

Frisch, freundlich und nah für alle da: Die Bäcker Jann Dorfläden

16. Dorfladen eröffnet in Konstein



Wo Bäcker Jann Dorfladen drauf steht, stecken köstliche Backwaren, appetitliche Lebensmittel, Wichtiges für den Haushalt und freundlicher Service drin. Das wissen die Kunden der inzwischen 16 Bäcker Jann Dorfläden zu schätzen: „Gut, dass es Sie gibt“ hören die Verkäuferinnen immer wieder. Zum Beispiel in Genderkingen (siehe Foto), wo der Dorfladen mit Bäcker Jann Spezialitäten, Fleischerei- und Snack-Theke, Café-Ecke und großem EDEKA-Sortiment längst zum Treffpunkt für Jung und Alt, für Kollegen aus den benachbarten Betrieben und für Familien geworden ist.

„Jeder Bäcker Jann Dorfladen ist ein Unikat, denn der Kunde bestimmt, was wir anbieten“, betont Gerhard Bierweiler, Verkaufsleiter der Bäcker Jann GmbH. Bäckermeister Ulrich Jann und sein Back-

stuben-Team sorgen natürlich für immer frische beste Backwaren, z. B. das neue Bäcker Jann Holzofenbrot (siehe Seite 2).

Darüber hinaus warten saftige Fleisch- und Wurstwaren, knackiges Obst und Gemüse, Drogerieartikel, Milchprodukte und vieles mehr auf Käufer. Ein Lächeln gibt es stets gratis dazu. „Und wenn man damit rechnet, was man an Benzin, Zeit, Geld und Nerven spart, wenn man bei Ihnen einkauft“, hört Filialeiterin Renate Reisch immer wieder, „dann kommt der Kunde günstiger weg als beim großen Discounter.“

Lernen Sie das jüngste Mitglied der Bäcker Jann Dorfladen-Familie kennen, eröffnet am 1. Juli 2010 in Konstein. Lesen Sie unseren Bericht auf Seite 4.

NEU! NEU! NEU! NEU! NEU!

Das neue Holzofenbrot von Bäcker Jann: Herzlich Willkommen!

Am 1. Advent laden wir Sie von 11.00 – 18.00 Uhr in unsere Backstube ein. Sind Sie dabei und schauen Sie zu, wenn das neue Holzofenbrot zum ersten Mal für Sie gebacken wird.

- Genießen Sie eine deftige Backstuben-Brotzeit
- Die Weihnachtsbäckerei lädt zum Naschen ein
- Die Kinder-Backstube ist wieder geöffnet!
- Am Nachmittag ist Cafe-Zeit für Groß und Klein
- Holzofenbrot zum Probierpreis im Backstubenladen
- Weihnachtsspezialitäten jetzt ganz frisch kaufen

Am Sonntag, 28. November 2010, 1. Advent, von 11.00 – 18.00 Uhr bei Bäcker Jann in der Backstube in Rohrenfels-Wagenhofen.

Mehr auf Seite 8.



NEU! NEU! NEU! NEU! NEU!

Inhaltsverzeichnis

Seite 2:
Das neue Bäcker Jann Holzofenbrot

Seite 3:
Brot-Geschichte(n)

Seite 4:
Neue Bäcker Jann Filiale Konstein

Seite 6:
Tipp des Monats

Seite 7:
Bäcker Jann über die Schulter geschaut

Seite 8:
Herzlich Willkommen!

Kasus KNACKsus oder:

Das neue Bäcker Jann Holzofenbrot – der lange Weg bis zur perfekten Kruste

Es ist fast schon Vaterstolz, mit dem Bäckermeister Ulrich Jann sein neues Meisterstück betrachtet: Das neue Bäcker Jann Holzofenbrot. Tatsächlich wiegt es fast soviel wie ein Neugeborenes, stolze zwei Kilogramm. Es duftet zum Anbeißen und entlockt so manchem ein „Aaah!“ und ein „Oooh!“. Und während ein Baby neun Monate lang wächst, bis es zur Welt kommt, ging von der Idee bis zum fertigen Bäcker Jann Holzofenbrot eine weit längere Zeit ins Land.

„Der Wunsch war schon eine Weile da“, sagt Ulrich Jann. Einen eigener, moderner Holzofen ist natürlich eine große Investition. Und damit ein Holzofenbrot unwiderstehlich aussieht, duftet und schmeckt, muss selbst ein Meisterbäcker eine Weile tüfteln und experimentieren. Welches Getreide macht die Krume schön saftig, wie viel Sauerteig darf es sein, welche Gewürze passen dazu? Das Backen selbst erfordert Fingerspitzengefühl: „Auch, wenn der moderne Ofen, der mit Holzpellets beheizt wird, die Temperatur von 285 Grad mühelos hält, so muss man doch auf vieles achten“, erklärt Ulrich Jann. Vorheizen, Abkühlen – damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt, dann der Backvorgang selbst: das dauert wie zu Opas Zeiten seine Zeit, insgesamt dreieinhalb Stunden.

Der Kasus KNACKsus ist die Kruste: Fest muss sie sein und trotzdem gut zu beißen, kräftig soll sie schmecken und dennoch mild. Das Bäcker Jann Holzofenbrot passt zu Marmelade und Honig ebenso wie zu Wurst oder Käse und hält sich viele Tage saftig-frisch. „Das alles hinzubekommen war nicht



Und so sieht es aus, das neue Holzofenbrot „Anno 1896“, gebacken im Flammador Holzofen. Er wird umweltschonend mit Pellets beheizt und schafft trotz modernster Technik und leichter Bedienbarkeit ein Brot, das aussieht, duftet, sich anfühlt, knuspert und schmeckt wie anno 1896. Übrigens: Die besondere Form, die für gleichmäßige Scheiben sorgt, kommt von der Gare in Weidenkörbchen, wie sie sonst für Heidebrot verwendet werden.

leicht“, gibt Ulrich Jann zu. Umso froher ist er über das Happy End: Irgendwann machte das Bäcker Jann Holzofenbrot alle Testesser glücklich, von der jüngsten Tochter bis zum ältesten Mitarbeiter. Ab 28. November geht es dann täglich frisch auf die Reise in alle Bäcker-Jann-Filialen.

Und das steckt drin:

70 % Roggenmehl, 30 % Weizenmehl, zweistufiger Sauerteig, Hefe, belebtes Wasser mit allen Qualitäten guten Quellwassers, Salz und ein Hauch feinsten Brotgewürze.



„Mein Herz ist satt vor Vergnügen, wenn ich Brot und Wasser habe“

Epikur (341 bis 270 v. Christus)

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

Wussten Sie, dass unsere Vorfahren schon seit 10.000 Getreide als Nahrungsmittel anbauen?

Anfangs aßen sie es nur als Brei, bis jemand dahinter kam, dass der Brei in getrockneter Form lecker schmeckt und sich gut transportieren lässt. Schließlich entstand die Urform des Backens: Feuer schüren, einen Stein ins Feuer legen, Getreidefladen auf den heißen Stein, abwarten – fertig war das haltbare Fladenbrot. Die allerallerersten Brote sollen in Zentralasien entstanden sein, doch die Ägypter machten das Brotbacken groß. Sie zeigten viel Geschick und erfanden Dutzende von Brotsorten. Kein Wunder, dass man sie in der Antike auch „die Brotesser“ nannte!

Was ägyptische Brote mit Bäcker Janns saftigem Holzofenbrot gemeinsam haben?

Vor fast 5000 Jahren soll am Nil der Sauerteig entdeckt worden sein. Und das ging so: Ein schusseliger Ägypter wollte Fladen backen, verlor aber ein Stück Teig in der Sonne. Nach Stunden fand er es wieder und backte es. Was er nicht wusste: Die Gärung hatte eingesetzt. Darum wurde sein Brot kein Fladen, sondern rundlich und locker. Und das erste Sauerteigbrot soll allen bestens geschmeckt haben! Später entwickelten ägyptische Bäcker eine Art Backöfen: Aus Lehm oder Ton formten sie Röhren, darunter zündeten sie Feuer an. An den Seitenwänden der Röhren war die Temperatur genau richtig zum Brotbacken. Schon zur Zeit von Pharaos Ramses II., also etwa 1300 Jahre vor Christus, gab es in Ägypten richtige Bäckereien. Bis zu 300 Brote am Tag schaffte ein ägyptischer Bäcker damals!

Ein Erfolgsrezept reist um die Welt

Um diese Zeit herum sollen die Israeliten aus Ägypten ausgezogen sein. Die Vorliebe für gutes Brot und das Wissen, wie man es bäckt, nahmen sie mit. Mit jüdischen Händlern kam das Brot dann nach Griechenland und wurde dort sehr beliebt. Aus dem Kult um die Fruchtbarkeitsgöttin Demeter machten die alten Griechen den reinsten Brotkult. So schwärmte ein gewisser Aristophanes im Jahre 363 vor Christus: „Unsere Mittel, Mehl in gesunde und köstliche Brote zu verwandeln, sind



zahlreich. Zum Beispiel backen wir Brote mit Sesam, Anis, Honig, Öl oder Kümmel.“ Und der alte Epikur meinte: „Mein Herz ist satt vor Vergnügen, wenn ich Brot und Wasser habe“.

Warum das griechische Brot jahrhundertlang alle glücklich machte?

Weil die Griechen den Vorgänger von Ulrich Janns Holzofen erfanden! Schlaue Köpfe fanden heraus, dass Brot besonders gut gelingt, wenn ein Ofen von unten mit Holz befeuert und von vorne befüllt wird. Sie mussten lange tüfteln, bis Form, Größe und Betriebstemperatur genau passten. Wie bei den alten Griechen vor 2000 Jahren, so gilt noch heute: Gut Ding, in diesem Falle Brot, will Weile haben. Die ersten Holzöfen wurden befeuert, leer gefegt, dann erst konnte gebacken werden. Nur mit gutem Holz bekam man leckere Krusten. Klar, dass auch die modernen Pellets, mit denen Bäcker Janns Flammador-Ofen bäckt, ausschließlich hochwertige Hölzer enthalten!

Ob Julius Cäsar da nicht auch voll Genuss zugebissen hätte?

Die Römer waren jedenfalls sehr angetan von dem, was ihre griechischen Sklaven ihnen da mitbrachten. „Brot und Spiele“ wurde zum Ausdruck dessen, was die Römer wollten und bekamen. Sie machten die Getreidemühlen und Öfen immer besser und mit den Römern eroberten die Brotlaibe große Teile der Welt.

Hierzulande wurde zunächst vor allem in Klöstern Brot gebacken. „Unser täglich Brot gib uns heute“ – und ein selbstgebrautes Bier noch dazu: So hielten sich die Nonnen und Mönche gesund an Laib, äh, Leib und Seele. Etwa 1000 nach Christus eröffneten dann in mehr und mehr Städten Bäckereien. Keine 100 Jahre später war Brot DAS Grundnahrungsmittel.

Aber warum wurde Holzofenbrot gerade in Deutschland so ein Dauerbrenner, und welche kuriosen Brotrezepte kamen und gingen im Lauf der nächsten Jahrhunderte? Freuen Sie sich auf Teil 2 unserer Brot-Geschichte.

Information:

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



Sieben Tage die Woche und auch noch mobil im Einsatz

Das jüngste Kind in der Bäcker Jann Dorfladen-Familie: die Filiale in Konstein

Kein Dorfladen mehr für Konstein? Das wollten sich die 1100 Bürger des Orts, der zur Gemeinde Wellheim gehört, nicht vorstellen. So, wie der Kletterfelsen, viel Grün, nette Menschen und gute Luft Konstein prägen, so prägte für Generationen der Dorfladen den Ort. Doch Inhaber und Bäckermeister Xaver Schreitmüller wollte aufhören. Er wandte sich an Ulrich Jann, und der sagte Ja: Seit 1. Juli ist das Geschäft in der Bahnhofstraße der 16. Bäcker Jann Dorfladen.



„So schön, hell und groß ist das jetzt!“ schwärmten die Kunden angesichts des neu zusammengestellten Sortiments. Zweimal wöchentlich liefert EDEKA Fleisch- und Wurstwaren, frisches Obst und Gemüse. Auch die Milchprodukte, Tiefkühllebensmittel, Müslis, Süßigkeiten, Drogerieartikel und alles andere kommen stets frisch ins Sortiment. Hilfe bei der Auswahl oder beim Transport und ein Lächeln gibt es gratis dazu.



Ein Farbtupfer in idyllischer Landschaft: Der Bäcker Jann Dorfladen in Konstein freut sich auf seine Kunden. Feine Backwaren, frische Fleisch- und Wurstwaren von der Metzgertheke, Köstliches und Wichtiges von EDEKA für jeden Haushalt, eine Postagentur und Ansprechpartner für alle möglichen Fragen rund ums Dorfleben finden sich hier, im Herzen des Ortes.

„Einen netten Chef haben wir wieder bekommen“, freut sich die Marktleiterin Silvia Kögler. Die Konsteinerin betont, dass „Herrn Schreitmüller wichtig war, dass wir alle übernommen wurden – das hat zum Glück geklappt.“ Wer den Laden betritt, weiß sofort, warum: Hier arbeitet ein eingespieltes Team. Freundliche, flinke und fleißige Frauen, die gerne lachen und ihren Beruf als Berufung sehen.

Lizenz zum Laugen

Silvia Kögler arbeitete schon hier, als die Schreitmüllers außer der Bäckerei mit dem Laden noch eine Landwirtschaft und Gastwirtschaft innehatten. „Die Gastwirtschaft wurde später verpachtet und ist letztes Jahr ausgebrannt“, berichtet Silvia Kögler. Eine Tragödie für den Ort, bei der zum Glück kein Mensch zu Schaden kam. Ein Alptraum wäre es für Silvia Kögler, Elfriede Forster, Andrea Lausch, Marianne Matschiner, Jasmin Radunski und Sandra Wiesner geworden, nun die Arbeit zu verlieren. Und für viele Kunden war unvorstellbar, zu jedem Einkauf lange fahren zu müssen. Alle freuen sich, dass Bäcker Jann ihren Dorfladen übernommen hat und ihm behutsam ein neues Gesicht gab.

„Der Wechsel ging sehr schnell, aber gut“, sagt Silvia Kögler und wirkt fast ein wenig überrascht. „Klar hatten die Backwaren teilweise unterschiedliche Namen und wir mussten Namen und Rezepturen neu lernen.“ Auch bekamen sie die „Lizenz zum Laugen“: Die Brezeln werden jetzt direkt vor dem Backen mit Lauge eingestrichen. „Die Kunden schwärmen, wie viel knuspriger sie jetzt schmecken“, erzählt die Marktleiterin.

Mit vielen Erklärungen und noch mehr Kostproben hat das Verkaufsteam den Konsteinern den Wechsel buchstäblich schmackhaft gemacht. „Inzwischen hat jeder unter den Bäcker Jann Broten sein Lieblingsbrot gefunden“, meint Silvia Kögler. Sie schätzt den Pöttmeser Laib und freut sich schon auf das neue Holzofenbrot. Und ihr Geheimtipp für Süßschnäbel? „Die Orangencremetorte, mmmhmm ...“

Aus dem Dornröschenschlaf erwacht

„Wie schön, hell und groß das ist!“ – „Der Laden ist aus dem Dornröschenschlaf erwacht!“ So freuten sich Kunden, als der Bäcker Jann Dorfladen eröffnet wurde, ganz feierlich mit Bürgermeister und



Marktleiterin Silvia Kögler (vorne links) und ihr Team sind gern für die Konsteiner da. Andrea Lausch, Elfriede Forster, Marianne Matschiner und Jasmin Radunski sind schon länger dabei, Bianca D' Amico ist neu im Team, „aber gehört schon voll dazu“, wie die anderen loben. Auf dem Bild fehlt Mitarbeiterin Sandra Wiesner. Als das Foto geschossen wurde, steuerte sie gerade den „mobilen Bäcker Jann Dorfladen“, einen Brotwagen mit kleinem Sortiment, zu Kunden auf den Bauernhöfen in der Umgebung.

Kaffee und Kuchen für die Gäste. Was die Schreitmüllers an Gutem eingeführt haben, behält auch im Bäcker Jann Dorfladen seinen Platz: Köstliche Backwaren, Lebensmittel von EDEKA sowie Fleisch und Wurst von Donauland. Einrichtungsgegenstände wie die antike Uhr an der Wand oder die rustikalen Sitzgruppen, wo Kaffee und Kuchen doppelt gut munden. Und der super Service.

Früh morgens stürmen Angestellte auf dem Weg zur Arbeit und hungrige Kinder auf dem Weg zum Schulbus den Dorfladen. Später kommen die jungen Mütter, die Senioren, die Handwerker in der Frühstückspause und die Mittagspausen-Schlemmer. Alles, was ein Haushalt wirklich braucht, findet sich hier, dazu eine Postagentur. „Wer trotzdem etwas



Gehen die Uhren rückwärts? Ach was, die antike Uhr aus dem Fundus einer Mitarbeiterin des Dorfladens steht für jene alten Werte, die nie aus der Mode kommen. Gute Waren und freundlicher Service sind „in“ wie eh und je. Und das sechsmal pro Woche ab 6.30 Uhr, sonntags ab 7.30 Uhr!

vermisst, sollte das dem Team offen sagen“, betont Gerhard Bierweiler, der Verkaufsleiter bei Bäcker Jann ist. „Wir sind für die Bürger da, und die Kunden bestimmen das Angebot.“ Renate Reisch, die Filialbetreuerin der 16 Bäcker Jann Dorfläden, ergänzt: „Es gibt in allen Dorfläden unterschiedliche Sortimente, aber allen ist gemeinsam, dass die Mitarbeiter mit Rat und Tat helfen, wenn jemand Hilfe möchte.“ In Konstein gilt das nun sogar sonntags, denn bis 10.30 Uhr öffnet der Bäckereibereich des Dorfladens.

Auch sonst geht der Einsatz des Konsteiner Teams besonders weit: Eine Kollegin fährt eine Auswahl von Backwaren und anderen wichtigen Dingen zu Kunden vor die Haustür. „Unser

Brotwagen mit Klappe beliefert die Gehöfte in der Umgebung“, verrät Gerhard Bierweiler. „Das ist dann sozusagen unser mobiler Bäcker Jann Dorfladen.“

Bäcker Jann Dorfladen
Bahnhofstr. 11
91807 Wellheim-Konstein

Öffnungszeiten:

Mo 6.30 h bis 13 h
Di bis Fr. 6.30 h bis 13 h, 15 bis 18 h
Sa. 6.30 h bis 12 h

Die Bäckereitheke öffnet
auch sonntags von 7.30 h bis 10.30 h!

Information:

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

Bäcker Jann Bäckersnacks: Für Besserimbisser

Oder: Warum Burger essen, wenn es auch nachhaltiger, gesünder und leckerer geht?



Belegetes Brötchen ist nicht gleich belegtes Brötchen! Das wird jedem klar, der bei der Zubereitung eines Bäcker Jann Bäckersnacks zusieht. Das läuft wie bei Mutter in der Küche: Grundlage sind natürlich nur beste Zutaten.

Das Wichtigste ist das Bäcker Jann Brötchen. Knusprig frisch, gut für Sie und für die Umwelt. Denn Bäckermeister Ulrich Jann bekommt sein Mehl vor allem von der Schnellermühle Donauwörth. Diese bezieht ihr Getreide von verantwortungsbewussten Landwirten aus der Region. Das wiederum heißt: Das Mehl ist quasi rückstandsfrei, das freut Ihren Körper. Und Anbau und Transport des Getreides verursachen wenig CO₂, das freut die Umwelt. Auch beim Backen denkt Bäcker Jann an Mutter Natur: er nutzt Ökostrom und einen mit Pellets befeuerten Holzofen und spart Energie, wo möglich.



Als Drittes geht es um die Wurst! So ein Käse? Ei dabei! – Egal, was Sie bevorzugen: Ihr Bäckersnack enthält immer Favoriten kleiner und großer Leckermäuler. Magerer Schinken gefällig? Oder darf es würzige Salami sein? Wussten Sie, dass Käse voller Calcium steckt und hilft, dass Sie mit viel Biss durch den Tag kommen? Und Ei liefert nicht nur Eiweiß, sondern sättigt auch besonders nachhaltig. Welchen Belag auch immer Sie wählen: Alles stammt von qualitätsbewussten Molkereien und Metzgern aus der Region.



*Die DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) empfiehlt: Fünfmal täglich eine Handvoll Obst oder Gemüse. Greifen Sie also nach dem Bäckersnack! Knackiger Salat, aromatische Tomaten und Gurken sind das I-Tüpfelchen auf Ihrem belegten Brötchen. Sie sorgen für Vitamin C und Ballaststoffe und für ein unnachahmlich frisches Snack-Erlebnis. Apropos frisch: Das Bäcker Jann-Team bereitet die Bäckersnacks mehrmals täglich direkt in Ihrer Filiale zu. Deshalb ist er auch viel knackiger und vitaminreicher als manche Konkurrenz. **Guten Appetit!***

Mit dem Bäckermeister zur Meisterbäckerin werden

Ausbildung, ein großes Anliegen für Ulrich Jann – was seine Lehrlinge sagen und was der Chef sich von allen Lehrlingen wünscht



„Zum Glück haben wir den geduldigsten Chef“, freut sich Azubi Verena

Brezeln schlingen, Brote aus dem Ofen holen, Plunderteile füllen: Kein Problem. Wenn andere 17-Jährige sich noch einmal im Bett umdrehen, zeigt Verena Weigl beim Bäcker Jann in Wagenhofen schon vollen Einsatz. Zwei Jahre Bäckerlehre hat sie nun hinter sich und ist sich sicher: Zwischen weichen Teigen, warmen Öfen und duftenden Backwaren liegt ihre Zukunft. „Als ich in der achten Klasse war, habe ich hier ein Praktikum gemacht, das mir gut gefiel“, erinnert sie sich und grinst. „Da habe ich mich ein Jahr später gleich beworben.“

Ihr Interesse für gutes Essen und ihre Freude an der Arbeit haben Bäckermeister Ulrich Jann überzeugt. Seit jeher bildet die Bäcker Jann GmbH junge Menschen aus, zurzeit vier Bäcker und neun Bäckereifachverkäufer/in. Am Allerwichtigsten für jeden Bewerber ist, „dass er das wirklich gerne machen will“, findet Ulrich Jann. So wie er selbst, als er vor 26 Jahren die eigene Lehre begann. So wie heute Verena und wie Claudia Clever, Lehrling zur Bäckereifachverkäuferin.



Unsere Auszubildende Claudia mit Kollegin Petra Meyer: „Ich backe und koche auch daheim gerne“

„Ich backe und koche auch daheim gerne“, sagt die 18-jährige Claudia und richtet Buttermilchbrötchen appetitlich in der Verkaufstheke an. Dann widmet sie sich den Schokocroissants. Sobald ein Kunde den Laden betritt, ist er natürlich Claudias Nummer eins. „Wir bereiten auch die frischen Bäckersnacks mit Wurst, Käse, Salaten und Gemüse zu“, verrät sie.

Ernährungsprofis, Menschenkenner und immer in Bewegung

Claudia und Verena zeigen Begabung für ihre Berufe. Beide sind wendig und haben geschickte Hände. Beide arbeiten gern im Team. „Wenn du morgens schlechte Laune hast, muss die daheim bleiben“, gibt Claudia zu bedenken, „denn die Kunden können ja nichts dafür.“ Verena fiel es

Bäcker/in werden:

- ... kann man mit Hauptschul- oder höherem Abschluss
- ... dauert drei Jahre
- ... erfordert u. a. gutes mathematisches Verständnis, handwerkliches Geschick und eine gewisse körperliche Fitness
- ... heißt morgens früh anfangen, aber auch früh Feierabend haben
- ... ist Arbeit im Warmen, umgeben von köstlichen Düften
- ... macht jeden zum Ernährungsexperten
- ... ist Arbeit mit Menschen: im Team und mit Kunden
- ... ist längst auch was für Frauen: jede vierte Person, die eine Lehre beginnt, ist weiblich

Bäckereifachverkäufer/-in

- ... kann man mit gutem Hauptschul- oder höherem Abschluss
- ... dauert drei Jahre
- ... heißt, Ernährungs- und Verkaufsprofi werden
- ... ist Arbeit umgeben von köstlichen Düften und mit viel Kundenkontakt
- ... erfordert gute Rechenkenntnisse, geschickte Hände und gutes Deutsch in Wort und Schrift.

anfangs schwer, „die Brezeln zu schlingen. Und manch ein Brotteig war auch knifflig.“ Sie lacht. „Aber mit etwas Übung klappt es immer. Und zum Glück haben wir den geduldigsten Chef, den man sich denken kann“.

„Zum Beruf gehört auch, morgens früh aufzustehen“, betont Verena. „Bei mir klingelt um vier der Wecker. Aber man gewöhnt sich dran. Und früh Feierabend haben ist doch auch schön!“ – „Ob einem der Beruf liegt, das zeigt sich im Praktikum“, empfiehlt Ulrich Jann. Er stellt nur Lehrlinge ein, die ein Praktikum hinter sich haben. So hat der Bäckermeister lauter Auszubildende, mit denen er zufrieden ist. Und wer den Gesellenbrief gut schafft und dabeibleiben möchte, hat beste Chancen, beim Bäcker Jann übernommen zu werden.

Information:

Mehr Informationen zu beiden Berufen:
www.baeckerhandwerk.de
www.back-dir-deine-zukunft.de

Erleben Sie mit Ihrem Bäcker Jann die Premiere des Holzofenbrotes:

Am 1. Advent wird das neue Holzofenbrot zum ersten Mal für Sie gebacken. Begleiten Sie mit Ihrer Familie die Herstellung im neuen Backofen. Bäcker Jann öffnet seine Backstube mit vielen tollen Überraschungen.

Die Backstube mit allen Sinnen erleben!

- Schauen Sie unseren Bäckermeistern über die Schulter, wenn das neue Holzofenbrot gebacken wird.
- Lassen Sie sich vom unnachahmlichen Duft in der Backstube begeistern.
- Genießen Sie das erste frisch gebackene Brot bei einer deftigen Backstuben-Brotzeit.
- Probieren Sie aus der handwerklichen Weihnachtsbäckerei.
- Nehmen Sie teil an unserem Gewinnspiel
- Erleben Sie Konditoren bei der Herstellung von Weihnachtsspezialitäten

Die Kinder-Backstube ist wieder geöffnet!

- In der beliebten Kinder-Backstube darf auch der Nachwuchs seine Backkünste zeigen.
- Am Nachmittag ist Cafe-Zeit für Groß und Klein mit frisch gebackenem Kuchen.

Frisch aus der Backstube am Sonntag zum Mitnehmen!

- Im Backstubenladen können Sie das neue Holzofenbrot erstmals mit nach Hause nehmen.
- Auch die begehrten Bäcker Jann Weihnachtsspezialitäten stehen zur Mitnahme bereit.

Sehen wir uns?

Am Sonntag, 28. November 2010, 1. Advent, von 11.00 – 18.00 Uhr bei Bäcker Jann in der Backstube in Rohrenfels-Wagenhofen.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Bäcker Jann-Team



Probieren Sie das neue Holzofenbrot zum Sonderpreis

Bitte Coupon ausschneiden und am 1. Advent im Backstubenladen oder bis 31.12.2010 in Ihrer Filiale abgeben. Aufgrund hoher Nachfrage bitte am besten vorbestellen.

Sonderpreis pro kg: 2,60 Euro statt 3,20 Euro
Ganzer Laib (2 kg): 5,- Euro

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 Backstubenladen 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