

## An die Kohle, fertig, los!

*Mit Jann's Backspezialitäten startet die Grillsaison richtig durch*



*Grillen ist eines der beliebtesten Sommervergnügen der Bundesbürger.*

Mit den ersten warmen Frühlingstagen ist die Grillsaison 2009 eröffnet! In vielen Gärten glühen die Kohlen. Die selbst ernannten Grillmeister schwingen begeistert die Zange und der Duft gegrillter Köstlichkeiten schwebt durch die Straßen.

Haben Sie aber auch alles parat, was Sie zu einem gelungenen Gartenfest dazu gehört? Versichern Sie sich, dass Sie beim Einkauf Ihre Bäckerei nicht vergessen haben!

Denn: neben dem Grillgut ist, um aus dem Grillspaß eine richtig runde Sache zu machen, auf jeden Fall auch das richtige Gebäck unerlässlich. Backwaren – z. B. unterschiedliche Brotsorten – lassen sich beim Grillen vielfältig einsetzen und geben dem Ganzen die besondere Note.

### **Bäcker Janns Beitrag**

Ihr Bäcker Jann hat alles, was einen genussvollen Grillabend aufwertet. Neu im Sortiment z. B. die knusprigen, lockeren Pain Paillasse Brote. Fünf Sorten gibt es davon – eine leckerer als die andere. Da wird das Fleisch (fast) zur Nebensache. Oder ein Stangenweißbrot, das eignet sich am besten zum Belegen oder Bestreichen. Und nicht zu vergessen – das würzige Bäcker Jann Bierstangerl.

Diese und andere Jann-Spezialitäten machen als leckere Beilage den Grillabend zu einem perfekten kulinarischen Vergnügen. Lassen Sie sich mit unseren auf die Gartenparty abgestimmten Backwaren zum genießerischen Schwelgen verführen!

### **INHALT**

#### **Seite 2**

Pain Paillasse und anderes Grillgebäck

#### **Seite 3**

Sagen Sie uns Ihre Meinung und gewinnen Sie tolle Preise!

#### **Seite 5**

Ernährungsberatung

#### **Seite 8**

Tag der offenen Tür bei Bäcker Jann

### **EDITORIAL**

#### **Liebe Leserinnen und Leser,**

mein Team und ich haben uns sehr über die gute Aufnahme gefreut, die die erste „Brotzeitung“ bei Ihnen fand. Richtig begeistert aber waren wir über die lebhaftige Resonanz, die sich in zahlreichen Fragen und Vorschlägen äußerte, die an uns gerichtet wurden. Wir freuen uns, bereits in dieser Ausgabe einige davon beantworten zu können.

Am häufigsten wurde vorgeschlagen, Rezepte in unserer „Brotzeitung“ abzudrucken. Diese Anregung haben wir mit dieser Ausgabe schon umgesetzt. Ebenso wie die Frage nach aktuellen Angeboten und einem „Brotkalender“.

Viele gute Ideen konnten wir leider aus Platzmangel nicht aufnehmen, z. B. eine Kinderseite oder eine Rätselcke.

Und schließlich noch eine Einladung: Besuchen Sie unsere Bäckerei am Tag der offenen Tür am 21. Mai! Wir versprechen Ihnen ein Erlebnis der besonderen Art!

Jann

**LESEN SIE MEHR AUF SEITE 8**

# Backen erleben!

**Tag der offenen Tür am 21. Mai 2009**  
**Backstube Wagenhofen von 10 bis 17 Uhr**

# Rund um die Uhr Pain Paillasse

**Was lange gärt, wird richtig gut: Die Schweizer Brot-Delikatesse darf auf keiner Grillfeier fehlen**



Pain Paillasse

Pain Paillasse – so klangvoll wie der Name so gehaltvoll an Geschmack ist das Brot. Entwickelt vom Schweizer Bäckermeister Aime Pouly hat dieses Brot inzwischen seinen Weg nach Deutschland gefunden. Nur ausgewählte Bäckereien wurden in das Geheimnis dieses Brotes eingeweiht.

Aber was ist das Geheimnis dieses Brotes?

Die Antwort auf diese Frage liegt in der Qualität der Zutaten und der äußerst langen Ruhezeit des Teiges. Zusammen mit handwerklichem Geschick wird so ein unvergessliches Geschmackserlebnis bereitet.

Die Zutaten des Pain Paillasse sind Weizen, Malz, Wasser, Salz und Hefe. Nach seiner Herstellung ruht der Teig einen ganzen Tage – nicht ohne Grund: denn die lange Führung des Teiges hat zwei wesentliche Auswirkungen. Zum einen kann die Hefe vollständig gären, das Brot wird dadurch bekömmlicher und es entwickeln sich im

Teig süße und weiche Aromen. Zum anderen garantiert die lange Ruhezeit eine vermehrte Bindung von Wasser, die dem Brot eine längere Haltbarkeit gibt. Nach der Teigruhe ist Bäckerkönnen gefragt. Schonend muß der Bäcker den Teig einteilen und in die charakteristische Form drehen. Gebackten werden die Brote auf Stein-Platten. Dadurch entsteht eine besonders knusprige und schmackhafte Kruste, die die Feuchtigkeit im Brot hält.

Kommen Sie doch zu unserem Tag der offenen Tür und erleben Sie, wie wir unsere Brote herstellen!



Aus ausgesuchten Zutaten wird ein Teig bereitet.



Der Bäcker prüft, ob der Teig ausreichend geknetet ist. Nur wenn man dadurch Zeitung lesen kann, ist der Teig richtig ausgeknetet.



Durch das Drehen des Teiges erhält das Gebäck sein typisches Aussehen.



Durch Zugabe unterschiedlicher Zutaten werden verschiedene Variationen hergestellt.

## Für jeden Geschmack die richtige Grillspezialität!

Unter fünf Sorten Pain Paillasse (sprich Pa Pajas) kann der Brotkenner wählen.

Neben dem hellen und dem körnigen Paillasse Rustica gibt es gibt es noch das herzhaftes Paillasse Zwiebel.

Für die mediterranen Genießer gibt es das Paillasse mit Oliven, Olivenöl und Kräutern der Provence oder mit Peperoni, Paprika und Feta.

Neben dem Pain Paillasse ist auch anderes Grillgebäck bei Grillfesten längst nicht mehr nur eine Beilage. Zum Bierstangerl – innen mit Röstzwiebeln, außen mit einer Kruste aus Mohn, Sesam, Gouda und Gewürzen – fehlt eigentlich nur noch

Bierstangerl



ein kühles Bier.

Weiterhin im Sortiment ist unser Wurzelbrot – zwar auch gedreht, aber durch die feinere Porung hat es einen ganz anderen Charakter als ein Pain Paillasse.

Natürlich gibt es auch das klassische Stangenweißbrot, unseren Vierpfünder und jede Menge anderer Backwaren für eine gelungene Grillfeier.



Pain Paillasse Rustica

# Gewinnen mit Bäcker Jann

## Einen wunderschönen Grill und vieles mehr

Unsere Umfrage in der letzten Ausgabe der Brotzeitung hat eine große Resonanz hervorgerufen. Das hat uns dazu bewogen, Sie, liebe Leser, auch dieses Mal wieder um Ihre Meinung zum Bäcker Jann zu befragen. Als Dankeschön für Ihre Teilnahme an der Umfrage in der aktuellen Ausgabe der Brotzeitung können Sie dieses Mal leckere Preise für einen gelungenen Start in die Grillsaison mit Bäcker Jann gewinnen.

Ging es beim letzten Mal um die Gestaltung unserer neuen Zeitung, so möchten wir gerne von Ihnen wissen, wie Sie zum Backwarenangebot Ihres Bäcker Jann stehen. Sagen Sie uns Ihre Meinung, damit unser Angebot auch künftig Ihren Wünschen entspricht.

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.



*Bäckermeister Ulrich Jann überreichte den Hauptpreis der Faschingsverlosung (99 Krappen) an die glückliche Gewinnerin Frau Biermeier.*

### Unter allen Einsendungen verlosen wir:

#### 1. Preis:

Jamie Oliver Barbecue Grill

#### 2. - 10. Preis:

Backwarengutscheine  
im Wert von 20 Euro

#### 11. - 25. Preis:

Backwarengutscheine  
im Wert von 5 Euro

### Sammeln und genießen

Für jeden Backwareneinkauf von mindestens 3 Euro erhalten Sie einen Bäcker Jann Stempel auf Ihre Glücksklee-Sammelkarte. Die Karte gibt es in jeder Bäcker Jann Filiale. Je nach Anzahl gesammelter Punkte schenkt Ihnen Bäcker Jann ein leckeres Gebäck oder sogar ein Grillbesteck.



### 1 Welche Produktgruppe verbinden Sie sofort mit Bäcker Jann?

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Semmeln u. a. Kleingebäck | <input type="checkbox"/> Brote  |
| <input type="checkbox"/> Gebäck und Kuchen         | <input type="checkbox"/> Snacks |

### 2 Welches Produkt schmeckt Ihnen bei Bäcker Jann am besten?

\_\_\_\_\_

### 3 Auf einer Skala von 1-5 (1 = sehr große Vielfalt, 5 = sehr wenig Vielfalt): Wie bewerten Sie die Vielfalt der angebotenen Produkte?

1  2  3  4  5

### 4 Auf einer Skala von 1-5 (1 = sehr gute Qualität, 5 = sehr schlechte Qualität): Wie bewerten Sie die Qualität der Bäcker Jann Produkte?

1  2  3  4  5

### 5 Was könnten / sollten wir von Bäcker Jann verbessern?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Ihre Adressdaten dienen nur der Verlosung und werden nicht weiterverwendet!**

Mitarbeiter und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen! Barauszahlung nicht möglich! Der Rechtsweg ist ausgeschlossen!

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 20. MAI AN:**

**Bäcker Jann GmbH**  
**Am Gewerbepark 2**  
**86701 Rohrenfels**



# Qualität auch beim Strom

**Mit dem Gebrauch von Ökostrom leistet Bäcker Jann einen Beitrag für die Umwelt**

Ökonomie und Ökologie verbinden – so lautet ein Grundsatz von Bäckermeister Ulrich Jann. „Ich könnte niemals ein Geschäft betreiben, das nur am Geschäftsergebnis ausgerichtet ist. Daher wird bei wichtigen Entscheidungen die Nachhaltigkeit beachtet“.

Eine dieser Entscheidungen war die Umstellung auf neue Stromlieferanten. Das Bäckerhandwerk ist eines der energieintensivsten Gewerke. Allein in der Bäcker Jann-Backstube werden jährlich für Maschinen, Kühlung und Beleuchtung u. ä. ca. 460 000 kw/h (das ist ungefähr der Verbrauch von 100 Familien) verbraucht. Trotz des hohen Verbrauchs wurde die Versorgung schon Anfang 2005 auf Ökostrom von Lichtblick umgestellt. In diesem Jahr wurde dann ein Großteil der Filialen auf regenerativen Strom von Greenpeace Energy und Lichtblick umgestellt.

„Die Mehrkosten dafür sind es mir aus drei Gründen wert“ so Bäckermeister Ulrich Jann,



Bei den Filialen in Neuburg und Eichstätt bleibt der Bäcker Jann den Stadtwerken treu. Denn diese unterstützen mit ihren Gewinnen wichtige Einrichtungen wie z. B. Bäder und Stadtbus und kommen dadurch der Bevölkerung zugute.

„denn einerseits ist es ein weiterer Beitrag zum Klimaschutz und eine Absage an den Bau von Atom- und Kohlekraftwerken, andererseits ärgert mich die Preispolitik der großen Energieversorger“. Apropos Klima-

schutz: Durch diese Umstellung werden mehr als 1.000.000 kw/h jährlich regenerativ erzeugt. Dadurch bleiben der Umwelt über 500 t CO<sub>2</sub> erspart!



## 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](http://www.stadtwerke-neuburg.de)

# „Man ist, was man isst!“

## Bäcker Jann informiert

Dieser alte Spruch enthält im Kern viel Wahres. Gerade heute sind die Qualität der Ernährung und die Qualität der Nahrungsmittel für Ihr Wohlbefinden und Ihre Gesundheit von hoher Bedeutung.

Seien Sie es sich also wert, bewusst einzukaufen und zu genießen. Wir vom Bäcker Jann unterstützen Sie gerne dabei:

- Nicht nur, dass wir sehr viel Wert legen auf hochwertige, natürliche Rohstoffe und Verarbeitung, um die hochwertige Qualität unserer Backwaren sicher zu stellen.

### EINLADUNG AN UNSERE KUNDEN

Für die folgenden Veranstaltungen haben wir die Ernährungswissenschaftlerin Fr. Petra Scharfscheer (Dipl. Oeco. Troph) aus Weinheim engagiert:



#### Brot – ein kleines Nährstoffwunder

Sich gut fühlen und fit sein, hängt viel auch von der richtigen Ernährung ab. Wir wollen Sie in dieser Veranstaltung informieren und probieren lassen, was wir Ihnen vom Bäcker Jann hier Gutes bieten können – für jeden Geschmack und für die ganze Familie.

Termin: Mittwoch, 13. Mai 2009  
15 – 17.30 Uhr

Ort: Stadel Wagenhofen

#### Ernährungsinfo vom Bäcker Jann

Die ausgewogene Ernährung wird in der Presse immer wieder propagiert. Wir wollen Ihnen hier zeigen, wie Sie z.B. die 10 Regeln der DGE mit Hilfe unserer Backwaren umsetzen können. Dabei werden Ernährungstipps für die ganze Familie oder auch für spezielle Ernährungsformen (z.B. Diabetes) nicht zu kurz kommen.

Termin: Donnerstag, 14. Mai 2009  
8.30 – 11.30 Uhr

Ort: Stadel Wagenhofen

Beide Infoveranstaltungen beginnen mit einem Vortrag und bieten dann reichlich Möglichkeit Fragen zu stellen.

- Wir bieten Ihnen in unserem breiten Sortiment auch reine Vollkornprodukte als Grundlage für eine vollwertige Ernährung
- Unsere Bio-Backwaren, die nicht nur „Bio“ sind, sondern das noch strengere „Bioland“-Zertifikat tragen, lassen Sie mit gutem Gewissen genießen: Sie tun sich und ihrer Umwelt damit Gutes!
- Wir geben Ihnen gerne genaue Auskunft über unsere Backwaren und deren Zutaten. Schon jetzt liegen in allen unseren Filialen Ordner mit genauen Produktinformationen über unsere Brote und Semmeln aus. Nicht nur für Allergiker sind diese Informationen interessant. Unsere Verkäuferinnen geben Ihnen hier gerne Auskunft!
- Oft werden wir auch von Kunden – besonders von Diabetikern – nach dem Brennwert oder den BE-Einheiten mancher Produkte gefragt. Daher werden wir in Zukunft als zusätzlichen Service bei ausgewählten Artikeln die Nährwerte berechnen und auf den Artikelpässen eine Nährwertkennzeichnung ausdrucken.

Genauere Informationen erhalten Sie bei unseren kostenlosen Informationsveranstaltungen, zu denen wir Sie herzlich einladen.

Die Bio-Sonnenkruste hat viel zu bieten: Sonnenblumenkerne



liefern wertvolle ungesättigte Fettsäuren, frischer Quark versorgt mit Calcium, dazu Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe aus dem Getreide – mit ganz natürlichen Zutaten leistet die Sonnenkruste einen wertvollen Beitrag zu einer gesunden Ernährung! Und als lockeres, saftiges Roggenmischbrot schmeckt es der ganzen Familie! Für alle, die sich bewusst ernähren wollen und auch auf die Verhältnismäßigkeit der Nährstoffe Kohlenhydrate, Eiweiß und Fett achten, bietet die folgende Tabelle wichtige Anhaltspunkte. Und manch einem Diabetiker erleichtert die Angabe der BE-Einheiten die Auswahl seiner Lebensmittel.

Alle Angaben sind berechnet, nicht gemessen und unterliegen natürlichen Schwankungen!

#### 100g enthalten im Durchschnitt:

Brennwert:	1004 kJ/240 kcal
Eiweiß:	8 g
Kohlenhydrate:	42 g
Fett:	4,4 g

100 g enthalten im Ø: 3,5 BE; 1 BE = 29 g

## Rezeptideen zur Grillsaison

### Verfeinern Sie Ihr Pain Paillasse mit köstlichen Dips

#### Ricotta-Dip

##### Zutaten:

40 g Pinien, geröstet, fein gehackt  
80 g Mascarpone  
je 1 g Thymian und Rosmarin, fein gehackt  
160 g Ricotta  
100 g Tomatensauce  
30 g Tomaten getrocknet, fein gehackt  
100 g Sauerrahm  
10 g Tomaten-Ketchup  
10 g Balsamico-Essig  
Chilisauce, Knoblauch, Pfeffer

##### Zubereitung:

Alles Zutaten mischen und abschmecken.

Nährwert, 100 g enthalten:

9 g Eiweiss / 14 g Fett / 7 g Kohlenhydrat / 193 g Kilokalorien / 808 Kilojoule

#### Holzfüller-Dip

##### Zutaten:

150 g Kartoffeln  
50 g Ei, hartgekocht, fein gehackt  
150 g Zwiebeln, gehackt, angedünstet  
10 g Schnittlauch, fein gehackt  
180 g Sauerrahm  
35 g Milch  
3 g Knoblauchsatz

##### Zubereitung:

Alle Zutaten gut mischen und abschmecken. Je nach Kartoffelsorte muss zusätzlich etwas Milch beigegeben werden, damit die Konsistenz stimmt.

Nährwert, 100 g enthalten:

3 g Eiweiss / 4 g Fett / 6 g Kohlenhydrat / 79 g Kilokalorien / 331 Kilojoule



# Der Bäcker Jann Brotkalender

zeigt Ihnen, wann wir welche Brotsorten für Sie frisch backen

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Beschreibung
<b>Bauernbrot 1000 g</b>	x	x	x	x	x	x		70% Roggenanteil geben unserem Klassiker seinen herzhaften Geschmack. Und natürlich wird er – wie übrigens alle unsere Brote! – aus reinem, selbstgezogenen Natursauerteig gebacken.
<b>Frankenlaib 1000 g</b>	x	x	x	x	x	x		Das Bauernbrot mit der Extraportion Kümmel – im Teig und auf der Kruste: Für alle, die's noch würziger wollen!
<b>Vesperlaib 500 g</b>	x	x	x	x	x	x		wie das Bauernbrot – nur als kleines, pfundiges Brotzeitlaiberl
<b>Wurzelbrot</b>	x	x	x	x	x	x		rustikales, aromatisches Weizenbrot mit knackiger Rösche
<b>Pöttmeser Laib 750 g</b>	x	x	x	x	x	x	x	helles, lockeres Roggenmischbrot (55% Roggenanteil) mit rustikaler, knackiger Kruste und mildem Geschmack
<b>Urtyp 750 g</b>	x	x	x	x	x	x		Unser „dunkelstes“ Roggenmischbrot (80% Roggenanteil) kommt ganz ohne Gewürze aus. Der kräftige Geschmack und die herzhafte Kruste passen zu jeder Gelegenheit.
<b>Mischbrot 1000 g / 500 g</b>	x	x	x	x	x	x		Unser Hausbrot mit gleichen Teilen an Roggen- und Weizenmehl – die lockere Krume schmeckt zu jedem Belag.
<b>Vierpfünder 2000 g</b>	x	x	x	x	x	x		Ein klassisches Natursauerteigbrot: hoher Roggenanteil (75%), extra lange Reifezeit für den Sauerteig, eine gute Portion feine Brotgewürze und eine doppelt gebackene Kruste sorgen für den einzigartigen Geschmack.
<b>Bio-Sonnenkruste 750 g</b>		x		x		x		Neu: mildes, helles Roggenmischbrot (55% Roggenanteil) mit saftiger Krume, knackiger Kruste, Sonnenblumenkernen und Quark – alle Zutaten stammen aus biologisch-ökologischer Landwirtschaft.
<b>Pur-Pur-VK-Brot</b>			x		x			Das Vollkornbrot mit 70% PurPur-Weizen, kräftig und aromatisch im Geschmack, Kürbiskerne und Walnüsse runden das Ganze ab.
<b>Bio-Sonne 500 g</b>	x		x		x			das saftige, im Kasten gebackene Roggen-Weizen-Vollkornbrot (65% Roggenanteil) mit ganz vielen Sonnenblumenkernen und feinem nussigen Geschmack
<b>Bio Roggen 1000 g</b>	x		x		x			Reines Roggenvollkornbrot aus fein gemahlenem Vollkornmehl – ohne Gewürze sorgen der 100% Roggenanteil und der Natursauerteig für einen kräftigen Geschmack!
<b>Bio-Laib m. Dinkel 750 g</b>		x		x				Fein gemahlene Roggen (75%)- und Dinkelvollkornmehl (25%) machen das Brot zu einem wertvollen Beitrag für eine gesunde Ernährung, ohne Weizenmehl in der Rezeptur!
<b>Bio-Kerndl 500 g</b>	x		x		x			ein lockeres Weizen-Roggen-Vollkornbrot mit wertvollen Ölsaaten wie z.B. Leinsamen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen
<b>Bio-Fastenlaib 500 g</b>	x	x	x	x	x	x	x	Mildes Weizenmischbrot (55% Weizenanteil) mit leicht würzigem Geschmack. Sonnenblumenkerne, Schrotanteil und Leinsaat machen es ballaststoffreich.
<b>Family-Aktiv 500 g</b>		x		x		x		lockeres Weizenmischbrot (80% Weizenanteil) mit wertvollen Inhalten wie gelber Leinsaat und Sonnenblumenkernen
<b>Kartoffelbrot 500 g</b>	x		x		x			Das lockere, leicht bekömmliche Weizenmischbrot (80% Weizenanteil) mit Kartoffelflocken zeichnet sich durch feinen Geschmack und lange Frischhaltung aus.
<b>Nußlaiberl 250 g</b>				x				Das Weizenbrot (90% Weizenanteil) der besonderen Art: mit ganzen Haselnüssen verführt es zum Knabbern und bringt Abwechslung auf den Tisch!
<b>Dinkelbrot 500 g</b>				x				Der nussige Geschmack aus dem vollen Dinkeln Korn und den vielen Sonnenblumenkernen kennzeichnen unser Dinkelvollkornbrot, ohne Weizen gebacken!

Unsere aktuellen Angebote für die Grillsaison gültig vom 4. Mai 2009 bis 30. Mai 2009

**Bierstangerl**

Mo 2 Stk.  
1,75 €

**Wurzelbrot**

Di 1 Stk.  
1,75 €

**Krusti (hell + dunkel)**

Mi 2 Stk.  
0,99 €

**Vierpfünder**

Do 500 g  
1,30 €

**Pain Paillasse**

Fr 1 Stk.  
2,20 €

**Panini**

Sa 2 Stk.  
0,69 €

# Blumige Zeiten in Rain am Lech

*Die Bäcker Jann Filiale ist gut besucht – und freut sich auf die kommende Landesgartenschau*



*Frau Beate Peceros (l.i.B) und ihre Kollegin Frau Hilz können auf viele Stammkunden setzen.*

Direkt an der Hauptstraße in Rain am Lech liegt die gemütliche Filiale der Bäckerei Jann. Im Inneren erwartet den Kunden ein stilvolles Café mit einem reichhaltigen Angebot an Gebäcken aller Art. Und gerade im sonnigen Frühjahr und Sommer lädt die kleine Holzterrasse im Freien zum entspannen und verweilen ein.

## **Alle Waren stündlich frisch**

Das Ambiente und die köstlichen Speisen in der Bäcker Jann Filiale locken täglich zahlreiche Kunden in die beliebte Backstube. Nicht ohne Grund, denn hier werden fast alle Waren stündlich frisch gebacken. Dazu gibt es reichlich Zusatzangebote, etwa das köstliche und umfangreiche Kuchenan-

gebot jeden Mittwoch, oder die reichliche Frühstückstüte am Sonntag: 6 Semmeln, 2 Brezen und 2 Buttercroissants gibt es für kleine 4,44 Euro.

## **Landesgartenschau mit Spannung erwartet**

Filialeleiterin Beate Peceros freut sich über das rege Leben in ihrer Filiale. Denn trotz so vieler Kunden sind viele Stammkunden unter ihnen, die neben den schmackhaften Angeboten besonders den freundlichen Service und die unterhaltsamen Gespräche der charmanten Filialeiterin und ihres 6-köpfigen Teams schätzen.

Auf die Gartenschau in Rain, die Ende Mai ihre Tore öffnet, wartet Frau Peceros schon ganz gespannt. Immerhin werden dann bis August des Jahres bis zu 3000 Besucher täglich in der schmucken Innenstadt Rains erwartet, die nachmittags in eine große Fußgängerzone verwandelt wird. Natürlich wird davon auch die Bäckerei-Filiale profitieren. Für die Zeit der Landesgartenschau wird sich deshalb Frau Peceros besondere Angebote für ihre bisherigen und neuen Kunden einfallen lassen.

## Der Bäckermeister im Gespräch

### **Ulrich Jann beantwortet Ihre Fragen**

Die Umfrage in der letzten Ausgabe der Brotzeitung hat dazu geführt, dass einige Fragen an mich gerichtet wurden, die ich gerne beantworten möchte. Im Folgenden werde ich die Fragen aufgreifen und umfassend beantworten.

#### **Warum ist der Vierpfünder häufig ausverkauft?**

Retouren sind ein schwieriges Thema. Einerseits wollen wir Ihnen als Kunden auch am Abend noch Ihr Lieblingsbrot bieten, andererseits kostet jedes übrig gebliebene Brot auch Geld. Außerdem tut es uns natürlich auch weh, wenn wir unsere guten Brote, die nicht verkauft werden, nur noch als Tierfutter weitergeben können.

Das muss im Endeffekt wieder auf den Preis aufgeschlagen werden. Deswegen kann es vorkommen, dass gegen Ladenschluss die eine oder andere Brotsorte nicht mehr im Regal ist. Aber bei unserem großen Sortiment gibt es meist noch viele andere leckere Alternativen.

#### **Was passiert mit nicht verkaufter Ware?**

Damit wir Ihnen ständig ein komplettes Sortiment unserer Ware präsentieren können, backen wir in sehr großen Mengen. Da kommt es häufig vor, dass einzelne Waren nicht vollständig verkauft werden.

Diese nicht verkaufte Ware wandert jedoch nicht einfach in den Müll. Bäcker Jann gibt die Gebäcke an Bauern weiter, die diese noch als Schweinefutter verwen-

den können. Letztlich handelt es sich um Lebensmittel, und diese sind zum Verzehr gedacht.

#### **Kommt der Brezenteig aus dem Ausland?**

Dieses Gerücht taucht immer wieder mal auf. Wir können Ihnen aber garantieren, dass alle Teige, die wir verwenden, sowohl für die Brezen als auch für alles andere Gebäck, von uns selbst hergestellt werden. Teigimporte aus dem Ausland gibt es bei uns nicht.

Besuchen Sie uns doch einfach am Tag der offenen Tür am 21.05.09 in unserer Backstube in Wagenhofen (siehe Seite) und überzeugen Sie sich selbst davon!

# Tag der offenen Tür

## Bäcker Jann lädt in die Backstube nach Wagenhofen ein

Am 21.05.09 ist es soweit – der Bäcker Jann in Wagenhofen öffnet seine Tore und lädt alle interessierten Kunden und Liebhaber des Bäckerhandwerks zum mittlerweile 4. Tag der offenen Tür ein. Von 10 bis 17 Uhr erhalten die Gäste der Bäckerei Jann Einblick in die Backstube. Wer wollte nicht schon mal sehen, wie eine Breze geschlungen wird, wie ein Brot zusammengestoßen oder ein Krapfen gebacken wird!

Natürlich gibt es auch einige Backwaren zu attraktiven Preisen!

### Blaskapelle und Kinderbacken

Vor der Backstube, die zur Besichtigung offen stehen wird, wird ein Festzelt errichtet, welches zum gemütlichen Verweilen einlädt. Die Rohrenfelder Blasmusik sorgt von 11 – 14 Uhr für die musikalische Umrahmung. Auch für das leibliche Wohl wird bestens gesorgt sein: auf Rahmleck, Bratwurstsemeln, belegte Snacks und ein Kuchenbuffet



dürfen sich die Gäste der Bäckerei Jann freuen. Damit den Kleinen die Zeit nicht zu lang wird, gibt es eine Kinderbackstube, eine Hüpfburg und andere Attraktionen.

### Gewinnspiel

Als Sofortgewinn winken einige unserer vor Ihren Augen hergestellten Torten! Und als Anreiz für umweltfreundliches Verhalten bekommt jeder Radfahrer eine Breze und ein kleines Getränk!

Der Tag der offenen Tür der Bäckerei Jann verspricht einen gelungenen Frühlingsausflug für die ganze Familie. Wir freuen uns schon sehr auf Ihren Besuch!

### Kunden im Schlafanzug

Da staunten die Gäste der Bäckerei Jann-Filiale in Rain nicht schlecht. Ganze 113 Mitglieder der Jugendabteilung des TSV Rain nahmen die Faschungs Herausforderung von Bäcker Jann an und kauften ihre Backwaren in Schlafanzügen. Herr Jann hatte gewettet, dass nicht mehr als 100 kämen, und wurde eines besseren belehrt. Als Dankeschön übergab er deshalb dem Verein 500 Euro für die Jugendarbeit.



Herr Jann umringt von Gästen in Schlafanzügen

### Euro-Umtauschaktion in Rain

Nach dem Erfolg in Schrobenhausen wiederholen wir die Aktion diesmal in Rain/Lech. Am Samstag, 20. Juni, von 8 bis 12 Uhr wechselt Ihnen Herr Jann Ihre D-Mark!

- Altfahrzeuge    + Umweltprämien

Aktionspreise garantiert für Bestellungen bis Ende Mai 2009.<sup>1,2</sup>



Abb. enthält Sonderausstattung.

Der Fiat Grande Punto jetzt mit:

FIAT-ecoplus<sup>+</sup>

BONUS

Inklusive 2.500 Euro staatl. Umweltprämie, auch wenn die staatlichen Mittel bereits ausgeschöpft sind. Garantiert.<sup>1</sup>

ab **6.490,- Euro<sup>2</sup>**    Sie sparen bis zu **5.060,- Euro<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Wenn alle anderen Voraussetzungen für die staatl. Umweltprämie erfüllt sind (Voraussetzung u. a.: Verschrottung eines mindestens vor neun Jahren erstmals zugelassenen Altfahrzeugs, das für mindestens ein Jahr auf den Halter in Deutschland zugelassen war).  
<sup>2</sup> Fiat Grande Punto Active 1.2 8V<sup>3</sup>; 11.550 € UPE des Herstellers zuzüglich Überführungskosten in Höhe von 690 €, abzüglich der staatlichen Umweltprämie in Höhe von 2.500 €, abzüglich des FIAT-ecoplus<sup>+</sup> Bonus. Nachlass: keine Barauszahlung.  
<sup>3</sup> Kraftstoffverbrauch nach RL 80/1268/EWG (l/100 km): innerorts 7,5, außerorts 4,9, kombiniert 5,9. CO<sub>2</sub>-Emission nach RL 80/1268/EWG (g/km): kombiniert 139.  
 Privatkundenangebote, gültig nur für Bestellungen bis zum 31.05.2009 von nicht bereits zugelassenen Neufahrzeugen Fiat Grande Punto und Zulassung bis 31.12.2009. Nicht kombinierbar mit der Aktion „Fiat Steuersparen“.



Joseph-Gänster-Strasse 17  
DE-86609 Donaauwörth  
Telefon: +49 (0)906 706790



WWW.AUTOS-AUS-LEIDENSCHAFT.DE

Visat!



## Neuburger Schlossfest

Lassen Sie sich beim großen farbenprächtigen Fest der Renaissance vor Originalkulisse in das 16. Jahrhundert zurückversetzen. Genießen Sie Markttreiben 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



### Freilichtschauspiel über das Leben Ottheinrichs im Neuburger Schlosshof

10. - 12. September 2009 

17. - 19. September 2009 



Ottheinrich

Pfalzgraf zu Neuburg

Veranstalter: Verkehrsverein „Freunde der Stadt Neuburg“



Wiederaufführung nach dem großen Erfolg in 2005

### 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 Anzeigenverwaltung:

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 Backstubenladen in Wagenhofen:

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

