

# MACKazin

#01

**DAS  
BESTE  
AUS DER  
REGION**

*MAC Akademie*

**MITARBEITER  
SIND DAS  
WICHTIGSTE  
KAPITAL**

*Hey Joe*

**UNSER  
EIGENER  
KAFFEE AUS  
BOPFINGEN**



**SIE HALTEN  
DIE ERSTE  
AUSGABE UNSERES  
„MACKAZINS“  
IN DER HAND.**

*Liebe Kundinnen, liebe Kunden,*

Viermal im Jahr werden wir Ihnen künftig auf diesen Seiten unser Unternehmen näherbringen. Wir werden unsere Geschichte erzählen und zeigen, wer wir sind, was hinter unseren Produkten steckt und wie diese entstehen. Wir zeigen Ihnen die Menschen, die in der Handwerksbäckerei Mack arbeiten und jeden Tag vollen Einsatz zeigen, damit Sie Ihre Frühstücksbrezel, Ihr Vesperbrot oder Ihren Nachmittagskuchen genießen können.

Warum uns Regionalität so wichtig ist und was das für Sie als Kunde und für unsere Region, mit der wir als Familienunternehmen eng verbunden sind, eigentlich bedeutet, können Sie in dieser Ausgabe nachlesen. Sie erfahren außerdem, welche Handwerkskunst hinter dem Brotbacken steckt, wie man ein „Brot-Sommelier“ wird und was dessen Aufgaben sind.

Im Interview erklärt unser Verkaufsleiter, warum die Handwerksbäckerei Mack eine eigene Akademie gegründet hat und wie Mitarbeiter dadurch beim Einstieg begleitet werden. Es kommt auf jeden Einzelnen an, denn nur gemeinsam können wir jeden Tag das Beste für Sie leisten.

Erfahren Sie darüber hinaus mehr über unseren hauseigenen Hey Joe Kaffee, der in Bopfingen mit viel Liebe für unsere Kunden geröstet wird. Wir erzählen Ihnen, warum wir Kaffeebohnen in unserer eigenen Rösterei rösten und was den Unterschied zum industriell gefertigten Kaffee ausmacht. Den Kaffee können Sie bereits in allen unseren Filialen genießen.

Unsere nächste Ausgabe erscheint im Juli. Freuen Sie sich auf weitere spannende Themen wie „Was macht gutes Brot aus?“ oder „Wo kommt die Brezel eigentlich her?“.

Ihr



Michele Giuliano, Geschäftsführer





# Zaziki

Ein Hauch von Griechenlandurlaub

## ZUTATEN:

- › Einen unserer Grill-Stars (Französisches Baguette oder Dinkel-Rebstöckle)
- › 500 g griechischer Sahnejoghurt
- › 1 Salatgurke
- › 2-3 Knoblauchzehen
- › 1 Handvoll frischen Dill
- › 1 Spritzer Zitronensaft
- › 1 EL Olivenöl
- › 1 EL weißer, milder Balsamico
- › Salz
- › Schwarzer Pfeffer

### Geschmacks-TIPP:

Alle unsere Grillstars kurz auf den Grill legen und doppelten Geschmack genießen.

## ZUBEREITUNG:

1. Als erstes wird die Salatgurke halbiert und entkernt und auf der groben Seite der Reibe direkt auf ein Geschirrtuch gerieben.
2. Dann wird das Geschirrtuch genommen und die Gurkenraspeln so fest wie möglich ausgewringt. Diesen Vorgang ein paar Mal wiederholen.
3. Jetzt wird der Joghurt in einer Schüssel mit dem gepressten Knoblauch, dem Olivenöl, dem weißen Balsamico und dem Spritzer Zitronensaft miteinander verrührt.
4. Danach die Gurkenraspeln und den gehackten Dill unter die Joghurtmasse rühren und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
5. Während das Zaziki noch etwas zieht, wird unser Grill-Star halbiert auf den Grill gelegt.

Jetzt steht dem Genießen nichts mehr im Wege!



# Bruschetta

Hol dir eine Prise Italien auf deinen Grill

## ZUTATEN:

- › Handgefertigtes Ciabatta oder ein Baguette von MACK
- › 5 Fleischtomaten oder Strauchtomaten
- › 2 Knoblauchzehen
- › 5 EL Olivenöl
- › 1 TL Tomatengewürzsalz (ersatzweise Salz und Pfeffer nach Geschmack)

## ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die Tomaten waschen, vom Grün befreien, halbieren und dann in kleine Würfel schneiden.
2. Danach den Knoblauch sehr klein schneiden, zu den Tomatenstücken geben und mit 3 EL Öl sowie 1-2 TL Tomatengewürzsalz mischen. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Den Backofen auf 180-200 °C (Umluft) vorheizen oder den Grill einheizen.
4. Als nächsten Schritt das Ciabatta oder das Baguette in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und diese mit dem restlichen Öl beträufeln. Danach für 5-8 Minuten in den Backofen geben oder auf den Grill legen, bis diese goldbraun sind.
5. Die Ciabattascheiben aus dem Ofen holen oder vom Grill nehmen und mit den Tomaten-Knoblauch Gemisch belegen.

Nun kann die ganze Familie zusammengetrommelt und das Urlaubsgefühl genossen werden!



## Byzantiner Fladenbrot

Luftig, locker und großgeport wie ein orientalisches Kissen – ein ideales Gebäck zum Belegen oder einfach nur zum Abreißen und dippen. Der Duft von schwarzem, geröstetem Sesam versetzen einen gedanklich in die Welt eines orientalischen Basars.



## Französisches Baguette

Hol den Frankreich Urlaub in den Garten! Der Klassiker darf auf keinem Grill-Abend fehlen.



## Dinkel-Rebstöckle

Unsere handgedrehten Dinkel-Stars gibt es in den Varianten Sesam, Mohn, Salz-Kümmel und Käse in unseren Filialen. Sie passen perfekt auf jeden Grill-Tisch zum Dippen oder Belegen.

## Milano Olive

Schmeck die südländische Sonne Italiens. Die grünen Oliven von Lakudia lassen unserem langzeitgeführten Teig nur wenig Platz. Olive an Olive reihen sie sich dicht gedrängt in diesem leckeren mediterranen Gebäck.



Wussten Sie...

**DASS ROGGEN EIN WILDGRAS  
IM ORIENT WAR?**

Vor 2500 Jahren kam er vermutlich mit dem Saatgut für Weizen nach Mitteleuropa. Wegen seiner Robustheit gegen Kälte und Krankheiten konnte er sich bei uns schnell ausbreiten.

## Was heißt eigentlich „regional“?

Regionalität bedeutet für die Handwerksbäckerei Mack „aus der Region und für die Region“. Wir sind als Unternehmen seit über hundert Jahren eng mit der Region Ostalb verbunden. Die Rohstoffe für unsere Backwaren stammen von hier, von heimischen Bauern, die uns das Getreide liefern, das in den Mühlen in der Region zu Mehl gemahlen wird. Wir haben also buchstäblich vor Augen, woher unser Getreide

kommt, was in unserer Backstube verbacken wird und vor allem was unsere Kunden später in den Filialen vor Ort einkaufen. Damit vermeiden wir auch lange Transportwege, das bedeutet weniger Verkehr und leisten einen Beitrag zum Klimaschutz. Und wir schaffen damit Arbeitsplätze: bei uns in der Bäckerei und in den Filialen, aber auch bei unseren Zulieferern. Wir stärken damit eine nachhaltige Landwirtschaft.

## ROGGEN AUS KERKINGEN

*so kernig wie die Region*

Deutschland ist weltweit der größte Produzent von Roggen. Er ist bis heute bei uns ein klassisches Brotgetreide und steht für unsere große Brotvielfalt. Der Roggen ist ein gehaltvolles Korn und gibt Brot und Brötchen eine dunkle Farbe und einen kräftigen Geschmack.

Damit die Qualität stimmt, kaufen wir, die Handwerksbäckerei Mack, unser Roggenmehl hier in der Region ein und seit kurzem auch das ganze Korn von Feldern in Kerkingen. In Zusammenarbeit mit der Benzmühle in Heidenheim-Aufhausen mahlen wir daraus das Mehl und backen unser leckeres Brot. So entstehen unsere Spezialitäten, die Schwäbische Urkruste und das Holzfäller Roggenkästle. Die Schwäbische Urkruste ist ein kräftig gebackenes Brot aus traditionellem Drei-Stufen-Roggensauerteig und zusätzlich 30 Prozent fermentiertem Weizen im Teig, ver-

feinert durch eine hauseigene Gewürzmischung mit Vanille und Estragon, ganz ohne Zusatzstoffe. Das Holzfäller Roggenkästle ist ein hundertprozentiges Roggenbrot für Liebhaber – und solche, die es werden wollen.

Aber es geht noch um mehr als gesundes und genussvolles Brot. Wir kaufen unser Mehl in der Region ein, weil wir das, was wir lieben und uns nah ist, stärken wollen. Mack unterstützt damit die heimische Landwirtschaft mit fairen Preisen, sichert Arbeitsplätze und sorgt für kurze Transportwege. Das hilft der Umwelt und das hilft der Region, das zu bleiben, was sie ist: eine vielfältige Landschaft mit intakter Natur und nachhaltiger Landwirtschaft. Gleichzeitig garantiert uns das ein Getreide mit dem vollen uralten Geschmack.



## GUT FÜR DIE SEELE

*Dinkel von ungeren Bauern*

„Die Seele des Menschen macht er froh und voll Heiterkeit“. Mit diesen Worten lobte Hildegard von Bingen den Dinkel, er sei das „beste Getreide“. Dieses Korn ist eng verbunden mit unserer Region. Die Stadt Dinkelsbühl hat ihren Namen von einem Dinkelbauern, der auf seinen Äckern eine kleine Kapelle errichtete, aus der schließlich die spätere Reichsstadt entstand. Schon in der Jungsteinzeit wurde Dinkel in Mittel- und Nordeuropa angebaut. Im 20. Jahrhundert ging der Anbau zurück, seit einigen Jahren erlebt der dem Weizen ähnliche Dinkel jedoch eine Renaissance. Menschen, die sich bewusst und naturnah ernähren, schwören auf Dinkel und seine heilende Wirkung.

Der Dinkelanbau ist eng verbunden mit unserer Tradition als regionales Unternehmen. Er wird bei uns vor der Haustür angebaut, sogar auf unseren eigenen Feldern in

Gromberg, Reichenbach und Bopfingen. Wir betreiben die klassische Drei-Felder-Wirtschaft, das bedeutet Dinkel kann nur alle drei bis vier Jahre auf der gleichen Fläche angebaut werden, deshalb haben wir jetzt fünf Bauern die zusätzlich für uns auf ihren Flächen Dinkel nach unseren Vorgaben anbauen. Dabei werden alte Sorten wie Schwabenkorn oder Zollern Spelz verwendet, das sind reine Dinkelsorten ohne Einkreuzungen.

Wir setzen wo es geht auf die Natur, Spritzmittel und Dünger sind deutlich reduziert und unser Getreide wird streng auf Rückstände kontrolliert. Nach der Ernte wird der Dinkel in der Mühle Gerstmeyer in Nähermemmingen gemahlen. Das Mehl kommt dann nach einer Reifezeit von mindestens elf Tagen zu uns in die Backstube nach Westhausen, wo bis heute alle unsere Backwaren hausgemacht gefertigt werden.

# Regio malität



# LASS ES KRACKEN!

Das Knacken der Kruste, der Schnitt, der das weiche oder kernige Innere offenbart, die luftige oder dichte Pore, der Duft, der uns ein wohliges Gefühl gibt, wenn morgens der Tag beginnt: Brot!

**DOCH WAS MACHT EIGENTLICH EIN GUTES BROT AUS? EIN BROT-SOMMELIER WEISS DAS GANZ GENAU. SOMMELIERS SIND MEHR ALS GUTE BÄCKER, SIE SIND DIE MEISTER DES BROTES, BRINGEN ES ZUM SPRECHEN, WISSEN, WIE ES TICKT.**

Schon am Klang der Kruste kann ein geschulter Sommelier erkennen, ob der Brotlaib gut ausgebacken ist, ob es ein Weizen- oder Roggenbrot ist. Das Krachen und Knacken beim Schneiden ist wie Musik in den Ohren des Sommeliers. Hören, riechen, fühlen, schmecken – der geschulte Sommelier erfasst das Brot mit allen Sinnen. Er riecht ins Innere, nimmt ein kleines Stück raus und kaut es langsam, damit sich die Aromen voll entfalten können.

Brot-Sommeliers sind Kunsthandwerker. Sie lernen an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim. Das Beherrschen des Bäckerhandwerks ist Voraussetzung für diese Fortbildung. Doch warum gibt es überhaupt Brot-Sommeliers? Deutschland ist Brotwelt-

meister mit mehr als 3200 verschiedenen Sorten. Da muss sich jemand auskennen. Sommeliers kennen die verschiedenen Brotspezialitäten, wissen, wie andere Länder backen, sie kennen die Geschichte des Brots: Welches Brot brach Jesus beim letzten Abendmahl? Wie schmeckt das Brötchen meiner Kindheit? Welches Brot aßen unsere mittelalterlichen Vorfahren? Sie sind Experten und Botschafter unserer Brotkultur. Sie bringen uns nahe: Brot ist mehr als das, was wir unter die Wurst klemmen oder mit Marmelade bestreichen. In der einjährigen Fortbildung lernt der Sommelier einfach alles über Brot wie Geschichte, Kultur, Qualitätsfaktoren, Inhaltsstoffe, Frischhaltung.

Rhetorik und Kommunikation spielen eine große Rolle, denn der Sommelier muss nicht nur viel Wissen, er muss sein Wissen auch gut überbringen können. Er muss ein Brot beschreiben können, so wie ein Weinsommelier einen Wein beschreibt, mit blumigen, jedoch präzisen und treffenden Worten. Sommeliers müssen ihre Kunden beraten können und wissen, welcher Aufstrich und welcher Wein

zu welchem Brot am besten passt. Dank der anspruchsvollen einjährigen Fortbildung kann der Brot-Sommelier aufräumen mit alten Vorurteilen: Brot macht weder dick noch dünn, Gluten ist nicht per se ungesund und Weißbrot ist keineswegs ein Sündenfall für die gesunde Ernährung. In einer umfangreichen Abschlussarbeit müssen die Absolventen vertieftes Wissen beweisen. An einem gewählten Thema gehen sie dem Brot auf den Grund, erklären seine Bedeutung für eine zeitgemäße und ausgewogene Ernährung. Ein Blick auf die Themen zeigt die große Vielfalt der Brot-Welt. Da geht es etwa um die „Wirkung einer Beschallung mit Musik auf die Reifung von Sauerteig“ oder „Das Brötchen meiner Kindheit. So schmeckt der Osten“, „Das Brot Christi“ oder „Brot macht fit oder fett“ - Schlank werden mit Brot.

Der geschulte Sommelier erlebt Brot ganz neu – als ein Lifestyle-Produkt, das Geschichte und Kultur hat und nicht wegzudenken ist aus unserem Leben. Einer der Absolventen drückt es so aus:

*„Jetzt weiss ich, das Brot sprechen kann, ein Gesicht hat und sogar ein Herz.“*



Warum Brot-Sommelier, Herr Senger?

**WARUM HABEN SIE SICH DAZU ENTSCHEIDEN, NACH DER MEISTERPRÜFUNG NOCHMALS DIE SCHULBANK ZU DRÜCKEN?**

- Die Chance zur Weiterbildung
- Die Möglichkeit den, durch Fehlinformationen, etwas angeschlagenen Ruf von Brot und somit des Bäckers, wieder ins rechte Licht zu rücken.

**WAS BEINHALTET DIE AUSBILDUNG ZUM BROT-SOMMELIER?**

- Betriebswirtschaftliche Grundlagen, Schwerpunkt Marketing
- Produktkunde
- Kenntnis der deutschen Brotkultur
- Brot-Verzehrempfehlungen
- Sensorische Fähigkeiten
- Begutachtung, Bewertung und Beschreibung von Brot
- Projektarbeit – Neues Wissen schaffen!

**WIE WOLLEN SIE DAS ERWORBENE WISSEN UMSETZEN/WIE SETZEN SIE ES BEREITS UM, ODER WAS HABEN SIE DAMIT VOR?**

In kleinem Stil in Form von Neueröffnungen, Aktionstagen und mit Events, wie z.B. Brot und Bier, sobald es die öffentliche Lage wieder zulässt.

**BRAUCHT DIE WELT EINEN BROT-SOMMELIER?** Ja!

**WAS UNTERSCHIEDET EINEN BROT-SOMMELIER VON EINEM BÄCKERMEISTER?**

- Umfangreicheres Wissen
- Geschulte Sensorik
- Erstellen von Genussbeschreibungen
- Erstellen von Genusskombinationen mit Brot (z.B. Brot und Bier, Brot und Wein, Brot und Käse, Brot und Wurst etc.)

**WORAN ERKENNT EIN LAIE GUTES BROT?**

- Gut ausgebackene Kruste
- Guter Geschmack
- Gute Haltbarkeit
- Verwendung von selbsthergestelltem Sauerteig

**WAS IST IHR PERSÖNLICHES LIEBLINGSBROT?**

Unsere Feuerkruste und unser Rübli.

**EIN ZITAT VON IHNEN:**

„Wenn du abends schlauer ins Bett gehst, wie du morgens aufgestanden bist, war der Tag nicht umsonst.“



Warum Brot-Sommelier, Herr Mack?

**WARUM HABEN SIE SICH DAZU ENTSCHEIDEN, NACH DER MEISTERPRÜFUNG NOCHMALS DIE SCHULBANK ZU DRÜCKEN?**

Weil es mir schon immer wichtig war, auf dem neuesten Stand zu sein und alles genau zu wissen, was es zu wissen gibt. Beim Brot-Sommelier wird zudem noch ganz neues Wissen behandelt, das im klassischen Meisterbrief nicht vermittelt wird. Z.B. Food-Pairing, intensivste Geschmacks- und Sensorik Schulungen, Präsentationstechnik usw.

**UND WIE KANN MAN SICH EINEN UNTERRICHTSTAG VORSTELLEN?**

Der Unterricht erfolgt in sechs mehrtägigen Blöcken verteilt über ein ganzes Jahr. Zuhause muss der Stoff nachgearbeitet werden. Mit meiner Projektarbeit „Brot für Menschen im digitalen Zeitalter“ habe ich über 600 Stunden verbracht.

**WIE WOLLEN SIE DAS ERWORBENE WISSEN UMSETZEN/WIE SETZEN SIE ES BEREITS UM, ODER WAS HABEN SIE DAMIT VOR?**

Geplant sind Abendveranstaltungen mit Food-Pairing wie z.B. Brot und Wein, Brot und Bier, Brot und Wurst, usw.

**BRAUCHT DIE WELT EINEN BROT-SOMMELIER?**

Selbstverständlich. Die Menschen in unserem Land sind heute leider immer weniger in der Lage mit echten Lebensmitteln umzugehen und essen nur noch industriell gefertigte Convenience Produkte. Dabei ist einfaches und genussvolles Kochen von ehrlichen Produkten so einfach.

**WAS UNTERSCHIEDET EINEN BROT-SOMMELIER VON EINEM BÄCKERMEISTER?**

- Fundierteres Fachwissen über Geschichte und Verwendung des Brotes
- Herstellen von Produkten mit ausgewählten Rohstoffen
- Geschmacksteigerung ohne Hilfsmittel der Industrie, sondern durch ehrliche Rohstoffe

**WORAN ERKENNT EIN LAIE GUTES BROT?**

- Guter Geschmack
- Der gleiche Name wird nicht nicht in fünf anderen Bäckereien verwendet

**WAS IST IHR PERSÖNLICHES LIEBLINGSBROT?**

Unsere Feuerkruste und unser Bauerngold.

**EIN ZITAT, DAS SIE GUT FINDEN:**

„Der Geruch des Brotes ist der Duft aller Düfte. Es ist der Urduft unseres irdischen Lebens, der Duft der Harmonie, des Friedens und der Heimat.“ Jaroslav Seifert, Schriftsteller

# GENUSSREISE

## DEUTSCHLAND

APRIL 2021 – MÄRZ 2022

UNSERE GENUSSREISE FÜHRT UNS QUER DURCH DIE BUNDESLÄNDER DER NATION. WIR STELLEN JEDEN MONAT EINES UNSERER AKTIONSBROTE VOR.



**GENUSSREISE DEUTSCHLAND**

- Feinbrot Hamburger Art Juni
- Landbrot Pommersche Art November
- Landbrot Berliner Art Februar
- Landbrot Pommersche Art November
- Landbrot Berliner Art Februar
- Schlesisches Landbrot Dezember
- Heidebrot März
- Bayerisches Kümmelbrot Januar
- Feinbrot Rheinische Art Juli
- Landbrot Saarländer Art September
- Netzbrot August
- Bergwald Brot Harzer Art Mai
- Paderborner Brot April
- Kasseler Landbrot Oktober

**UNSERE AKTIONSBROTE - jedes charakteristisch für seine Region**

AM ENDE STEHT DER GESCHMACK

AUF DEM MONATLICHEN FLYER ERWARTEN SIE INFORMATIONEN ZU UNSEREM AKTIONSBROT DES MONATS UND TOLLE REISETIPPS DER DAZUGEHÖRIGEN REGION.

JEDES DER BROTE IST CHARAKTERISTISCH FÜR SEINE REGION:

- April**  
Westfalen:  
PADERBORNER LANDBROT
- August**  
Baden-Württemberg:  
NETZBROT
- Dezember**  
Sachsen:  
SCHLESISCHES LANDBROT
- Mai**  
Sachsen-Anhalt, Thüringen:  
BERG-WALD-BROT
- September**  
Saarland:  
LANDBROT NACH SAARLÄNDER ART
- Januar**  
Bayern:  
BAYERISCHES KÜMMELBROT
- Oktober**  
Hessen:  
KASSELER LANDBROT
- Februar**  
Berlin, Brandenburg:  
LANDBROT BERLINER ART
- Juni**  
Hamburg, Schleswig-Holstein:  
NORDISCH BROT / KÜSTEN KIPF
- November**  
Mecklenburg / Vorpommern:  
LANDBROT POMMERSCHER ART
- März**  
Niedersachsen / Bremen:  
HEIDEBROT

# Fakten über Kaffee

## Sehr begehrt

Kaffee ist noch vor Wasser und Bier das beliebteste Getränk der Deutschen.



Im Jahr 2018 lag der Anteil der Sorte Arabica an der gesamten Produktionsmenge von Kaffee bei rund

# 58,7%

# 2-4 kcal

hat eine Tasse Kaffee.



Pro TL Zucker etwa

# 16 kcal

und pro 100ml Vollmilch etwa

# 64 kcal

zusätzlich.



Für 500g Kaffee benötigt man ca.

# 3.600

Bohnen.

## Wirtschaft

Nach Erdöl sind Kaffeebohnen das wichtigste Handelsgut weltweit.

## Dauerbrenner

Unsere Vorfahren verwendeten schon im 9. Jahrhundert Kaffee als Arznei.



Der deutsche Verbrauch an Kaffee liegt derzeit bei ca.

# 164 Liter

pro Kopf und Jahr.

Wussten Sie schon...

DAS HEY-JOE-PRINZIP STEHT FÜR URSPRÜNGLICHKEIT, BODENSTÄNDIGKEIT, NACHHALTIGKEIT UND SINNHAFTHKEIT. ALLES DAS VERKÖRPERT UNSERE NEU KREIERTE MARKE „HEY JOE“.



# „HEY JOE“ – UNSER EIGENER KAFFEE

Zu „Hey Joe“ gehört unser Kaffee und damit auch zu all dem, was wir sein wollen und leben. Kaffee, das ist ein Gefühl von Ankommen, Gemütlichkeit, Zusammensein, ist Esprit und Herausforderung.

Weil wir unser Qualitätsversprechen stets halten, wird auch der hauseigene Kaffee handwerklich geröstet. Dadurch bekommen wir einen gleichmäßigen, verlässlich hochwertigen Kaffee. Damit sich das Aroma in der Tasse voll entfalten kann, müssen die Bohnen minutengenau geröstet werden. Das Rösten ist eine Handwerkskunst, die richtige Mischung aus Röstdauer, Temperatur und Hitzezufuhr macht den Unterschied aus. Für eine Crema beispielsweise müssen die Bohnen 13 bis 14 Minuten rösten, ein Espresso braucht etwas länger. Zu dunkle Bohnen lesen wir aus, damit der Kaffee nachher nicht bitter schmeckt. Dafür braucht es Fingerspitzengefühl, Leidenschaft und Erfahrung, die wir aus unserer Tradition als Handwerksbäckerei mitbringen.

Die Bohnen dafür wählen wir behutsam und mit hohem Anspruch aus. So entsteht unser Spitzenkaffee „No. One“ Espresso und Caffè Crema, den der

Inhaber und kreative Kopf der Handwerksbäckerei, Hans-Günther Mack, selbst röstet, und der natürlich auch in allen Cafés und Bäckerei-Fachgeschäften ausgeschenkt wird. Mit liebevoller Röstung gelingt es, die unzähligen Aromen, die in den Kaffeebohnen stecken, zur Entfaltung zu bringen. Sie reichen von fruchtigen Beerennoten bis zum nussigen Geschmack. Wir suchen aus den besten Bohnen aus und erweitern damit unser Sortiment.

Live erleben kann man die Röstung direkt in unserem Bopfinger Café. Nach der Röstung kann man den Kaffee übrigens direkt ganz frisch trinken, das schmeckt wunderbar. Danach braucht er allerdings seine Zeit, um zu reifen. Nach vier bis sechs Wochen entfaltet der Kaffee sein volles Aroma.

Alle Kaffeesorten können Sie auch über unseren Onlineshop [WWW.HEY-JOE.COM](http://WWW.HEY-JOE.COM) erwerben.



heyjoegeschmacksachen hey\_joe\_geschmacksachen

# Interview

MIT MICHAEL JAIS,  
VERKAUFSLEITER DER HANDWERKS-  
BÄCKEREI MACK &  
LEITER DER MACK-AKADEMIE

Mitarbeiter sind das wichtigste Kapital für Unternehmen. Die Handwerksbäckerei Mack schult deshalb seine Beschäftigten an einer eigenen Akademie. Michael Jais, Verkaufsleiter und Gründer der „Mackademie“, spricht über seine Ideen und darüber, warum Weiterbildung im Betrieb immer wichtiger wird.

**„GESCHULTE MITARBEITER HABEN MEHR SPASS AN IHRER ARBEIT“**

## HERR JAIS, WARUM HABEN SIE VOR FÜNF JAHREN DIE MACKADEMIE GEGRÜNDET?

Wir beschäftigen sehr viele Mitarbeiter – etwa 350 – im Verkauf in unseren Filialen. Weil wir viele neue Filialen eröffnet haben, kommen immer wieder neue Mitarbeiter dazu. Diese „Neuen“ wollten wir stärker bei ihrem Einstieg unterstützen – das war damals die Idee, aus der die Akademie entstanden ist.

## WARUM IST DAS SO WICHTIG?

Verkäufer\*innen in unseren Filialen sind häufig Quereinsteiger, sie kommen also aus anderen Branchen oder sogar aus ganz anderen Tätigkeiten. Damit diese Mitarbeiter gut ankommen können, ist Unterstützung wichtig. Denn wir wollen, dass unser Personal möglichst lange bei uns bleibt.

## HAT SICH DIE AKADEMIE ALSO BEWÄHRT?

Auf alle Fälle! Geschulte Verkäufer\*innen haben mehr Spaß an ihrer Arbeit und bleiben uns länger erhalten. Das spüren dann auch unsere Kunden.

## WAS LERNEN DIE ANGEHENDEN VERKÄUFER\*INNEN?

Wir vermitteln Wissen über unser Unternehmen, außerdem über Arbeitssicherheit, Hygiene, die richtige Verpackung und natürlich über unsere Produkte.

## WERDEN MITARBEITER NUR AM ANFANG GESCHULT?

Nein, das ist ein Prozess. Aus unserer Backstube kommen immer wieder neue Produkte, wie beispielsweise das Dinkel-Rebstöckle, und seit ein paar Monaten verkaufen wir auch unseren eigenen Hey Joe Kaffee in den Filialen. Es gibt also immer wieder Produktschulungen. Unser Programm wird regelmäßig weiterentwickelt. Auch unsere Azubis bekommen während der Ausbildung zusätzlich zur Berufsschule noch Kurse an der Akademie. Auch für künftige Führungskräfte haben wir ein eigenes Programm entwickelt. In sechs Modulen bilden wir unsere Filial-Leiter\*innen selbst aus. Und wir weiten die Schulungen auch nach und nach auf die Mitarbeiter in der Backstube aus.

## WIE FUNKTIONIERT DAS UNTER PANDEMIE-BEDINGUNGEN?

Wir setzen aktuell auf Online-Schulungen. Das war anfangs ungewohnt, funktioniert jetzt jedoch immer besser. Verkäufer\*innen werden am Tablet in ihren Filialen geschult. Den Umgang mit den Tablets haben wir zuvor ebenfalls online, per Zoom, vermittelt. Nicht alles geht digital, deshalb ergänzen wir Online-Schulungen durch persönliches Coaching. Das machen Führungskräfte, die in die einzelnen Filialen kommen und dort die Mitarbeiter und Azubis bei ihrer täglichen Arbeit unterstützen.

## WIRD DIE DIGITALISIERUNG KÜNFTIG AN DER MACKADEMIE EINE WICHTIGE ROLLE SPIELEN?

Ja. Wir setzen immer häufiger Tablets im Tagesgeschäft in den Filialen ein, etwa für Arbeitspläne, die wir bisher auf Papier verteilt haben, oder für Bestellungen. Auch die Backstube wird digitaler: Moderne Backöfen lassen sich per Tablet steuern. Im Grunde hat Corona den Umstieg auf die Digitalisierung beschleunigt. Eine eigene Akademie zu haben, zahlt sich hier besonders aus, weil wir hier auf den Kenntnisstand unserer Mitarbeiter gezielt eingehen können.

Der Aristokrat unter den Kaffees – 100% Arabica:

# YIRGACHEFFE, ETHIOPIA

*Mundgefühl*

**KRÄFTIG,  
AROMATISCH  
& TIEF**

*Wahrnehmung*

**FRISCH,  
AUSGEWOGEN  
& KLAR**

*Röststufe*

**3**



*Eigene  
Kaffeeröstung*

**WIR RÖSTEN  
SELBST**

Die typische **YIRGACHEFFE** Würze, nussig, schokoladig, zarte Nelke, geröstetes Sandelholz und der unvergleichliche Zitrusgeschmack. Eine Symbiose aus sanften, zarten Fruchttönen, feinem Blumenduft einer Frühlingswiese und aromatischen Beeren. Abgerundet wird das Erlebnis durch einen langanhaltenden, karamellartigen Nachgeschmack. Der wohl berühmteste und beliebteste äthiopische Kaffee ist der Yirgacheffe-Kaffee, der nach seiner Anbauregion im Süden des Landes benannt wurde. Kaffee wurde im Neunten Jahrhundert dort entdeckt. Dieser wird von vielen Kleinbauern, deren Kaffeegärten meist kleiner als ein Hektar sind, angepflanzt. Diese individuelle Anbautechnik hat zum Vorteil, dass jede einzelne Kaffeepflanze liebevoll gehegt, gepflegt und aufbereitet wird.

In der Höhe zwischen 2.000 bis 2.200 Metern reifen die Kaffeekirschen bei kühlem Höhenklima und nährstoffreichem Boden allmählich heran, wodurch sie ihre vielfältigen Aromen entwickeln können. Aufgrund der exzellenten Umweltbedingungen dieser Region und den ständigen Qualitätsverbesserungen erfreut sich dieser außergewöhnliche Kaffee einer stetig wachsenden Nachfrage.

Der Yirgacheffe ist auch gerne Bestandteil der Kaffee-Zeremonie in Äthiopien, die als Tradition bis heute zum sozialen und kulturellen Leben gehört.

**YIRGACHEFFE** – Stadt im Südwesten von Äthiopien (2005: 20.979 Einwohner)