

Nr 1 • Februar 2009

Narrisch guat und lecker

Jetzt geht's rund beim Bäcker Jann



Purer Genuss: Ein herzhafter Biss in den leckeren Krapfen

Im bayerischen Fasching hat vor allem ein leckeres Gebäck Hochkonjunktur: der Krapfen. Eine große Fülle von Krapfen-Variationen gibt es in der „fünften Jahreszeit“, wenn Närrinnen und Narren die Straßen bevölkern. Eine ebenso köstliche wie zum Reinbeißen verführende Riesenauswahl an Faschingskrapfen finden Sie jetzt in allen Filialen vom Bäcker Jann. Erleben Sie den Fasching mit Bäcker Jann und seinen närrischen Köstlichkeiten!

Wo kommt die Leckerei her ...

... und wie kam sie zu ihrem Namen? Verfolgt man ihre Herkunft zurück, stößt man unweigerlich auf Wien. Dort kennt man Krapfen seit dem 17. Jahrhundert. Und man verdankt sie einem nicht ganz so geschickten Bäckerlehrling am Herd der Wiener Kuchenbäckerin Cäcilia Krapf. Die geschäftstüchtige Frau kam beim Anblick der im Fettnäpfchen

schwimmenden Teigstücke schließlich auf den kühnen Gedanken, damit etwas völlig Neues zu versuchen. Und so entstanden die runden, in Fett gebackenen Hefekuchen. Cäcilia Krapfs Ruf als Meisterin in der Zubereitung der neuen Spezialität stieg rasch, so dass dann die neue Leckerei auch nach ihr benannt wurde. Verständlich, dass der Krapfen den Weg auch nach Bayern fand.

Zum Faschingsgebäck wurde er, weil das einfache Volk zu jener Zeit meist schlecht genährt war. Darum stellten die Bäcker vor der Fastenzeit Krapfen in großen Mengen her, die dann auch als nährstoffreiche Nahrung verzehrt wurden. Die närrische Köstlichkeit nicht als Nahrung, sondern als Leckerei genießen, ist heute im Fasching üblich. Darum geht's zur Zeit rund beim Bäcker Jann: Viele Spezialitäten erwarten Sie in den nächsten Wochen. Probieren Sie einfach! Der Bäcker Jann lädt Sie herzlich ein!

INHALT

Seite 3

Gewinnen Sie leckere Krapfenpakete!

Seite 4

Bioprodukte von Bäcker Jann – eine Grundsatzentscheidung

Seite 5

Gesund ohne Transfettsäuren

Seite 8

Tauschen Sie Ihre DM gegen EURO

EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



mit der heute erstmals erscheinenden „Brotzeitung“ wollen wir – nach Erscheinen unserer Homepage – einen weiteren Schritt in Richtung Kundennähe gehen und

die Beziehung zwischen Ihnen und Ihrem „Bäcker Jann“ auf eine neue Stufe stellen. Unsere Überlegung war, dass durch eine solche Zeitung eine zusätzliche Interaktion zwischen Kunde und Hersteller möglich wird, die beiden Seiten etwas bringt. Wenn Sie bisher nur Ihre freundliche Jann-Filiale kennen, wo Sie Ihr Gebäck kaufen, soll das sich jetzt ändern: wir gewähren Ihnen Einblicke hinter die Kulissen unserer modernen handwerklichen Bäckerei, zeigen Ihnen, wie unsere Backwaren hergestellt werden, erläutern Hintergründe und begründen, warum Sie unserer Qualität vertrauen dürfen.

Natürlich wollen wir auf Ihre Rückmeldung nicht verzichten. Bereits diese erste Ausgabe enthält ein Gewinnspiel, an dem wir uns eine möglichst rege Beteiligung wünschen. Viel Spaß beim Lesen!

Herzlichst, Ihr Ulrich Jann

Unsere aktuellen Faschingsangebote gültig bis Faschingsende

Krapfen



4 St. **2,99 €**

Eierlikörkrapfen



St. **1,25 €**

Bienenstichkrapfen



St. **1,25 €**

Apfelkrapfen



St. **1,30 €**



... und eine ganze Schachtel

24 St. **16,- €**

Handwerkliche Herstellung und beste Zutaten

Faschingsleckerbissen in Jann-Qualität

Wer in einen der wohlschmeckenden Krapfen vom Bäcker Jann beißt und anschließend nach mehr verlangt, macht sich meist kaum Gedanken darüber, wie das süße Meisterwerk zustande kam.

Das leckere Hefengebäck, ebenso wie auch die meisten anderen Backwaren, erfordert in seiner Herstellung, trotz moderner Maschinenausstattung in der Bäckerei, überwiegend handwerkliche Arbeit. Der Krapfenteig besteht aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Eiern und Margarine, eine eigentlich recht einfache Mischung. Die Kunst beim Teigherstellen besteht aber nicht nur in der Auswahl der richtigen Zutaten. Sehr wichtig ist auch die Einhaltung der Teigruhezeiten, -temperaturen und -festigkeit. Dabei sind immer die Fähigkeiten einer Fachkraft ge-

fragt. Nach dem Formen der runden Stücke und der anschließenden Gare werden die Krapfen in Sonnenblumenfett gebacken. Schließlich werden die einzelnen Krapfen von Hand gefüllt und ausgarniert und somit mit verschiedenen Geschmacksrichtungen versehen.

Krapfenspezialitäten

Auch in diesem Fasching kann Bäcker Jann natürlich wieder alle Leckermäuler mit vielen feinen Spezialitäten erfreuen. Der normale Krapfen ist mit Himbeer-Johannisbeer- oder Aprikosenkonfitüre gefüllt. Die beim Bäcker Jann verwendete Konfitüre ist immer Frischfruchtkonfitüre. Doch es gibt auch andere Varianten im Fasching, etwa die Bienenstich-Krapfen gefüllt mit feiner Vanillcreme, garniert mit Knusperstreusel. Für die Eierlikörkrapfen bereiten wir eine Vanillcreme mit Eierlikör – nichts für Kinder, aber den Erwachsenen wird's köstlich schmecken. Wie zu Großmutter's Zeiten werden die Küchle gemacht: Sie werden mit der Hand ausgezogen, gebacken und mit Puderzucker bestäubt.



Wie zu Omas Zeiten: In Handarbeit wird aus dem Teig ein Küchle gezogen.

All diese Vielfalt wird von den Faschingsnarren natürlich in vollen Zügen genossen. Am Unsinnigen Donnerstag vertreiben die Jann-Filialen rund 9000 Krapfen und etwa 500 Küchle. Am Faschingsmontag erhöhen sich diese Verkaufszahlen noch einmal, so dass bis zu 10.000 Krapfen und 600 Küchle verkauft werden.



Nach ihrer Füllung werden die frischen Krapfen in eine Zuckerguss-Glasur getaucht.



Keine Krapfen – aber genauso lecker: unsere Quarkbällchen

Gewinnen mit Bäcker Jann

Sagen Sie uns Ihre Meinung, damit die Brotzeitung noch besser wird

Dem Team von Bäcker Jann ist es wichtig, immer Ihren Wünschen zu entsprechen. Deswegen haben Sie die Möglichkeit, die neue Bäcker Jann Kundenzeitung zu bewerten, damit wir diese für Sie noch interessanter gestalten können!

Mitmachen lohnt sich: Unter allen Einsendungen verlosen wir für Ihre Faschingsfeier leckere Bäcker Jann Krapfenpakete.

Und so einfach geht's: Kreuzen Sie die entsprechenden Antworten auf dem unten stehenden Fragebogen an, schreiben Sie Ihre Anschrift auf den Vordruck und schicken Sie den abgetrennten Fragebogen an:

Bäcker Jann GmbH
Am Gewerbepark 2
86701 Rohrenfels

Oder bringen Sie den Fragebogen direkt in Ihre Bäcker Jann Filiale.

Die närrisch tollen Gewinne der Bäcker Jann Faschings-Verlosung:

- 1. Preis:**
99 Krapfen
- 2. - 10. Preis:**
je eine Schachtel mit 24 Krapfen
- 11. - 25. Preis:**
je eine Tüte mit fünf Krapfen



Familie Jann wünscht viel Glück bei der Verlosung!

Ihre Meinung ist uns wichtig – schreiben Sie uns!

Sie haben weitere Anregungen, Wünsche, Ideen oder Kritik am Bäcker Jann?

Dann lassen Sie es uns wissen: denn das Team von Bäcker Jann versteht sich als ein Dienstleister Ihrer Zufriedenheit. Uns ist es deswegen besonders wichtig, im direkten Kontakt mit Ihnen zu stehen.

Deshalb haben wir ein besonderes Angebot für Sie. Schicken Sie uns ganz bequem eine E-mail und sagen Sie uns so Ihre Meinung:

info@baecker-jann.de

Das Team von Bäcker Jann freut sich auf Ihre Mails.

1 Kennen Sie Bäcker Jann?

Ja Nein

2 Auf einer Skala von 1-5 (1 = sehr informativ, 5 = überhaupt nicht informativ): Wie informativ finden Sie die Artikel in dieser Zeitung?

1 2 3 4 5

3 Welches Themengebiet hat Ihr besonderes Interesse geweckt?

Der aktuelle Aufmacher Die Grüne Bio-Seite
 Ernährungsinfo Filialvorstellung

4 Zu welchem Themengebiet möchten Sie künftig gerne mehr erfahren?

Saisonale Besonderheiten Die Grüne Bio-Seite
 Ernährungsinfo Filialvorstellung
 Sonstiges: _____

5 Auf einer Skala von 1-5 (1 = sehr viel, 5 = überhaupt nicht): Hat Ihnen die Brotzeitung wichtige Informationen zu Ihrem Bäcker Jann vermittelt?

1 2 3 4 5

6 Haben Sie sonstige Anregungen oder Wünsche, die wir künftig in unsere Zeitung aufnehmen sollten?

 Name

 Vorname

 Straße

 PLZ

 Ort

 Telefon

 E-Mail

Bitte bringen Sie den ausgefüllten Fragebogen in Ihre nächste Bäcker Jann Filiale oder senden Sie ihn bis spätestens 12. Februar an:

Bäcker Jann GmbH
Am Gewerbepark 2
86701 Rohrenfels



Bio und Handwerkskunst von Bäcker Jann

Ulrich Jann im Gespräch mit der Brotzeitung

Herr Jann, warum backen Sie Bioprodukte? Was hat Sie dazu motiviert?

Weil ich davon überzeugt bin, dass Bio ein Stückchen Umweltschutz ist. Mir ist natürlich bewusst, dass gerade unsere bayerischen Bauern auch vorsichtig mit den chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und mineralischem Dünger umgehen, aber bei Bio wird eben ganz darauf verzichtet. Das ist auch ein Grund dafür, dass Bio-Landwirtschaft klimaschonender ist. Außerdem binden biologisch bewirtschaftete Böden mehr Kohlendioxid.

Wir sind seit 1996 beim Bioland-Verband, davor haben wir aber auch schon Bio gebacken. Ich bin also keineswegs auf den Bio Zug aufgesprungen, weil es gerade „in“ ist. Denn auch privat bin ich



Bio-Butter-Hefezopf

WUSTEN SIE ...

Eine Untersuchung der Universität Graz ergab, dass das bisher ausgestoßene CO₂ bis in 100 Jahren rückgebunden werden könnte, wenn weltweit ausschließlich Biolandbau betrieben würde.

Bio-Roggenbrot



seit 13 Jahren bei einer bekannten internationalen Umweltschutzorganisation aktiv, eben weil mir diese Themen sehr wichtig sind.

Was ist der Unterschied zwischen Bio-Backwaren und den herkömmlichen? Ist der Produktionsaufwand höher?

Beide schmecken gleich gut. Für den Geschmack entscheidend beim Brot ist die Teigführung. Und wir verwenden für alle Brote eine Natursauerteigführung. Aber bei den Vollkornbroten, wo die Schale mitgemahlen wird, sind weniger Rückstände vorhanden.

Der Produktionsaufwand ist höher, weil das Mehl von Hand verwogen wird und nicht wie die konventionellen Mehle über unser Mehlsilo. Allerdings ist der Unterschied nicht so groß. Daher sind die Preise für unsere Biobrote nur etwas höher als für die normalen Brote, weil wir nur den höheren Materialeinsatz aufschlagen. Denn weil mir Bio wichtig ist, möchte ich, dass es sich jeder leisten kann, der sonst beim Bäcker einkauft.

Welche Grundstoffe und Zutaten dürfen bei Bio verwendet werden?

Es werden nur die brottypischen Produkte verwendet: Mehl, Wasser, Hefe, Steinsalz. Und dazu natürlich die entsprechenden Körner und Saaten, die ja jedem Brot den einzigartigen Geschmack geben. Zur Frischhaltung kommen teilweise natürliche Rohstoffe wie Apfelfasern zum Einsatz.

Wie werden Bio-Backwaren von den Kunden angenommen? Gibt es aus Ihrer Sicht ein besonders beliebtes Bioprodukt, einen „Renner“?

Unser Renner ist sicherlich der „Fastenlaib“, ein Mischbrot mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen. Leider noch nicht ganz so angenommen werden unsere Bio Vollkornbrote.

Warum nicht?

Bio-Fastenlaib

Viele Verbraucher haben eine falsche Vorstellung von einem Vollkornbrot. Unsere Vollkornmehle werden bei unserem Lieferanten, der Schnellermühle, schonend fein gemahlen. Daher merkt man eigentlich – was die Krume betrifft – fast keinen Unterschied zum normalen Brot. Allerdings sind natürlich Vollkornbrote gesünder und sättigen besser und sind daher für eine ausgewogene Ernährung optimal. Wir werden aber dieses Jahr auch ein Bauernbrot aus Auszugsmehl kreieren. Damit bieten wir für jeden Geschmack das Richtige.

Welche Empfehlung würden Sie Ihren Kunden bezüglich Bio-Backwaren geben?

Für mich ist bei Bio auch wichtig, dass der Erzeuger einem Verband angeschlossen ist, wie z. B. Bioland, Naturland, Demeter ... Unser Lieferant, die Schnellermühle aus Donauwörth, bezieht Ihre Bioland-Mehle von Bauern aus dem Donau-Ries. Nach EU-Bio zertifizierte Rohstoffe können genauso aus Getreideanbauländern wie Polen oder Ungarn kommen. Die sind zwar billiger, haben aber einen langen Transportweg hinter sich.



Bio-Vollkornsemmel

Gesund genießen

Christine Jann informiert

Was erwarten Sie, wenn Sie beim Bäcker einkaufen? Gute, geschmackvolle Backwaren, eine freundliche Bedienung, attraktive Angebote ...

Wir wollen Ihnen aber mehr bieten: fachkundige Beratung, Information, und Ihnen die Sicherheit geben, dass wir uns an wissenschaftlich gesicherten Ernährungsempfehlungen orientieren.

Wir informieren uns – damit wir Sie informieren können!

2008 habe ich erfolgreich die Fortbildung zur „Ernährungsberaterin im Bäckerhandwerk“ abgeschlossen. Von meinem erworbenen Wissen werden natürlich auch unsere Verkäuferinnen profitieren – und damit Sie. Gleichzeitig werden Sie in Zukunft an dieser Stelle der Kundenzeitung immer Interessantes und Aktuelles rund um das Thema Ernährung und Backwaren erfahren.



Transfettsäuren im Frittierfett?

Seit Jahren schätzen Kunden unsere Krapfen, weil sie so gut schmecken und gleichzeitig bekömmlich sind.

Das Geheimnis:

1. Wir achten bei unserem Backverfahren sehr genau darauf, dass die Hitze in unserer Siedepfanne immer eingehalten wird.
2. In unsere Pfannen kommt nur das qualitativ beste Fett.

In den letzten Jahren gab es in der Presse immer wieder Meldungen, dass der hohe Anteil an Trans-Fettsäuren beim Krapfenbacken gesundheitlich bedenklich sei. Gleich vorweg: Unsere Krapfen können Sie auch in dieser Hinsicht ohne Bedenken genießen!

Zur Info: Trans-Fettsäuren sind zum einen ganz natürliche Bestandteile von Fetten und z.B. auch in der Butter enthalten. In der Diskussion stehen allerdings die Trans-Fettsäuren, die beim industriellen Härten von

Fetten entstehen, vor allem weil hierbei der Anteil an Trans-Fettsäuren sehr erhöht wird. Ein zu hoher Verzehr von Trans-Fettsäuren birgt nach heutigem Erkenntnisstand aber die Gefahr, dass das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen steigt. Daher gehen alle Empfehlungen dahin, den Verzehr von Trans-Fettsäuren möglichst gering zu halten.

Wir haben gehandelt

Wir verzichten bei Bäcker Jann beim Frittieren komplett auf den Einsatz gehärteter Fette!

Wir füllen unsere Pfannen nur mit einer Kombination aus hochwertigen pflanzlichen Ölen und Fetten auf der Basis eines speziellen Sonnenblumenöls. Damit backen unsere Krapfen in einem Siedefett ohne gehärtetes Fett, dafür aber mit einem hohen Anteil wertvoller, ungesättigter Fettsäuren bei einem gleichzeitigen Anteil von Trans-Fettsäuren unter 2% - damit erfüllen wir die ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen. Denn unsere Krapfen sollen natürlich gut schmecken und bekömmlich sein, gleichzeitig wollen wir Sie aber auch bei einer gesunden Ernährung unterstützen! Guten Appetit!



Hinein ins Vergnügen!

Ein ganzes Jahr lang Badespaß auf höchstem Niveau und das unabhängig von Sonne und Regen. Mit Sportbecken, beheiztem Außenbereich, Saunalandschaft, Riesenrutsche oder Sprudelliegen geben unsere Erlebnisbäder Brandl- und Parkbad ein begeisterndes Beispiel für Spaß an vielfältiger Bewegung und Freude an der eigenen Gesundheit.



Stadtwerke Neuburg
Heinrichsheimstraße 2
86633 Neuburg

Telefon 0 84 31 / 5 09 - 0
Telefax 0 84 31 / 5 09 - 1 45
www.stadtwerke-neuburg.de

Das Original **gewinnt!**



Wurst von VielLeicht mit unter 3% Fett schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern ist es jetzt auch: Und zwar in Gold mit dem Innovationspreis der CMA.

Probieren Sie jetzt das Original und überzeugen Sie sich selbst vom ausgezeichneten Geschmack!



Exklusiv in allen teilnehmenden Märkten der EDEKA.



Erwin Schnepf

Fachwirt für Finanzberatung (IHK)
Bankfachwirt

Sicherheit mit System

Finanz- & Vermögensmanagement

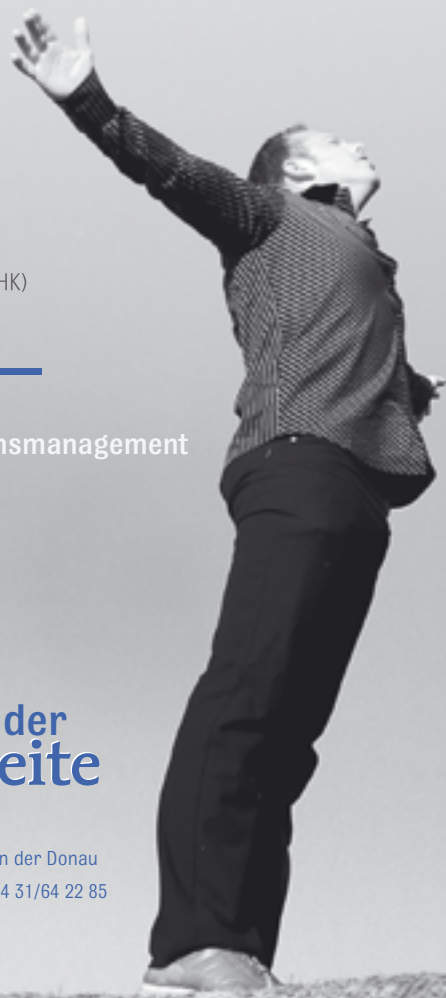
- Zukunftsabsicherung
- Risikomanagement
- Vermögensaufbau
- Finanzierung
- Nachlassregelung

**Leben auf der
sicheren Seite**

Erwin Schnepf

Schmidstraße 114 · 86633 Neuburg an der Donau
Telefon: 0 84 31/64 22 83 · Telefax: 0 84 31/64 22 85
Mobil: 0171/268 04 43

e-mail: info@schnepf-finanz.de
www.schnepf-finanz.de



- Verbrauch + Geld sparen



Abb. enthält Sonderausstattung.

Die von Fiat entwickelte eco:Drive™-Technologie analysiert Ihre Fahrweise und hilft Ihnen so, den CO₂-Ausstoß und Ihren Verbrauch um bis zu 15 % zu senken.

W E N I G E R I S T G E N I A L .

5

JAHRE KFZ-STEUERERSPARNIS.¹

JAHRE QUALITÄTSGARANTIE.²

JAHRE FÜR 0,99 % FINANZIEREN.³

WENIGER IST MEHR, WENIGER IST BESSER, WENIGER IST GENIAL.

¹ KFZ-Steuerersparnis: 1 Jahr gesetzliche Freistellung, Stand 12/2008, 4 Jahre Freistellung von Fiat. Nachlass, keine Barauszahlung. ² 5 Jahre Qualitätsgarantie inklusive Mobilitätsgarantie bis 150 000 km, gemäß den jeweiligen Bedingungen. ³ Effektiver Jahreszins. Ein Finanzierungsangebot der Fiat Bank – Zweigniederlassung der FGA BANK Germany GmbH. Laufzeit 60 Monate.

Privatkundenangebote, gültig nur für Bestellungen von nicht bereits zugelassenen Neufahrzeugen Fiat Grande Punto vom 01.01.2009 bis 31.03.2009 und Zulassung bis 31.03.2009. Nur bei teilnehmenden autorisierten Fiat Händlern.



Joseph-Gänsler-Strasse 17
DE-86609 Donauwörth
Telefon: +49 (0)906 706790



WWW.AUTOS-AUS-LEIDENSCHAFT.DE

Die City-Backstube in Neuburg an der Donau

Mehr als eine gewöhnliche Bäckereifiliale



Genießen Sie unser Frühstücksbuffet in der City-Backstube.

Seit mehr als fünf Jahren besteht die City-Backstube der Bäckerei Jann im Herzen Neuburgs in der Münchner Straße. Seitdem ist die City-Backstube nicht mehr wegzudenken. Das hat seinen ganz besonderen Grund: Denn die Backstube ist mehr als ein gewöhnlicher Verkaufsraum.

Für jede Gelegenheit

Das kulinarische Angebot umfasst weit mehr als Semmeln, Brote und Kuchen. Für jeden Kundenkreis und zu jeder Tageszeit bietet Ihnen die City-Backstube die richtige Mahlzeit. Dabei gibt es ein einige Angebote, die besonders gerne angenommen werden. Dazu zählt das frische und reichhaltige Frühstücksbuffet zum Preis von 3,95 Euro (ohne Getränke). Zu Wurst, Käse oder Marmelade können Sie sich aus dem umfangreichen Kleingebäcksortiment das richtige herausuchen. Natürlich gibt es auch Eier, Joghurt, Müsli usw. Das Buffet wird gerne von Gruppen benutzt, um sich vormittags zu treffen.

In der Mittagszeit sind es Schüler oder Geschäftsleute, die gerne auf die warmen Speisen der Backstube zugreifen. Neben belegten Semmeln gibt es hier werktags frischen Leberkäse, Salate, Schnitzel oder Pizza.

Nachmittags kommen dann vor allem Café-Gäste. Zur großen Kuchenauswahl gibt es verschiedene Sorten Kaffee wie Cappuccino, Milchkaffee und vieles mehr. Für den Kaffee zuhause bietet die City-Backstube statt der andernorts üblichen großen Torten Kleintorten an. Die Stücke sind zwar in etwa gleich groß, aber eine Torte besteht nur aus 12 Stücken statt 18. So können Sie mit zwei Torten Ihren Gästen eine größere Auswahl anbieten.

Übrigens – Mittwoch ist Kuchentag. Dann sind die Kuchen besonders günstig – ob für zuhause oder mit Ihren Freunden zum Kaffeekränzchen im Café der City-Backstube in Neuburg an der Donau.



Das Team um Ina Christ freut sich auf Ihren Besuch in der City-Backstube

Frisch aus dem Steinbackofen

Dass die City-Backstube ihren Namen zu Recht hat, beweisen Filialleiterin Frau Christ und Ihr Team täglich. Alle Brezen und ein Großteil der Semmeln, Körnersemeln und Plunderteilchen werden im Laden im Steinofen gebacken – von früh bis spät! Dabei setzt Bäcker Jann – ebenso wie in der Produktionsbackstube – auf die sogenannte Langzeitführung. Das bedeutet, dass die Teiglinge vor dem Backen einige Stunden ruhen. Dadurch sowie durch den Steinbackofen entstehen saftige Gebäcke mit viel Geschmack und einer zarten Kruste.

Überzeugen Sie sich selbst von den Leistungen der City-Backstube, vielleicht bei einer Tasse Kaffee und einem Stück Kuchen, oder zu einem ausgiebigen Frühstück, und stellen Sie fest, dass diese Filiale eben mehr ist als eine gewöhnliche Bäckerei-Filiale.

Übrigens: Zum Neuburger Faschingsumzug am 15. Februar hat die City-Backstube für Sie geöffnet.



Die Baguetti von Bäcker Jann aus dem Steinbackofen – immer frisch gebacken.

Fünf gewinnt! – unser Angebot für Sie

Bringen Sie vier Freunde mit. Bestellen Sie mindestens 4 Portionen Kaffee und Kuchen und Sie bekommen eine Portion Kaffee und Kuchen umsonst! Die Aktion ist gültig bis 28. Februar 2009.

Öffnungszeiten

Montag - Freitag	6 - 18 Uhr
Samstag	6 - 13 Uhr
Sonntag	8 - 12 Uhr

Schrobenhausener Bürgermeister mit Jann-Stollen aufgewogen



Es war ein bemerkenswerter Versuch, den der Bäcker Jann auf dem Schrobenhausener Christkindmarkt unternahm: Der Schrobenhausener Bürgermeister Karlheinz Stephan und das Christkind sollten mit Stollen aufgewogen werden. Kurzenschlossen hat er noch das Christkind dazugenommen. So

viele Stollen waren natürlich nicht vorhanden, aber immerhin sind so ca. 100 kg Stollen erreicht worden.

Die leckeren Stollen, die von Bäcker Jann gespendet wurden, wurden vom Roten Kreuz Schrobenhausen zugunsten der BRK-Bereitschaft verkauft.

Aus DM mach lecker!

Tauschen Sie am 12. Februar in der Bäcker Jann Filiale in Schrobenhausen, Lenbachstr.12 von 8 bis 12 Uhr, ihre alten D-Mark gegen Euro.

Holen Sie Ihre alte DM hervor und erhalten Sie hierfür von Bäckermeister Jann gleichwertige Bäcker Jann-Gutscheine zum Eurowechsellkurs (1,995 DM = 1 Euro).

Filialeröffnung in Kühbach

Seit Dezember 2008 können Sie nun auch bequem und direkt in Kühbach Ihre frischen und köstlichen Bäcker-Jann Backwaren kaufen. Denn im Netto-Supermarkt wurde eine Filiale des Neuburger Traditionsbäckers eingerichtet.

Damit haben Sie Ihren Bäcker Jann nun auch in Kühbach in unmittelbarer Nähe.

Um den Geschmack permanent zu gewährleisten, wird das Kleingebäck laufend frisch gebacken. Überzeugen Sie sich selbst von der garantierten Bäcker-Jann-Frische, jetzt auch in Kühbach.

Stollen für einen guten Zweck



Kindern zu helfen ist eine gute Tat, vor allem wenn es sich um jene handelt, die in anderen Teilen der Welt für ihre Arbeitsleistung schlimm ausgebeutet werden. Auf diese Menschenrechtsverletzung machte das Kinderhilfswerk UNICEF auf dem letztjährigen Christkindmarkt in der Oberen Altstadt aufmerksam.

Wie schon die 20 Jahre davor, unterstützte die Bäckerei Jann das Vorhaben mit einer stolzen Anzahl von Stollen. Dieses Jahr waren es sogar 100 Kilo Stollen, die der Bäcker Jann für UNICEF spendete. Die Stollen wurden für den guten Zweck auf dem Neuburger Christkindmarkt verkauft.

Impressum

Redaktion:

ViSDP: Ulrich Jann,
Bäcker Jann GmbH

Am Gewerbepark 2
86701 Rohrenfels

Tel. 0 84 31 / 6 78 3-0
Fax 0 84 31 / 6 78 3-19

www.baecker-jann.de

Konzeption, Kreation, Layout und Anzeigen- verwaltung:

CAP – Agentur für
Kommunikation
und Werbung

Monheimer Straße 8
86633 Neuburg an der
Donau

Tel. 0 84 31 / 60 55 20
Fax 0 84 31 / 60 55 21

www.cap-creative.de

Öffnungszeiten Backstubladen in Wagenhofen:

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



Visat!

Neuburger Schlossfest

Lassen Sie sich beim großen farbenprächtigen Fest der Renaissance vor Originalkulis in das 16. Jahrhundert zurückversetzen. Genießen Sie Marktreiben mit Speis und Trank, Turniere, Gaukler, Ritter und vieles mehr.

Verkehrsverein
„Freunde der Stadt Neuburg“

An zwei
Wochenenden:
26. - 28. Juni
2009
3. - 5. Juli
2009

Ottheinrich

Pfalzgraf zu Neuburg

Veranstalter: Verkehrsverein
„Freunde der Stadt Neuburg“

Freilichtschauspiel über das Leben Ottheinrichs im Neuburger Schlosshof

10. - 12. September 2009

17. - 19. September 2009

Wiederaufführung nach dem großen Erfolg in 2005