

Himm... lisch lecker

Bäcker Janns Gebäck-Ideen – wo der Geschmack zuhause ist



So um Allerheiligen beginnt auch für den Bäcker Jann eine besondere Zeit – die Stollen- und Plätzchenzeit. Und so mancher Mitarbeiter in der Backstube „fürchtet“ sich schon vor dieser Zeit – denn jetzt ist die Versuchung für eine kleine Nascherei riesen-groß. Und meistens bleibt es nicht bei einer, denn die Auswahl an Weihnachtsspezialitäten ist enorm, so dass jeder mindestens drei Lieblingsarten findet.

Da müssen unsere Konditoren schon schauen, dass sie mit dem Backen noch nachkommen. Denn der Arbeitsaufwand für die

Weihnachtsspezialitäten ist gewaltig. Liebevoll werden die Plätzchen in Handarbeit hergestellt. Und so wird ausgerollt und gebacken, aufgespritzt und in Schokolade getaucht – bis in den Nachmittag hinein. Nach vollbrachter Arbeit erfolgt die „Qualitätsprüfung“ durch den Chef. „Denn ich möchte nur verkaufen, was mir selber schmeckt“, so Bäckermeister Ulrich Jann. Was dazu nötig ist, um himmlisch leckeres Gebäck zu machen, erfahren Sie auf der folgenden Seite.

**Stollen-Probier-Tage
beim Bäcker Jann
am 12. und 13. November**

INHALT

Seite 2

Himm... lisch leckere Plätzchen –
Blick in die Backstube vom Bäcker Jann

Seite 4

Ernährungstipps rund um Dinkel

Seite 5

Bäcker Jann in Schrobenhausen

Seite 6-7

Immer was los – mit Bäcker Jann

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

bald ist es wieder soweit: Das Jahr neigt sich seinem Ende zu. Bald wird der Winter Einzug halten – mit allem, was dazu gehört: Wind, Regen, Schnee, Frost und ... leckerem Gebäck bei einer Tasse Tee in der warmen Stube. Ja, die dunkle Jahreszeit ist die, in der gewöhnlich am meisten süße Backwaren verzehrt, gebacken und gekauft werden. Deswegen soll diese Ausgabe der Brotzeitung den Köstlichkeiten der winterlichen Backstube gewidmet sein. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen der Brotzeitung und wünsche Ihnen schon jetzt ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen Guten Rutsch ins neue Jahr.

Herzlichst, Ihr Ulrich Jann

Unsere Probier-Coupons

Sonderpreise nur gültig bei Abgabe zwischen
1. November und 26. November 2009



gültig bei Abgabe bis 26. November 2009



gültig bei Abgabe bis 26. November 2009



gültig bei Abgabe bis 26. November 2009

250g **3,95 €**
statt 4,99 €

Feine Plätzchenmischung

500g **4,20 €**
statt 5,45 €

Cranberry-Stollen

500g **4,95 €**
statt 5,95 €

Butter-Stollen

Liebe zum Handwerk und beste Zutaten

Ein Blick in die adventliche Backstube – So entstehen die Nusskrapferl beim Bäcker Jann

Wer kennt ihn nicht, den herrlichen Duft von frisch gebackenen Plätzchen nach Butter und feinen Gewürzen? Schon am Duft erkennt die gute Hausfrau oder der Bäckermeister, ob die richtigen Rohstoffe verwendet wurden. Darum nimmt der Bäcker Jann nur beste Zutaten, und das schmeckt man auch. In alle Weihnachtsgebäcke – ob Stollen oder Plätzchen – kommen z. B. nur reine Butter, beste Gewürze, große, weiche, helle, in Rum eingeweichte Sultaninen. Gerade bei den Sultaninen gibt es riesige Qualitäts-, aber auch Preisunterschiede. Trotzdem, für seine Stollen macht der Bäcker Jann keine Kompromisse – weder beim Preis, noch bei der Qualität und auch nicht in der Rezeptur. In seinem besten Stollen – dem Christstollen – sind sogar mehr Sultaninen als Mehl, 20 % Butteranteil sowie 12 % (auf Mehl bezogen) ganze Mandeln. Auf dieser Grundlage, der traditionellen handwerklichen Herstellungsweise, und dem Verzicht auf Backmittel und Zusatzstoffe beruht der einzigartige Geschmack dieses Butterstollens.

Nicht ganz so traditionell das Rezept, aber genauso lecker ist der Cranberrystollen vom Bäcker Jann. Die Sultaninen werden durch in Orangensaft eingeweichte Cranberries ersetzt. Ergänzt durch ganze Mandeln entsteht daraus ein herrlich fruchtiger Stollen, der auch Kindern schmeckt, die ja oftmals keine Rosinen mögen.

Die wichtigste Zutat für Weihnachtsgebäck kann man allerdings nicht kaufen – die Liebe zum Handwerk. Darum werden die Plätzchen in Handarbeit gefertigt – wie auf der Bildserie ersichtlich. Und deswegen schmecken sie wie hausgemacht – und das ist das beste Kompliment, das man einem Gebäck machen kann.



Buttermürbteig wird ausgerollt und über die Schablonen gelegt ...



... und mit dem Rollholz darüber gewalzt.



Aus Sahne, gerösteten Nüssen und feiner Schokolade wird eine Füllung gekocht ...



... und auf die inzwischen gebackenen Plätzchen aufgespritzt.



Nach dem Zusammensetzen werden die Krapferl in Schokolade getaucht ...



... und mit halben Walnüssen garniert.

Die Bäcker Jann Wochenangebote

Tolle Angebote im November

Sie waren der Renner in der Grillsaison – unser Feta Pain Paillasse und das Pain Paillasse mit Oliven. Nun sind zwar die heißen Tage des Sommers zu Ende und damit vorläufig die Zeit dieser Spezialitäten, doch Ihr Bäcker Jann hält köstliche Genüsse des Herbstes für Sie parat: Das Pain Paillasse ist natürlich wieder mit dabei.

Diesmal allerdings präsentiert sich das saftige Brotvergnügen saisontypisch mit fruchtigen Kürbiswürfeln, Kürbis- und Sonnenblumenkernen sowie würzigem Curry im Teig. So schmeckt unser Pain Paillasse Kürbis auch ohne Belag und hält sich lange frisch.

bis Samstag, 7.11.2009



je 2,20 €

**Pain Paillasse
(Hell, Kürbis)**

2 Stk. 2,75 €
Bienenstich

von Montag, 9.11. bis Samstag, 14.11.2009



750g 2,85 €

Bio-Laib mit Dinkel

3 Stk. 1,39 €
Dinkelsemmel

2 Stk. 2,49 €
Dinkelschnitte

Dinkel – Informationen und Hintergrund

Ein wertvolles Urgetreide wiederentdeckt

Dinkel ist eine uralte Getreideart, ein Urgetreide, das dem Weizen sehr verwandt ist, aber doch seine ganz eigenen Vorzüge hat. So verträgt der Dinkelanbau ein raueres Klima und ist resistenter gegen Krankheiten. Allerdings bleibt der Ertrag weit hinter dem des Weizens zurück. Das ist ein Grund, warum im 20. Jahrhundert der Dinkel weitgehend vom Weizen verdrängt wurde. Vor allem der ökologische Anbau hat den Dinkel wiederentdeckt, da er als Spelzgetreide von Natur aus besser vor unerwünschten Umwelteinflüssen geschützt ist.

Gleichzeitig liefert Dinkel so viele wertvolle Inhaltsstoffe, dass schon Hildegard von Bingen (1098-1179) es als das „beste Korn“ ansah. Es „macht seinem Esser rechtes Fleisch und rechtes Blut, frohen Sinn und freudig menschliches Denken“.

Heute sind die Vorzüge des Dinkels längst wissenschaftlich erwiesen. Dinkel liefert



Dinkel – das „beste Korn“ – ist von Natur aus reich an wertvollen Mineralstoffen.

ca. 62 % Kohlenhydrate, 8,8 % Ballaststoffe, 12 % wertvolles Eiweiß, das in Spuren alle essenziellen Aminosäuren enthält, und 2,7 % Fett. Außerdem sind bestimmte Mineralstoffe in Dinkel reichlich enthalten. Neben Mangan, Eisen und Phosphor wirken sich vor allem der hohe Magnesium- und Chromgehalt positiv aufs Gemüt aus. Zudem ist Dinkel reich an den Vitaminen A, E, B1, B2 und Niacin. Das Denkvermögen, die Konzentration sowie die Gesundheit von Haut und Haaren profitieren

davon.

Insgesamt wird dem Dinkel auch eine größere Bekömmlichkeit zugeschrieben. So vertragen viele Weizenallergiker Dinkel oft ganz gut und können daher auf Dinkelprodukte ausweichen. Aber Vorsicht: Dinkel enthält Gluten, so dass Menschen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliakie, Sprue) auch auf Dinkel verzichten müssen.

Ernährungsinformation

Bio-Laib mit Dinkel:

100g enthalten im Durchschnitt:

Brennwert:	827 kJ / 198 kcal
Eiweiß:	6,8 g
Kohlenhydrate:	39,8 g
Fett:	1,2 g
100g enthalten im Ø:	3,3 BE
1 BE =	30 g

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

Was bitte sind denn Cranberry?

In Deutschland gibt es die Cranberries auch als Kranbeere oder Moosbeere. Oft werden die Früchte mit Preiselbeeren verwechselt, weil sie sehr ähnlich aussehen und zur Gattung der Heidelbeeren gehören. In Amerika schätzten sie schon die Indianer – wegen des bittersauren Geschmacks und wegen ihrer heilenden Wirkung.

Cranberries schmecken nicht nur toll, sie haben auch sehr viel Vitamin C. Sie stecken voller Antioxidanzien, enthalten entzündungshemmende Stoffen und helfen erwiesenermaßen z.B. bei der Vorbeugung von Harnwegsinfektionen.



Rechnen mit Jann: 2=1,5

Beim Kauf von zwei Broten zahlt man für das Zweite nur die Hälfte

Keine Sorge, wir wollen jetzt nicht die Regeln der Mathematik über den Haufen werfen. Nein, diese Formel steht für eine neue Aktion vom Bäcker Jann. Und bedeutet für Sie:

Wenn Sie zwei Brote kaufen, erhalten Sie das zweite, kleinere oder gleichwertige zum halben Preis! Sie sparen also bei zwei gleichen Broten 25 %!

Also, denken Sie doch mal an Ihre Mutter,

Schwiegermutter oder die nette Nachbarin und machen Sie ihr eine Freude, indem sie ihr gleich ein Brot mitbringen. Auf Wunsch machen wir natürlich auch eine Schleife um das Brot!

Oder Sie testen einmal zum halben Preis eine neue Sorte aus dem umfangreichen Bäcker Jann Brotsortiment.

Die Aktion läuft den ganzen November.



Jede Menge Frische...

... Und das an sieben Tagen in der Woche - zum Beispiel in der Schrobenhausener Lenbachstraße



Filialeleiterin Maria Stromer (re.) hat viel zu tun – und viele tolle Angebote für ihre Kunden.

Es gibt viele gute Gründe, durch die Innenstadt Schrobenhausens zu schlendern. Einer ist ganz gewiss die Backstube des Bäcker Jann in der Lenbachstraße. Und das seit inzwischen schon über 18 Jahren. Damit ist der Bäcker Jann schon fast ein Schrobenhausener Bäcker. Viel hat sich verändert in dieser Zeit – aber schon immer erwarten den Kunden freundliche und zuvorkommende Verkäuferinnen. Und noch et-

was zeichnet den Bäcker Jann seitdem aus:

Frisch gebacken – den ganzen Tag

Wurden anfangs nur Brezen und Plunder im Umluftofen gebacken, werden inzwischen auch pikante Snacks und goldgelbe, zartknusprige Nachmittagssemeln aus dem Etageno-fen geholt. Dieser Ofen und die lange Teigführung – mindestens 12 Stunden vor dem Backen

wird der Teig gemacht – ergeben Semeln mit besonders aromatischer Kruste und saftiger Krume.

Für den Hunger zwischendurch bereitet das Schrobenhausener Jann Team verschiedene frisch belegte Snacks zu. Ob mit Salami, Schinken oder Käse – da ist für jeden etwas dabei.

Am Donnerstag, wenn das Umland nach Schrobenhausen zum Wochenmarkt kommt, gibt's beim Bäcker Jann die Markttüte – 2 Semeln, 2 Brezen, 1 Pöttmeser Laib und ein Bierstangerl zum attraktiven Preis von 3,95 €. Da lohnt sich auf jeden Fall der Abstecher zum Bäcker Jann.

Es empfiehlt sich also, einmal in die Bäcker-Jann-Filiale in Schrobenhausen zu blicken, nicht nur wegen der leckeren Backwaren, sondern auch wegen der günstigen Angebote. Übrigens – das Haferl Kaffee mit einem Stück Kuchen gibt es täglich zum Vorteilspreis von

Probierpreis in Schrobenhausen

5 Nachmittagssemeln, 0,99 €
Gültig vom 5.-14. November ab 13 Uhr

Lehrlinge beim Jann

Unsere Bäckerei bietet Stellen in drei Ausbildungsberufen

Gute Backwaren brauchen gute Bäcker! Aber woher nehmen? Ausbilden heißt da die Devise beim Bäcker Jann. Daher wurden auch dieses Jahr wieder vier neue Lehrlinge eingestellt. Zur Zeit werden insgesamt 15 Jugendliche zum Bäcker/in, Bäckereifach-

verkäufer/in oder Einzelhandelskaufmann/-frau ausgebildet. Anders als bei vielen Firmen werden gute Lehrlinge beim Bäcker Jann nach der Ausbildung übernommen. Interessante Infos zu den Berufen auf www.baeckerhandwerk.de.



SUCHE PARTNER FÜR OFFENE BEZIEHUNG.



500 BE OPEN.

Der neue Fiat 500C.
Lust auf ein Date?

ANDREAS
WAGNER
AUTOMOBILE KG

Joseph-Gänsler-Strasse 17
DE-86609 Donauwörth
Telefon: 0906 / 706790



WWW.AUTOS-AUS-LEIDENSCHAFT.DE

Weihnachtsbackstube

„Ihr Kinderlein kommet“

Leckeres Weihnachtsgebäck lässt Kinderherzen höher schlagen – vor allem, wenn es die Kleinen selbst fertigen. Deswegen lädt der Bäcker Jann zum Weihnachtsbacken in seine Backstube. Geschweifeter Stern, beflügelter Engel, bester Tannenbaum oder schwungvolle Glocke – wie die Profis gehen die Kleinen mit Unterstützung vom Bäcker Jann ans Werk. Backmütze auf, Schürze angelegt, Ärmel hochgekrepelt und los geht's: die Form ausgesucht und aus dem ausgerollten Teig Stern, Engel oder Baum herausgestochen. Das geht wirklich kinderleicht. Mit kunterbunten Zuckerperlen dekoriert, Zuckergusskringel ringsherum gemalt, beschriftet mit Namen oder Weihnachtsgrüßen – fertig ist das feine Backwerk mit der individuellen Note.

Also auf zur Weihnachts-Backstube am **Freitag, 11. Dezember in die Backstube in Wagenhofen**. Unkostenbeitrag: 4 Euro. Bitte anmelden (Telefon: 08431 / 67830)

Bäcker Jann Pausenboxen

Da schmeckt der Schulstart



Der erste Schultag ist wohl der aufregendste für die kleinen ABC-Schützen – und das Aufregung hungrig macht, das weiß jeder. Deswegen hat sich der Bäcker Jann gedacht, dass er den kleinen Nachwuchs-Genies etwas zu Essen mitgeben kann – in einer

schicken Bäcker-Jann-Pausenbox. Und das Beste daran: jeder der jungen Schüler durfte sich sein Lieblingsgebäck aussuchen, dass er dann, als stärkendes Zusatzgeschenk, in seine Pausenbox gereicht bekam. Beim Bäcker Jann steckt eben mehr drin.

Brot für Silvester!

„Happy-New-Year“ bei Bäcker Jann

Wer kennt das nicht – den Stress am Silvestermorgen. Vorbereitungen, Einkäufe wie z. B. das Stangenweißbrot vom Bäcker Jann. Den gleichen Stress hat auch Ihr Bäcker Jann – jeder Kunde kommt noch etwas früher als sonst, damit er sein Baguette für den Abend auch wirklich bekommt.

Also muss das Brot früh in den Läden sein und dementsprechend müssen natürlich auch die Bäcker zeitiger mit der Produktion beginnen. Das ärgert Bäckermeister Ulrich Jann besonders, denn der Bäcker Jann will immer frische Ware in seinen Läden anbieten.

„Happy-New-Year-Hour“ von 16 bis 17 Uhr

Am Nachmittag zwischen 16 und 17 Uhr, wenn alle Geschäfte geschlossen haben und erst mal wieder Ruhe eingekehrt ist im Haushalt, bäckt Ihnen Ulrich Jann noch einmal frische Baguettes. Diese können Sie in der Backstube in Wagenhofen abholen und mit Herrn Jann bei einem Glas Sekt oder Orangensaft schon mal auf das neue Jahr anstoßen.

Wichtig: Die Baguettes müssen bis zum Vortag in einer unserer Filialen bestellt werden und müssen in Wagenhofen in der Backstube abgeholt werden!



Mit Liebe gebacken – von Herzen verschenkt

Gebäck- und Stollenkiste vom Bäcker Jann



Sie suchen noch ein Geschenk für Ihre Liebsten, für Mitarbeiter oder Kunden? Warum verschenken Sie nicht Weihnachtsspezialitäten vom Bäcker Jann? Da können Sie eigentlich nichts verkehrt machen, und wenn Sie Glück haben, fällt für Sie auch noch eine Scheibe Stollen oder Plätzchen ab.

Passend zum feinen Gebäck gibt es natürlich auch die besondere Verpackung. Ob die große Packung im Holzkistchen oder die kleine Tüte mit der süßen Klammer, beim Bäcker Jann finden Sie für jede Gelegenheit das richtige Drumherum.

Und den richtigen Inhalt. Denn was hinein kommt, bestimmen Sie. Ob Stollen oder Früchtebrot, Plätzchen oder Lebkuchen – die Auswahl ist groß.

Fragen Sie einfach beim Bäcker Jann, auch wenn Sie Gebäck für Ihre Weihnachtsfeier benötigen.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH
Über einen Reisegutschein im Wert von 250 Euro (Verlosung der letzten Ausgabe) freut sich die Familie Habermayr aus Oberhausen.



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

Alle Jahre wieder

Engelchen-Schnitten als Spende an UNICEF für einen guten Zweck



Schon zur Tradition geworden ist die jährliche Unterstützung der Neuburger Unicef-Gruppe zur Weihnachtszeit. Vom Aufwiegen des Oberbürgermeisters mit Stollen bis zum längsten Stollen der Stadt reichten die kreativen Weihnachtsideen.

Doch immer nur Stollen? Nein, es muß jetzt etwas Neues her.

Daher wurde aus unserem großen Kuchensortiment eine leckere Gewürzschnitte ausgewählt. Der saftige Rührkuchen, gefüllt mit Nugat und Marmelade, gehört schon lange zu den Spezialitäten vom Bäcker Jann.

Engelchen-Schnitten

Und weil es dieses Jahr keinen rekordverdächtigen* Engerweg gibt in Neuburg, wird wenigstens dieser Kuchen mit einem Marzipanengel verziert.

Zu kaufen gibt es die Engelchen-Schnitten am wunderschönen Weihnachtsmarkt in der Neuburger Altstadt am Unicef-Stand. Wenn Sie die Engel dort kaufen, erhält Unicef den gesamten Betrag, um notleidenden Kindern in der ganzen Welt zu helfen.

*Der Engerweg von 2008 steht übrigens im Guinnessbuch der Rekorde.

Impressum

Redaktion:

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 und Anzeigenverwaltung:

CAP – Agentur
für Kommunikation
und Werbung GbR

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

Glückssterne sammeln und genießen

UND SO FUNKTIONIERT'S

Für jeden Backwareneinkauf von mindestens 3 € erhalten Sie einen Bäcker Jann Glücksstern auf Ihre Sammelkarte. Die Glückssterne gibt es in jeder Bäcker Jann Filiale. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Wir belohnen Ihre Treue!

Je nach Anzahl gesammelter Glückssterne schenkt Ihnen Bäcker Jann als Dankeschön ein leckeres Gebäck.

- 6 Punkte = eine Frühstückstüte mit zwei Bäckersemmeln, einer Brezen und einer Körnersemmel
- 12 Punkte = ein Brot Ihrer Wahl
- 18 Punkte = ein Bäcker Jann Kaffeestollen, 750 g
- 24 Punkte = Bäcker Janns Bester Butterstollen, 1.000 g

Mit Einlösung eines Punkte-Geschenks verliert diese Sammelkarte unmittelbar ihre Gültigkeit und wird von Bäcker Jann einbehalten.

SAMMELN MIT GEWINN

bei einem Backwareneinkauf von mind. 3 € erhalten Sie einen Glücksstern. Diese Aktion ist gültig bis 31.12.2009

SAMMELN MIT GEWINN

bei einem Backwareneinkauf von mind. 3 € erhalten Sie einen Glücksstern. Diese Aktion ist gültig bis 31.12.2009

1	2	3	4	5	11	12	13	14
6	7	8	9	10	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27

12 STÜCK
IHRER WAHL

KAFFEESTOLLEN
750 G

FRÜHSTÜCKSTÜTE

BESTER BUTTERSTOLLEN
1.000 G

**Einfach gut,
weil's ehrlich schmeckt!**

**Bäcker
JANN**