

1000 Gäste bei Premiere – jetzt bald Weltkulturerbe?

Spannende Monate mit dem Bäcker Jann Holzofenbrot



„Was steckt drin im neuen Bäcker Jann Holzofenbrot?“ – „Wie funktioniert der Holzofen Flammador?“ Antworten gab beim 5. Tag der offenen Backstube bei Bäcker Jann auch Walter Schmidt (rechts). Er ist Geschäftsführer der Firma WSB – der Backofenbauer und selbst Bäckermeister.

Am ersten Adventssonntag war es soweit: Bäckermeister Ulrich Jann stellte sein neues Bäcker Jann Holzofenbrot vor. Und das nicht still und heimlich, sondern auf dem 5. Tag der offenen Backstube in Rohrenfels-Wagenhofen. Einen ganzen Sonntag durften Kleine und Große den Meistern und Gesellen über die Schulter schauen, naschen und schlemmen, Fragen stellen und aktiv werden. Rund 1000 Gäste waren dabei.

„Schmeckt wie zu Opas Zeiten – aber der Ofen, aus dem es kommt, sieht ja total modern aus“, staunten nicht wenige Besucher. Kein Wunder, denn der ‚Flammador‘ aus dem Unternehmen WSB – der Backofenbauer aus Feuchtwangen ist ein High-Tech-Produkt, das Umweltschutz, bequeme Bedienbarkeit und Tradition unter einen Hut bringt. „Vor 3 Jahren haben wir den ‚Flammador‘ entwickelt,

weil immer mehr Kollegen danach fragten“, informiert Walter Schmidt, Bäckermeister und WSB-Geschäftsführer. Mit Naturschamottesteinen ausgekleidet, erreicht er eine Backtemperatur von bis zu 340 Grad, mit hochwertigen Holzpellets befeuert, schont er die Umwelt – beides zusammen sorgt für die unvergleichliche Kruste, das typische Aroma, die besondere Bekömmlichkeit und Haltbarkeit. Ganze vier Monate begeistert das Bäcker Jann Holzofenbrot nun die Menschen in der Region – jetzt hat es (sowie fünf andere Bäcker Jann Brotsorten) bereits einen Platz im Brotregister des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks bekommen. Im Brotregister tragen zurzeit Bäckermeister aus ganz Deutschland ihre Spezialitäten ein. Das Ziel des Zentralverbands: Herausarbeiten, wie viele Sorten Brot es im ganzen Land gibt. Dann, wenn Deutschland dem internationalen Übereinkommen

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

die Zeit kurz vor Ostern ist für das Bäcker-Jann-Team eine ganz besondere. Für alle, die jetzt etwas für ihre Gesundheit und ein rundum bewussteres Leben tun möchten, liefern wir die passenden Backwaren dazu. Brote, Semmeln mit Körnern und Saaten oder gar aus dem vollen Korn. Sie enthalten viele Nähr- und Ballaststoffe, sättigen und schmecken. Wir finden: Wer gesund isst, soll das genießen!

Aber spätestens zu Ostern genießt man dann wieder mit gutem Gewissen die süßen Seiten des Lebens. Vor allem unser Osterbrot und unsere Pinza sind dann sehr beliebt. Sie sorgen dafür, dass es für mich und mein Team am Karfreitag und Karsamstag so spannend wird wie im Krimi. Warum? Das erfahren Sie in dieser BROTZEITung.

Viel Vergnügen beim Lesen, eine gute Vorbereitung auf die Feiertage und natürlich frohe Ostern!

Herzlichst Ihr Ulrich Jann



zum Schutz von immateriellen Kulturgütern beitrifft, möchte der Zentralverband das deutsche Brot als UNESCO Weltkulturerbe schützen lassen – und das Bäcker Jann Holzofenbrot wäre dabei! Mehr über den 5. Tag der offenen Backstube beim Bäcker Jann und die Aktion des Zentralverbands lesen Sie auf Seite 2!

Inhaltsverzeichnis

Seite 2:
5. Tag der offenen Backstube

Seite 3:
Brot-Geschichte(n)

Seite 4:
Neue Filialen in Mertingen und Oberndorf

Seite 6:
Der Bachbauernhof

Seite 7:
Osterkrimi

Seite 8:
Aktionen

„Ich will mal Bäcker/in werden!“

Was Kleine und Große vom 5. Tag der offenen Backstube mitnahmen



„Backe backe Kuchen“ mal ganz anders: Das Bäcker-Jann-Team ließ die 1000 Besucher ganz dicht herantreten und stellte sich auch den Fragen. Die Kinder trafen sich in der eigens eingerichteten Kinderbackstube. „Ich will später Bäckerin werden“, schwärmte hinterher manche Kleine.

Ob 3 Wochen oder 93 Jahre alt, ob aus der Nachbarschaft, aus Ingolstadt, Pfaffenhofen oder dem Landkreis Donau-Ries angeheiratet: Willkommen fühlte sich jeder beim Tag der offenen Backstube. Schließlich durften alle, mit Kittel und Haube einwandfrei gekleidet, ganz nah an die Bleche, Friteusen, Schüsseln und Öfen. Und während die Erwachsenen fasziniert zuschauten, wie z. B. Krapfen oder Süßgebäck entstehen, durften die Kinder selbst zu Zuckerbäckern werden. In der Kinderbackstube bei Sabine Jann verwandelten sie Lebkuchenmänner in süße Kunstwerke.

Klein und Groß erfreuten sich am Stockbrotbacken draußen vor der Backstube, am Gewinnspiel und natürlich am hauseigenen Cafébetrieb. Den Bäcker-Jann-Mitarbeitern bei der Arbeit zuzusehen und die köstlichen Düfte einzuatmen, machte eben Appetit. Herzhafte Brotzeiten mit dem neuen Bäcker Jann Holzofenbrot kamen ebenso gut an wie Flammkuchen und süße Spezialitäten. „Dass es hier gut schmeckt und die Mitarbeiter so freundlich sind“, lobten viele, einige meinten auch: „Unsere Freunde arbeiten hier – jetzt sehen wir, was für ein guter Betrieb das ist.“ Bäckermeister Walter Schmidt beantwortete technische Fragen zum ‚Flammador‘-Ofen und dazu, was ein Holzofenbrot von allen anderen Broten unterscheidet. „Was für Riesenschüsseln hier eingesetzt werden!“ – „Wie ruhig die Konditorinnen Lebkuchenhäuser verzieren!“ – Das sorgte für viele „Aaaahs“ und „Oohs“.

20 Mitarbeiter sorgten dafür, daß der 5. Tag der offenen Backstube zum Erfolg wurde. Inzwischen durfte sich der Verein Klinikclowns e. V. über einen Gruß vom Bäcker-Jann-Team freuen: „In der Spendenbox,

die wir bei der Kinderbackstube aufgestellt hatten, kamen 250 Euro zusammen, die wir gespendet haben“, informiert Ulrich Jann. Ob es beim nächsten, den 6. Bäcker Jann Tag der offenen Backstube schon Neues von der Aktion Brotregister des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks gibt? Seit Ende Februar sammelt der Zentralverband Brotsorten aus allen Regionen Deutschlands. Bis Anfang April waren 601 Brote angemeldet, sicherlich kommen noch einige nach. Damit hätte das deutsche Brot gute Chancen, als Weltkulturerbe der UNESCO anerkannt und geschützt zu werden – vorausgesetzt, Deutsch-

land tritt dem internationalen Übereinkommen zum Schutz von immateriellen Kulturgütern bei. „Das UNESCO-Programm zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes rückt über Jahrhunderte überlieferte Traditionen, die unmittelbar von menschlichem

„Ich will mal Bäckerin werden!“ – „Konditor ist ein toller Beruf“ – so schwärmten hinterher viele Buben und Mädchen.

Können getragen werden, weltweit in den Blickpunkt“, heißt es auf der UNESCO-Website. Frankreichs Esskultur und Chinas Akupunktur sind bereits auf

der Liste. Ob Teil des Weltkulturerbes oder „nur“ Teil des Brotregisters, das knusprige Bäcker Jann Holzofenbrot gibt es täglich frisch in Ihrer Bäcker Jann Filiale. Guten Appetit!



Spaß bei der Arbeit? Ja klar! Bei Bäckermeister Ulrich Jann und seinem Team war gut zu erkennen: Backen ist und bleibt ein Handwerk, und auf die Zutaten, das Fingerspitzengefühl und den richtigen Umgang mit dem Ofen kommt es an.

„Viel Steine gab's und wenig Brot“

Ludwig Uhland, 1787 bis 1862

*Vom Fladen des Pharaos zu unserem „täglich Brot“:
Die Geschichte eines Grundnahrungsmittels in 3 Teilen – Teil 2*

Bis es in unseren Breitengraden zum Grundnahrungsmittel wurde, hatte das Brot eine lange Reise hinter sich. Ab etwa 1000 nach Christi Geburt eroberte es sich eine immer größere Fangemeinde. Im Nachhinein kein Wunder, denn Getreide gedeiht hier gut und was wir heute noch daran schätzen, das Aroma, die Bekömmlichkeit und Vielseitigkeit, begeisterte schon unsere Urahnen. Wussten Sie, dass es schon im Jahre 1111 ein Zunftwappen der Bäckerzunft mit einer Brezel gab?

Einfach so Brezeln oder Brote einkaufen, sich gar über eine Vielfalt wie beim Bäcker Jann freuen, das blieb für die meisten Menschen damals ein Traum.

Mehl zu mahlen war harte Arbeit, feines Weißmehl gab es nur in kleinen Mengen. „Was selten und schwer zu bekommen ist, muss besonders gesund sein“, dachten sich die Adligen und Reichen und so kostete Weißbrot lange ein Vermögen. Um Weißbrot probieren zu dürfen, musste ein Arbeiter, Kleinbauer oder eine Hausfrau schon schwer krank sein! Dann sparte die Familie sich das edle Gebäck am Munde ab. Ansonsten galt für Otto Normalverbraucher: Grob gemahlene Graubrot tut's auch. Die noch Ärmeren gaben sich mit dunklem Brot aus Roggen oder Gerste zufrieden, in dem jede Menge Getreideabfälle steckten. Wie nahrhaft, gesund und wertvoll echtes Vollkornbrot ist, und dass die Abwechslung zwischen luftig-hellem und ballaststoffreich-dunklem Brot der eigentliche Königsweg ist, das blieb den Menschen seinerzeit verborgen.

Eichelbrot, Erbsenbrot und andere Experimente

Weizen, Roggen, Dinkel, als Zugabe auch Hafer, Hirse und Gerste erfreuten schon früh die Brotfreunde.

Fiel die Getreideernte jedoch sehr schlecht aus, gab es in früheren Jahrhunderten immer wieder Hungersnöte. Der Mut der Verzweiflung trieb die Menschen dann zu seltsamen Experimenten: Sie formten Laibe aus vermahlene Kastanien und Eicheln, aus Erbsen und Bohnen – alles, um einigermaßen satt zu werden. Es gab immer mehr Öfen – in den Bäckereien, aber auch in Gehöften oder an große Bürgerhäuser angrenzend. Auch die



öffentlichen Backhäuser, in denen man selbstgefertigten Teig abliefern und während der Backzeit mit den Nachbarn plaudern konnte, erfreuten sich großer Beliebtheit. Salz kostete viel, so blieben im Mittelalter viele Laibe ungesalzen. Dafür gaben Bäcker immer lieber Gewürze zu, die sich schon als Heilmittel bewährt hatten. Fenchel, Kümmel und Anis besänftigten den Magen, Koriander regt die Verdauung an.

Einen feinen Hauch des gesunden, aromatischen Brotgewürzes gibt es heute z. B. im Bäcker Jann Holzofenbrot.

Über die Jahrhunderte schwappten Trends aus

dem nahen Ausland über die Grenzen. So soll um 1750 ein Österreicher namens Kayser die Kaisersemmel erfunden haben. 1830 holten die Franzosen die ersten Baguettestangen aus dem Ofen. Die Brezel, schon lange in aller Munde, wurde im Jahre 1839 in München erstmals mit Natronlauge bestrichen und kam so kross und würzig auf den Tisch, dass sie fortan als Laugenbrezel Furore machte. Und 1893 eröffnete ein gewisser Josef Jann in Ludwigsmoos seine erste Backstube ...

Wie es im Laufe der Industrialisierung mit dem deutschen Bäckerhandwerk weiterging, das lesen Sie im 3. und letzten Teil unserer Brot-Geschichte.

Information:

Ihren nächsten Bäcker Jann und seine Öffnungszeiten finden Sie im Internet unter: www.baecker-jann.de



Ob närrisch, ob fastenfrisch:

Die neuen Bäcker Jann Filialen in Mertingen und Oberndorf bringen's auf den Tisch!



Eine Bäckerei mit Herz war hier schon immer angesiedelt, das Bäcker-Jann-Team sorgt dafür, dass das in der ehemaligen Vogtei in Mertingen auch so bleibt. Sonja Link (links) und Sabine Schild (rechts) bei der Arbeit.



Die köstlich-frischen, bunten Eier stammen von den glücklichen Hühnern vom Bachbauernhof in Holzheim.



300 Jahre hat dieses Gebäude in Mertingen überlebt. Annerose Moser leitete die Bäckerei, die ihr Urgroßvater 1889 hier eröffnet hatte, bis Ende 2010. Dass sie beim Bäcker Jann mithilft – und dass hier weiterhin frische, gute Backwaren zu finden sind – freut die Mertinger sehr.

Oberndorf am Lech und Mertingen verbindet viel. Nicht nur die schnelle Straße St2027, sondern auch eine Bevölkerung, die es zu feiern versteht und allen Grund dazu hat. Schön sind beide Dörfer, wirtschaftlich erfolgreich und an Nachwuchs mangelt es auch nicht. Neuester Zuwachs: Der Bäcker Jann Dorfladen in Oberndorf und die neue Bäcker Jann Filiale im Herzen Mertingens!

Panik am Faschingsdienstag? Wenige Stunden vorm Start des Oberndorfer Faschingsumzugs „Lechexpress 2011“ meldete das Team des Bäcker Jann Dorfladens einen Mangel am liebsten Gebäck der Narren: „Uns gehen gleich die Krapfen aus!“ – „Kein Problem“, konnte Verkaufsleiter Gerhard Bierweiler die Mitarbeiterinnen beruhigen, „die Meister und Gesellen beim Bäcker Jann haben heute Nacht 10.000 Krapfen gebacken, da sollten noch ein paar übrig sein.“

Auch in der Filiale im Gebäude des Pfenningbäck in Mertingen fanden die Krapfen während der tollen Tage reißenden Absatz, sowohl die klassischen mit Beeren- und Aprikosenmarmelade als auch die neuen Kreationen „Schwarzwälder Kirsch“, „Baileys“ oder „Bienenstich“. – „Im Fasching schlemmen und in der Fastenzeit die herzhaften Brote genießen, so soll es ja auch sein“, meint Gerhard Bierweiler, „und wir freuen uns, wenn die Menschen gerne vorbeikommen und zugreifen.“ In der Hilaria-Lechner-Straße 12 in Mertingen fanden

Freunde knuspriger Semmeln, frischer Brote und guter Feingebäcke und Kuchen schon immer etwas nach ihrem Geschmack. Seit 1889 war hier Karl Pfenning's „Pfenningbäck“ angesiedelt, in einem mehr als 300 Jahre alten Haus, das schon als Vogtei gedient hat. Annerose Moser, Urenkelin der Gründer der Traditionsbackstube, war bis Ende 2010 für die Mertinger im Einsatz und gab zu jeder Semmel, jedem Laib, jeder Brezel oder Torte ein Lächeln mit auf dem Weg. Nun wollte sie das Geschäft aufgeben und in Rente gehen.

Bäckermeister Ulrich Jann bot an, die Bäckerei zu sanieren, neu einzurichten und in ihrem Sinne weiterzuführen. „Wir sind froh, dass Frau Moser, wann immer es zeitlich passt, samstags bei uns mitarbeitet“, betont Gerhard Bierweiler. Die Leitung des Ladens hat seit dem 13. Januar Bäckerfachverkäuferin Sonja Link inne – eine echte Mertingerin, die gleich um die Ecke wohnt. So viel Tradition überzeugt auch die Dorfbewohner. „Dass es beim Bäcker Jann schmeckt, wissen wir ja schon dank der anderen Bäcker-Jann-Filiale im Schmutterfeld“, heißt es da. Viele schätzen, dass man im Ortskern nun weiterhin neben Milchprodukten (von der Molkerei Zott), Frischfleisch und Wurst (von der Metzgerei Müller) und Blumen (von Blumen Horrer) auch vielerlei Gebäck bekommt. Und im neuen Café-Eck beim Bäcker Jann lässt man sich gerne zu einem Tässchen Kaffee und einem Gespräch nieder.

Wo die Verkäuferin schon mal zum Clown wird

Ein Café-Eck hat auch der Dorfladen in Oberndorf – dazu alles Mögliche, was man im Haushalt und in der Küche braucht. Und neue Gesichter: Das ganze Team ist ganz neu im Ort, teilweise auch neu beim Bäcker Jann. „Uns gefällt es hier“, meint Monica Jeray und strahlt. Schnell kannte die junge Frau, die meistens hinter der Fleischereitheke anzutreffen ist, die Oberndorfer gut. So gut, dass sie sich zum Hoch-Tag der Faschingszeit, dem Faschingsdienstag, mit Mäuseohren zur Arbeit wagte. Ihre Chefin, Marktleiterin Sonja Welsch, trug ein edles Gewand mit lila Tüllhut. „Schön habt ihr euch gemacht“,

freuten sich die Kunden, „hoffentlich kommt ihr nachher alle zum Lechexpress!“ Ein großes Hallo gab es, als Krapfen-Nachschub eintraf, den ein munterer Clown – im richtigen Leben Bäcker-Jann-Mitarbeiterin Hildegard Schudak – appetitlich anrichtete. Anneliese Knoll kümmerte sich derweil um Fleisch und Wurst, die von EDEKA/Südbayerische Fleischwaren geliefert werden – was von welchem Hof stammt, können die Kunden auf einer Tafel hinter der Theke in Erfahrung bringen. Süßwaren aller Couleur, Chips, Pommes, Würstchen und Alkoholika für alle Arten von tollen Tagen ... und Wasser, Säfte, Fisch in Dosen, Obst, Gemüse und Vollkornbrot für hinterher: Im Oberndorfer Dorfladen gibt es das Seite an Seite. Auch Creme, die feiermüde Haut

bald wieder frisch aussehen lässt, Taschentücher für den Katzenjammer oder Blumen, um um Verzeihung zu bitten ... Seine erste Feier-Saison hat der nun 17. Bäcker-Jann-Dorfladen mit Bravour bestanden – Sonja Welsch und ihr Team hoffen auf viele weitere.



Ein Team, das Spaß versteht: Zum Faschingsdienstag rückten (von links) Hildegard Schudak, Monica Jeray, Sonja Welsch und Anneliese Knoll verkleidet im Oberndorfer Bäcker Jann Dorfladen an. „Und wehe“, drohten die Kunden, „ihr kommt nachher nicht auf unseren Faschingsumzug, den Lechexpress!“



Für jeden Geschmack etwas dabei: Das Sortiment des Bäcker Jann Dorfladens in Oberndorf.



Ein wenig versteckt liegt er schon, dieser Bäcker Jann Dorfladen – dafür hat er es in sich! Die Oberndorfer freuen sich jedenfalls sehr, „nicht mehr wegen jeder Kleinigkeit mit dem Auto rausfahren zu müssen“.

**Bäcker Jann Dorfladen,
Kirchstr. 2,
86698 Oberndorf**

Öffnungszeiten:

Mo.	6.30 bis 13.30 Uhr
Di. bis Fr.	6.30 bis 13.30 Uhr 15.00 bis 18.00 Uhr
Sa.	6.30 bis 12.00 Uhr
So.	8.00 bis 11.00 Uhr

**Bäcker Jann Filiale,
Hilaria-Lechner-Str. 12,
86690 Mertingen**

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr.	6.00 bis 14.00 Uhr
Sa.	6.00 bis 12.00 Uhr

Information:

Adressen und Öffnungszeiten aller Bäcker Jann Dorfläden finden Sie im Internet unter:
www.baecker-jann.de

Bäcker Jann serviert Frisches und Nachhaltiges

Das Gelbe vom Ei



Der Herr der Hühner: Florian Paletta, Ingenieur für Vieh und Fleischwirtschaft, im Stall in Holzheim. Den Bachbauernhof bewirtschaftet er mit Ehefrau Teresa und seinen Eltern. Die Töchter Amelie und Cilia helfen auch schon mit.

Ei ist nicht gleich Ei, das machte der Dioxin-Skandal Anfang des Jahres klar. Für Bäckermeister Ulrich Jann ein Anlass mehr, mit frischen Eiern ganz aus der Nähe zu backen: er kauft nur noch beim Bachbauernhof in Holzheim ein.

Sie sehen zufrieden aus, die Hennen mit dem glänzenden Gefieder und den blitzenden Augen, die die Stallungen der Familie Paletta bevölkern. Christian Paletta, seine Frau Christine, beider Sohn Florian und dessen Frau Teresa führen den Hof gemeinsam und sind Landwirte aus Leidenschaft. Alle wissen aus Erfahrung: „Nur, wenn die Tiere gesund sind, legen sie Eier, die gut für den Menschen sind. Und nur, wenn die Tiere sich

wohlfühlen, schmecken die Eier wirklich.“ Ihren Tieren gönnen sie modernste Stallanlagen mit viel Auslauf und Gemütlichkeit. Da gibt es Stroh zum Scharren, sonnige Plätzchen für Lichtbäder, Sitzstangen in unterschiedlicher Höhe ... kein Wunder, dass die Hennen da prächtig gedeihen und pro Tag 10.000 Eier in ihre Familiennester legen. Diese landen in modernen Beförderungsanlagen und dann frisch auf den Tischen in der Region – oder aber in Gastronomiebetrieben, Metzgereien und Bäckereien. „Das Futter für unser Geflügel bauen wir hier selbst an“, informiert Christian Paletta. „Weizen und Mais stammen von uns, nur das Kraftfutter kaufen wir beim Händler unseres Vertrauens“. Gentechnisch verändertes Saatgut



„Eigener Anbau – gentechnikfrei – glückliche Hühner“ nennen die Palettas die Grundsätze ihres Bachbauernhofs. Weizen und Mais aus eigenem Anbau sorgen dafür, dass die Hühner prächtig gedeihen und der Mensch, der das Geflügel und die Eier von hier verzehrt, gesund bleibt.



oder Futter, zweifelhafte Beimischungen und Antibiotika haben keine Chance. Das ist gesund für Tier und Mensch. Prima aufs Klima wirkt sich aus, dass der Bachbauernhof ein Betrieb der kurzen Wege ist. Futteranbau, Tierzucht und Tierhaltung, Schlachtung und Verkauf – alles spielt sich hier ab. Wer sich dafür interessiert, wie das funktioniert, kann einen der Tage der offenen Tür besuchen, die es einmal im Jahr gibt. So viel Offenheit und die Qualität der Eier haben auch Bäckermeister Ulrich Jann überzeugt. „Fertig aufgeschlagenes Ei aus Irgendwo zum Backen zu verwenden wäre preisgünstiger“, meint er, „aber mit den Eiern vom Bachbauernhof gehen wir auf Nummer Sicher. Und wir unterstützen die Landwirtschaft in der Region.“ Das ist einfach das Gelbe vom Ei.

Information:

Der Bachbauernhof
 Rainerstraße 8
 86684 Holzheim
 Telefon +49 (0) 8276 / 219
www.bachbauernhof.de
 Der Hofladen öffnet am Mittwoch und Freitag
 von 8:00 bis 18:00 Uhr.

Jede Minute zählt – Karfreitag und Karsamstag beim Bäcker Jann

In Rohrenfels-Wagenhofen gibt es einige Menschen, die die Nacht von Karfreitag auf Karsamstag zum Tag machen. Sie feiern nicht etwa wild und sie trachten auch niemandem nach Geld oder Leben – im Gegenteil. Ihre Mission: Jeden Bäcker-Jann-Kunden mit Osterschinken, Osterbrot oder Pinza beglücken. Messer und Scheren sind dabei unerlässlich ...

„Spannend wie im Krimi wird das wieder“, verrät Bäckermeister Ulrich Jann. Dass Osterbrot, Pinza und Osterschinken prima gelingen, dafür tut hier jeder das Seine. Aber bekommt jeder Kunde, der einen Schinken zum Einbacken vorbeigebracht hat, hinterher genau sein Exemplar in Form eines Osterschinkens wieder? „Das sorgt schon für Nervenflattern“, meint Ulrich Jann, „zumal von Jahr zu Jahr mehr Bestellungen eingehen. Wir sind am Karfreitag ab zehn Uhr im Einsatz, damit alles klappt.“ 2010 entstanden: 1500 Osterbrote, 500 mal Pinza, das aus Italien stammende lockere Osterbackwerk.

Und 200 Osterschinken. Ihnen widmet sich das Bäckerteam zuerst. Schon Tage vorher stapeln sich die Schinken im Kühlraum – große, kleine, geräucherte und rohe. Jeder Schinken wird in ausgerollten Brotteig eingeschlagen, in den Ofen geschoben und mit viel Aufmerksamkeit ausgebacken. „Der Ostersamstag“, verrät der Bäckermeister, „ist der umsatzstärkste Tag des Jahres.“ Fastenzeit ade – da greifen die Freunde guten Backwerks besonders zu. Schon an normalen Tagen entstehen beim Bäcker Jann jeweils 8000 Brezeln, 11000 Semmeln, 1700 Brote und 3000 süße Stückchen, es gibt also richtig viel zu tun.

Ran an den Teig

„Mindestens 20 Portionen Osterbrot-Teig werden es wohl diesmal wieder werden“, meint Ulrich Jann und was mit „Portion“ gemeint ist, erschließt sich nach einem Blick auf die XXL-Rührschüssel. Sie könnte locker als Badewanne dienen. Ein wenig Wasser kommt tatsächlich hinein, dazu allerdings nur gute Zutaten für Osterbrote: feines Weizenmehl



Süßes Osterbrot mit Schinken? „So essen wir das“, bestätigt Bäckermeister Ulrich Jann. Aber auch pur, mit Butter oder Honig ist das leichte Hefengebäck ein Genuss.

von der Schnellermühle aus Donauwörth, Hefe, Butter, Zucker, Eier vom Bachbauernhof und große, saftige, in Rum getränkte Sultaninen aus Australien. „Das sind die Besten“, verrät Ulrich Jann. „Und statt künstlicher Aromen kommt eine Prise ‚Mysterium Libarius‘ in den Teig. Eine Gewürzmischung aus dem ‚Alten Gewürzamt‘ von Sternekoch Ingo Holland.“ 60 Kilo Zutaten werden mit Hilfe eines Riesenquirls zum lockeren, schmackhaften Teig. „Für alle, die Sultaninen nicht mögen, haben wir die Pinza“, informiert Bäckermeister Jann – mit extra viel Ei und Panettone-Gewürz aus Bella Italia zergeht diese Spezialität auf der Zunge. 6 Osterbrote passen auf ein Blech, 9 Bleche in einen Ofen, 5 Öfen sind allein für die Osterbackwerke in Betrieb – klar, dass alle im Team hochkonzentriert arbeiten.

Übrigens: Wer ganz sicher gehen möchte, ausreichend Osterbrot und Pinza zu bekommen, sollte bis Gründonnerstag in seiner Bäcker Jann Filiale seine Vorbestellung aufgeben. Schinken zum Einbacken müssen bis Mittwoch in der Filiale abgegeben werden.

Jeder Handgriff muss sitzen, jede Minute zählt. Die Meister und Gesellen stoßen die Brote rund und schneiden sie mit Messern ein, so bekommen sie ihr typisches Äußeres. Der Pinzateig wird hingegen mit der Schere zurechtgeschnitten. Von Karfreitag, 15 Uhr, bis Karsamstag um 5 in der Frühe geht es nun Schlag auf Schlag. Teig bereiten, Brote formen, Bleche in Öfen und hinaus, Brote „schießen“ und wieder ausbacken, alles in Körbe richten und lagern – kein Wunder, dass um Mitternacht 15 Personen die Backstube bevölkern. Frühmorgens gehen die ersten Transporter, beladen mit frischem Backwerk, auf die Reise zu den 38 Bäcker-Jann-Filialen. Alles, damit am Samstagmorgen mehr als 2000 Freunde von Bäcker-Jann-Osterspezialitäten sagen können: „Ein Osterbrot, bitte“ oder: „Eine Pinza, bitte“. Wird es auch dieses Jahr klappen, alle zufrieden zu stellen? Ulrich Jann und sein Team stellen sich der Mission!



Sonderangebote

Bio Fastenlaib

Fasten kann so lecker sein! Zumindest, wenn man es nicht verbissen angeht und zwar auf die eine oder andere Schleckerei verzichtet, aber nie auf Genuss. Der Bäcker Jann Bio-Fastenlaib hilft dabei.

Das milde Brot mit 55% Bio-Weizen- und 45% Bio-Roggenmehl sättigt, fördert die Verdauung und hat ein Aroma, das mancher glatt vergisst, wie gesund er gerade isst. Der Bio-Natursauerteig, die Körnermischung aus u. a. Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Sojaschrot und Acerola und ein Hauch von Brotgewürz geben dem Brot das gewisse Etwas. Kein Wunder, dass viele es auch nach Ostern noch lieben.

„Brot des Monats April“ Frühlingskruste

Was ist knusprig und saftig, passt wunderbar zu frischer Butter, Wurst und Käse und vereint Roggen- und Weizenmehl, Kürbiskerne, Kartoffeln und Karotten aus der Region mit dem köstlich-gesunden Quinoa aus den Anden? Die Bäcker Jann Frühlingskruste natürlich! So viel Gutes für ein einziges Brot: Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Sesam sind auch mit dabei. Für ein Aroma und eine Bekömmlichkeit, die Frühlingslaune machen.

„Brot des Monats Mai“ Bärlauchbrot

Gut für Magen und Darm ist er und schmecken tut er auch noch – der Tausendsassa Bärlauch. Probieren Sie Bäcker Janns würziges Bärlauchbrot zum Grillen, mit Butter, herzhaftem Belag oder einfach so!

Pain Paillasse

Ein Weißbrot aus der Schweiz erobert die Herzen und Brotkörbe der Bäcker-Jann-Kunden. Bäcker Jann gehört zu den wenigen, denen Bäckermeister Aime Pouly aus Genf die Lizenz erteilt hat, sein „Brot der Kindheit“ zu backen. Ein Weißbrot mit dieser krossen Kruste und so lockerer Krume herzustellen, mit so wenig Hefe und ganz viel Geduld, schafft eben nicht jeder! Pain Paillasse gibt es mit Weizen pur, mit Roggenmehl, Malz und hochwertigen Ölsaaten und mit Röstzwiebeln. Toll zur Brotzeit, zum Grillen oder einfach so.

Einfach Coupon ausschneiden und bei Ihrer Bäcker-Jann-Filiale abgeben



Gutschein für **einen Fastenlaib** zum Preis von

1,99 Euro

NUR IM ORIGINAL GÜLTIG



Gutschein für **Frühlingskruste** „Brot des Monats April“ zum Preis von

1,99 Euro

NUR IM ORIGINAL GÜLTIG



Gutschein für **Bärlauchbrot** „Brot des Monats Mai“ zum Preis von

1,99 Euro

NUR IM ORIGINAL GÜLTIG



Gutschein für **Pain Paillasse (drei Sorten)** zum Preis von

1,99 Euro/100 g

NUR IM ORIGINAL GÜLTIG



Gutschein für **ein Brotzeitbrett** (je Vorrat reicht!) beim Kauf eines **Ofenbrot**es

NUR IM ORIGINAL GÜLTIG



Impressum

ViSdP:

Ulrich Jann • Bäcker Jann GmbH
Am Gewerbepark 2 • 86701 Rohrenfels

Tel. 0 84 31 / 67 83-0 • Fax 0 84 31 / 67 83-19

www.baecker-jann.de

Konzeption, Kreation, Layout:

UNI MARKETING Service GmbH & Co. KG
Agentur für kreative Kommunikation
Waldkauzstr. 8a • 86199 Augsburg

Tel. 0821/650 789-0 • Fax 0821/650 789-100

www.uni-marketing.de

Öffnungszeiten Backstubladen in Wagenhofen:

Mo. bis Fr. 6 bis 18 Uhr
Sa. 6 bis 12 Uhr
So. 8 bis 11 Uhr

Bildquelle S.3: www.shutterstock.com