veröffentlicht.

Für zarte
Schokomomente
voller Geschmack.

JETZT
im Kühlregal bei
REWE

Mit 3 leckeren
Rezeptideen.

weight watchers

*außer in der Region Rewe Dortmund.

NEUES von Ihr Landbäcker



Eröffnung der neuen Filiale in Aschersleben

Am 8. November eröffneten wir unsere neue Sonntagofiliale im Netto-Markt in der Mehringer Str. 9 in Aschersleben. Zur Feier des Tages gab es für die ersten glücklichen Kunden tolle Eröffnungsangebote und natürlich haben wir an diesem besonderen Tag auch eine unserer beliebten Torten verlost.

Die Filiale hat nun Mo.-Fr. von 7.00-20.00 Uhr, samstags von 7.00-19.00 Uhr und sonntags von 7.00-10.00 Uhr für Sie geöffnet und versorgt Sie bei Ihrem Einkauf mit unserem abwechslungsreichen Sortiment. Ob altbekannte Klassiker oder neue kreative Leckereien wie zum Beispiel die Rosenbrötchen anlässlich des Reformationsjubiläums - lassen Sie sich überraschen, was unsere neue Filiale zu bieten hat. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Magdeburger Lutherrose - Das Rosenbrötchen

2017 wird DAS Lutherjahr. Ihr Landbäcker feiert das 500-jährige Reformationsjubiläum auf seine typisch landbäckerische Art: nach der Idee des Stadtmarketings Magdeburg geben wir unseren schmackhaften Weizenbrötchen mit der saftigen, aromatischen Krume und der zartsplittigen Kruste die Lutherrose als ganz neue Form.

In allen Filialen in Sachsen-Anhalt, dem Ursprungsland der Reformation, in Thüringen, Niedersachsen und Brandenburg werden nun täglich mehrere tausend der sogenannten Magdeburger Lutherrosen verkauft. „Mit den Brötchen haben wir ein individuelles Produkt geschaffen, das an eine bedeutende Persönlichkeit erinnert und dabei hervorragend schmeckt“, erklärt Andreas Bosse, Geschäftsführer der Stendaler Landbäckerei. Feiern Sie Luthers Reformation mit unseren dekorativen und einzigartigen Rosenbrötchen auf Ihrem Frühstückstisch.

DLG-Gold für den Salzwedeler Baumkuchen

Zum mittlerweile 8. mal in Folge verdient sich unser Original Salzwedeler Baumkuchen sowohl mit Fondant als auch mit Zartbitterkuvertüre das Gold des DLG-Qualitätswettbewerbs für Feine Backwaren.

Experten analysierten unter anderem nach Rohstoffauswahl, Herstellungstechnologie und Rezeptur, sowie nach weiteren umfassenden Qualitätskriterien. Unser Baumkuchen punktet dabei auf ganzer Linie.

Ein Grund für uns, weiterhin auf die alte Tradition der liebevollen Herstellung in Handarbeit des beliebten Klassikers zu vertrauen.

Besuchen Sie uns doch in den kommenden Wochen an einem unserer Stände der diesjährigen Weihnachtsmärkte und probieren sie unsere ausgezeichnete Köstlichkeit aus Salzwedel.



Foto: Andreas Lander

Übersicht Weihnachtsmärkte 2016:

- Wir stehen mit Salzwedeler Baumkuchen
- 21.11.-30.12. Magdeburg
 - 23.11.-29.12. Braunschweig
 - 25.11.-27.11. Rosengarten (bei Hamburg) - Freilichtmuseum am Kiekeberg
 - 26.11.-27.11. Oschersleben - Matthias-Claudius-Haus
 - 26.11.-27.11. Ummendorf
 - 27.11. Kläden (bei Stendal)
 - 30.11.-04.12. Delitzsch
 - 07.12.-11.12. Wittenberge
 - 08.12.-11.12. Schöningen
 - 09.12.-11.12. Hamburg - Altonaer Museum
 - 10.12.-11.12. Berlin - Weihnachten in Lichtenrade
 - 17.12. Salzhäusen (bei Lüneburg) - Weihnachtsmarkt am SKY-Markt
 - 17.12.-18.12. Berlin - Weihnachten in Westend

TIPPS & TRICKS

Bei aller Besinnlichkeit - das weihnachtliche Festmahl kann schnell in Stress ausarten. Aber keine Sorge: Ihr Landbäcker steht Ihnen mit einigen cleveren Kniffen bei kleinen und großen Katastrophen zur Seite, damit Ihr Weihnachtsessen auch garantiert gelingt.

Wir möchten, dass Sie mit diesen schnellen Tricks viel Zeit und Nerven für Gemütlichkeit und Beisammensein mit Ihren Gästen und der Familie gewinnen. Zusammen mit Ihr Landbäcker haben Sie alles im Griff und das Lob für Ihr Essen ist gewiss. So, nun aber nichts anbrennen lassen!

Braten

Das passiert auch den Besten: Ist der Braten nicht durch, ist das noch lange kein Grund zur Panik. In Scheiben geschnitten köcheln Sie ihn für ca. 15 min leicht in der Sauce weiter. Das ist auch eine gute Methode Ihren Braten noch am nächsten Tag aufzuwärmen, ohne ihn auszutrocknen.



Sauce

Versalzene Sauce retten Sie mit einem Schuss Orangensaft oder einer geschälten, in dicke Scheiben geschnittenen Orange. Alternativ funktioniert auch eine fein geriebene Kartoffel, die Sie einrühren und mitköcheln. Bei Saucen, in der die Sahne ausflockt, geben Sie einfach 1 EL Senf hinzu und kochen sie erneut unter Rühren auf.

Kartoffeln und Klöße

Wenn es schnell gehen muss: Klöße aus Fertigpulver schmecken wie hausgemacht und werden leicht und locker, wenn man das Pulver mit Mineralwasser anrührt. Ihre Salzkartoffeln können Sie vor dem Kochen

TIPPS & TRICKS

in dicke Scheiben schneiden und so die Garzeit um ein Viertel verkürzen.

Die Kartoffeln zerkochen nicht so schnell, wenn Sie ein kleines Stück Butter in das Kochwasser geben. Bei der Zugabe von 1 EL Kartoffelmehl pro 1 Liter Kochwasser, zerfallen Ihre Klöße beim Garen nicht. Ein einfacher Trick, damit die Klöße nach dem Servieren nicht durchweichen: platzieren Sie am Boden der Schüssel eine umgedrehte Untertasse, unter der sich das von den Klößen tropfende Kochwasser sammeln kann.

Mit diesen schnellen Tricks haben Sie, liebe Kunden, Ihr Festessen im Griff und es bleiben viel Zeit und Nerven für Gemütlichkeit und Beisammensein.



STELLENANZEIGEN

Momentan suchen wir SIE!
(in unterschiedlichsten Orten)

Ihr Tätigkeitsbereich im Verkauf umfasst die individuelle Kundenbedienung und -beratung. Darüber hinaus sind Sie für eine verkaufsfördernde Warenpräsentation und das Zubereiten von Snacks zuständig. Quereinsteiger/innen ohne Verkaufserfahrung stellen wir gerne ein. Das nötige Fachwissen vermitteln wir Ihnen natürlich auch.

Wir bieten: Arbeit in einem freundlichen und serviceorientierten Team, eine kostenlose Grundausstattung mit Berufskleidung, Personalrabatt u. v. m.

Weitere Stellen und Informationen unter www.ihrlandbaecker.de und unter der Telefonnummer: 03931-69900.

AUF ENTDECKUNGSTOUR

„New Yorker Eiszauber“ in Braunschweig

Mitten auf dem Kohlmarkt im Herzen der Stadt Braunschweig öffnet für Sie täglich bis zum 8. Januar im neuen Jahr eine schillernde Winterwunderwelt. Falls die Kälte nicht reichen wird, um die Seen des Landbäckerlandes zuzufrieren, können Sie sich hier umso mehr austoben.

Eine gute Gelegenheit für Sie, ausgelassenen Spaß mit der Familie bei gesunder Bewegung an der frischen Winterluft zu erleben. Oder vielleicht entführen Sie jemanden zu einem romantischen Ausflug unter funkelnden Lichtern? Ihr Landbäcker empfiehlt Ihnen wärmstens einen Besuch des New Yorker Eiszaubers.



Umringt von weihnachtlichen Tannenbäumen, bietet der New Yorker Eiszauber eine ruhige Zuflucht vor dem Trubel der Adventszeit. Genießen Sie Ihren Glühwein am



knisternden Feuerkorb, gleiten Sie durch glitzernde Lichtilluminationen und stärken Sie sich entweder vor Ort in den für Sie aufgebauten Zelten oder 10 Gehminuten entfernt in unserer gemütlichen Landbäckerfiliale in den Schloss-Arkaden. Zu unschlagbaren Preisen mit günstigen Angeboten, können Sie und Ihre Lieben für wenig Geld so einiges auf der Eisfläche erleben. Wenn Sie keine eigenen Schlittschuhe haben ist dies kein Problem: für nur 3 Euro können Sie sich Ihr Paar vor Ort ausleihen. Damit für Sie auch alles glatt geht, wird die Eisfläche in regelmäßigen Abständen für Sie gepflegt und erneuert. Auch am Heiligabend schlittern Sie noch bis 15:15 Uhr, also eine gute Chance Ihre Kleinen abzulenken, während der Weihnachtsmann die Geschenke unter dem Baum verteilt und sogar am 31.12. rutschen Sie gut ins neue Jahr.

Tipp: In den Abendstunden, bietet der New Yorker Eiszauber Angebotspakete für Eisstockschießen nach Anmeldung an. Nach einer Einweisung vom Fachpersonal spielen Sie und Ihre Freunde oder Kollegen direkt auf der Eisfläche und küren auf Extrawunsch anschließend den Turniersieger mit einem Pokal. Gemeinsam können Sie den schwungvollen Abend mit z.B. einem Heißgetränk oder einer heißen Suppe ausklingen lassen. Ein einzigartiger Spaß für Ihre Weihnachtsfeier. Über Angebote, Öffnungszeiten und Preise informieren Sie sich unter www.eiszauber-braunschweig.de. Ihr Landbäcker wünscht Ihnen viel Vergnügen.



PRODUKT DES MONATS

Unser Buttermilchbrot

Ihr Landbäcker möchte Sie, liebe Kunden, für den kommenden Winter wappnen. So reich an gesunden Inhaltsstoffen ist unser Produkt des Monats Ihr perfekter Wegbegleiter durch die kalte Zeit. Unser Buttermilchbrot liefert Ihrem Körper rundum alles, was er zum Glückhsein braucht. Es enthält Stoffe, die Sie nicht nur fitter, sondern sogar schöner machen können. Glauben Sie nicht? Die Wichtigsten wollen wir Ihnen nicht vorenthalten.

Das Weizenmischbrot aus unserem hauseigenen Natursauerteig gebacken, enthält vor allem das Beste aus der Buttermilch. Diese hat weniger Fett als normale Milch und ist somit hilfreich für die alljährliche Diät nach den Feiertagen. Sie trägt zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung bei und ist wegen Ihrer probiotischen Eigenschaften leichter verdaulich und förderlich für Ihre Darmflora.

Besonders wichtig in den kalten Monaten: Buttermilch unterstützt Ihr Immunsystem und wirkt durch zahlreiche B-Vitamine positiv auf Haare, Nägel, das Zellwachstum, die Bildung roter Blutzellen und sogar glättend auf die Haut. Das enthaltene Kalium stärkt Ihr Herz und der im Vergleich zur Milch doppelt so hohe Anteil an Lecithin ist die optimale Nervennahrung und fördert die Konzentrationsfähigkeit.

Gesund bleiben und genießen! Denn unser Alleskönner ist nicht nur gut für Ihren Körper, mit seiner lockeren Krume und dem köstlich milden Geschmack ist es die perfekte Wahl zu jeder Mahlzeit. Machen Sie sich jetzt fit für den Winter, mit unserem Produkt des Monats, dem Buttermilchbrot.



Stärken Sie Ihren Körper und Geist beim Genuss unseres vitaminreichen Buttermilchbrots mit dem einzigartig milden Geschmack!

GLÜCKLICHE GEWINNER

Gewinner aus Ausgabe 4-2016

Über je ein Überraschungspaket von „Kelles Klädener Suppenmanufaktur“ können sich freuen:

Detlef Krause aus Helmstedt,
Gudrun Frosch aus Potsdam,
Karin Mittmann aus Magdeburg

*Herzlichen
Glückwunsch!*



Vielleicht sind Sie unser nächster Gewinner. Machen Sie einfach bei unserem Gewinnspiel auf Seite 7 mit!

Viel Glück!



Name	Vorname
Straße	Nr.
Postleitzahl	Ort
E-Mail	

Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen.

Gewinnspielfrage

Mit welcher bekannten Zutat wurde die neue Schoko Creme von Weight Watchers verfeinert?

Gewinnspiel Seite 7 / Lösung



Gewinnen Sie mit Ihr Landbäcker und Weight Watchers einen von drei hochwertigen Wasserkochern von Kitchen-Aid!

Gewinncoupon ausfüllen und in einer
IHR LANDBÄCKER -Filiale
in Ihrer Nähe abgeben!

