

MACKazin

#02

**WO
KOMMEN
DIE BREZELN
EIGENTLICH
HER?**

Gutes Brot

**WORAUF
KOMMT ES
AN?**

Grillsaison

**LECKERE
REZEPTE MIT
DEN MACK
GRILL-STARS**





Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Sie halten die zweite Ausgabe unseres Mackzins in der Hand, das Magazin der Handwerksbäckerei Mack, mit dem wir Ihnen zeigen wollen, wie wir ticken, was wir unseren Mitarbeitern bieten, wer unsere Auszubildenden sind, und wie all das entsteht, was so lecker schmeckt.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie unter anderem, wer ich bin, woher ich komme und warum die Handwerksbäckerei einen neuen Chef hat. Wenn ich in einer unserer Filialen vor Ort bin, freue ich mich immer über einen Austausch mit Ihnen.

In dieser Ausgabe machen wir einen kleinen Ausflug in die Geschichte der Namen unserer Bäckereien. In einigen unserer Brote und Kuchen lebt die Familientradition der Macks weiter. Geschichten hören wir alle gerne, denn sie treffen unser Herz, und wir können sie immer wieder hervorholen. So wie die Geschichte von der schwäbischen Brezel, die einst ein Leben rettete.

Wie immer erfahren Sie auch einiges über den Wert unserer Produkte. Was macht ein gutes Brot aus? Hätten Sie es gewusst?

Unser Magazin will Sie informieren und unterhalten – vielleicht bei einer schönen Tasse Kaffee aus unserer eigenen Rösterei. Viel Spaß bei der Lektüre!

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Michele Giuliano'.

Michele Giuliano, Geschäftsführer

**SIE HALTEN
DIE ZWEITE
AUSGABE UNSERES
„MACKzins“
IN DER HAND.**

DIE NEUE GENERATION, DIE DIE BÄCKER- BRANCHE ROCKEN WIRD.

AUSZUBILDENDE UND STUDENTEN BEI MACK:

**WERDE TEIL
DER MACK-FAMILIE
UND ERREICHE
GROSSES!**

Sende deine Bewerbung einfach an:
jobservice@handwerksbaeckerei-mack.de



**ORGANISATIONSTALENT
MIT VIELEN FACETTEN**

Jennifer Hübner

18 JAHRE
2. AUSBILDUNGSJAHR

**AUSBILDUNG ZUR KAUFFRAU
FÜR BÜROMANAGEMENT
(m/w/d)**

„Ich mache die Ausbildung, weil ...
... ich das eigenständige Arbeiten am Computer sehr
gerne mag. Außerdem bin ich ein Organisationstalent,
das die Kommunikation liebt. Was mir umso mehr gefällt
ist, dass man als großes Team zusammenarbeitet und
somit an großen Projekten teilnehmen kann. Für die
Handwerksbäckerei Mack habe ich mich entschieden,
da sie mir viele Weiterbildungsmöglichkeiten bietet
und zudem finde ich die Produkte sehr lecker.“



**AUF DEM WEG ZUR
NACHWUCHSFÜHRUNGSKRAFT**

Marga Senz

21 JAHRE
3. STUDIENJAHR

**STUDENT BWL-HANDEL
(m/w/d)**

„Ich mache das duale Studium, weil ...
... ich theoretisch Erlerntes direkt in die Praxis umsetzen
will. Die Handwerksbäckerei Mack ist ein mittelständisches
Unternehmen, welches mir Einblicke in alle Bereich ge-
währt und somit eine perfekte Grundlage für mein Studium
bietet. Das Beste an meinem dualen Studium ist der gro-
ße Praxisbezug und, dass ich schnell, eigenständig auch
große Projekte erarbeiten und umsetzen darf – wichtige
Schritte für den Weg zur Nachwuchsführungskraft.“



**HELD DER NACHT
UND RETTER DES MORGENS**

Hardi Zangana

21 JAHRE
3. AUSBILDUNGSJAHR

**AUSBILDUNG ZUM BÄCKER
(m/w/d)**

„Ich mache diese Ausbildung, weil ...
... mich das Handwerk der Bäckerbranche fasziniert!
Das Zusammenstellen vieler Zutaten zu einem Produkt
macht mir unglaublich großen Spaß! Zu sehen was daraus
entsteht begeistert mich jedes Mal aufs Neue. Außerdem
schmecken mir die Produkte sehr gut und mich macht
es umso glücklicher, wenn ich sehe, dass die Produkte
unsere Kunden so begeistern!“

Laura Smilka

18 JAHRE
3. AUSBILDUNGSJAHR

**AUSBILDUNG ZUM KONDITOR
(m/w/d)**

„Ich mache diese Ausbildung, weil ...
... ich aus jeder Leckerei ein Unikat machen will. Was gibt es
schöneres, als für einen Kunden beispielsweise den schönsten
Tag im Leben in einer Torte festzuhalten? Oder den Kinder-
geburtstag mit einer bunten Torte aufzupimpen? Außerdem habe
ich in diesem Ausbildungsberuf die Chance auf eine Weiter-
bildung zur Konditormeisterin. Wer schwärmt denn nicht davon,
später einmal seinen eigenen Törtchenladen zu besitzen?“



**GLÜCKLICHMACHER UND
SONNENSCHIN IN EINEM**

Alexandra Kiel

21 JAHRE
3. AUSBILDUNGSJAHR

**AUSBILDUNG ZUM FACHVERKÄUFER
IM LEBENSMITTELHANDWERK
(m/w/d)**

„Ich mache diese Ausbildung, weil ...
... wir das unbezahlbarste Dankeschön bekommen:
das Lächeln eines Kunden. Wir verschönen jeden Tag mit
wunderbarem Geschmack und innovativen Produkten.
Da wir selbst in der Backstube noch backen, wird uns das
Handwerk umso mehr vermittelt. Was mich besonders
reizt, immer am Ball zu bleiben, ist das ich später einmal
Filialleitung werden will. Wer weiß, vielleicht werde ich mit
einigen Jahren Berufserfahrung auch mal Bezirksleitung...“

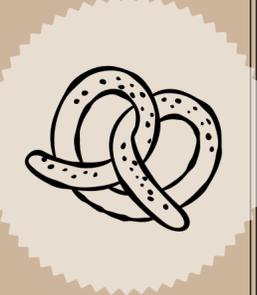


**ZUCKERFEE MIT
KREATIVEM KÖPFCHEN!**

VIELE LEGENDEN RANKEN SICH UM DIE BREZEL, DIE ALS EIN SCHWÄBISCHES KULTURGUT GILT.



Die Brezel



DERF'S A WENG DIGGER SEI?

DIE BEKANNTESTE SAGE IST DIE VOM BÄCKERMEISTER FRIEDER, DER 1477 ZUM TODE VERURTEILT WURDE.

Graf Eberhard von Urach bot ihm Begnadigung an, wenn er innerhalb von drei Tagen ein Gebäck herstelle, durch das die Sonne dreimal scheine. Inspiriert von den verschlungenen Armen seiner Frau, erfand Frieder die Brezel. Die heute so unverzichtbare Lauge erhielt das Backwerk durch ein Missgeschick

des Bäckermeisters. Kurz bevor er sie in den Ofen schieben wollte, fielen die Teiglinge in einen Eimer mit Lauge. Der beschenkte Graf hielt die so erfundene Brezel vor das Fenster und es fiel die Abendsonne durch alle drei Öffnungen – Frieder hatte es geschafft.

Diese lebensrettende Funktion hat das traditionelle Laugengebäck heute in der Regel nicht mehr, doch ob der Tag gut oder schlecht beginnt, hängt für manchen Schwaben von der Qualität der Brezel ab, die er beim Bäcker

vorfindet. Sie soll schmecken „wie früher“. Deshalb wird die Brezel in der Handwerksbäckerei Mack heute **noch nach dem Rezept des Urgroßvaters** von Hans-Günther Mack hergestellt. Wer den Bäckerinnen und Bäckern in der Backstube über die Schulter schaut, versteht den Satz: „Das geht wie's Brezelbacken“. Die flinken Hände schlingen den frischen Teig in Windeseile zu der dreifenstrigen Spezialität. Erst kurz vor dem Backen kommt die Lauge drauf – wie damals bei Frieder.

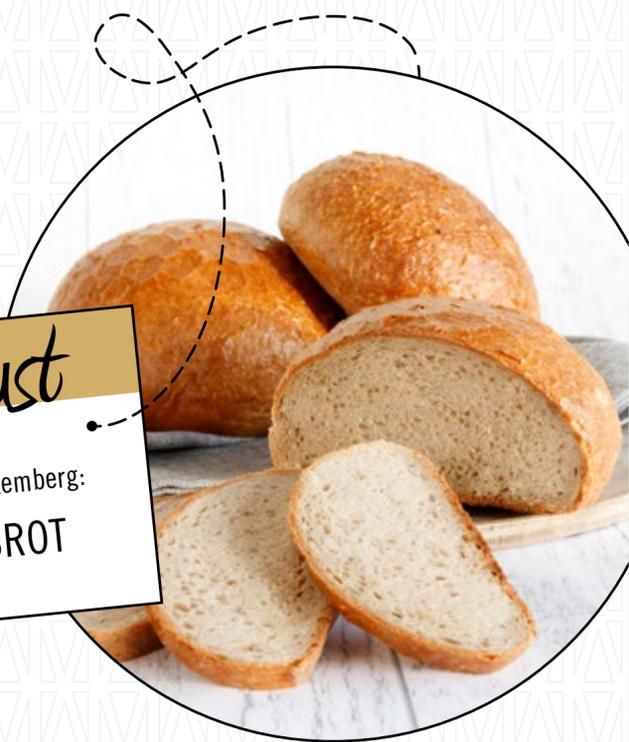
Beim Handschlingen der Brezel entsteht die typische Form: dickes Bäuchle, dünnes Ärmle. Von diesem schwäbischen Glaubensbekenntnis weicht die bayerische Brezel ab. Ihre Ärmchen sind nachweislich deutlich dicker, fast so dick wie das Bäuchle. Wegen der Nähe zur bayerischen Landesgrenze hat die Bäckerei Mack als Kompromiss die Ärmchen etwas dicker als üblich und daraus ein Markenzeichen gemacht: **„Damit man Butter draufschmieren kann“**, erklärt der Chef. Die Brezel müsse groß und saftig sein. Dazu wird sie auf einer ganz heißen Herdplatte gebacken. „Durch den Hitzeschock pfeift sie nach oben und reißt auf“ – so zeigt sich das weiße Bäuchle.

GENUSSREISE

DEUTSCHLAND
APRIL 2021 – MÄRZ 2022



Juli
Rheinland-Pfalz:
FEINBROT NACH RHEINISCHER ART



August
Baden-Württemberg:
NETZBROT

September
Saarland:
LANDBROT NACH SAARLÄNDER ART



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

UNSERE AKTIONSBROTE –
jedes charakteristisch für seine Region



WO KOMMEN EIGENTLICH DIE NAMEN UNSERER BACKWAREN HER?

In unseren Backwaren stecken noch Oma Else und Opa Eugen

Oma Else



Aufhauser Bauernbrot



Schwäbische Urkruste



Opa Eugen



Was uns im Alltag lieb geworden ist, nennen wir gerne beim Namen. Das macht diese Dinge vertraut und unverwechselbar für uns und weckt schöne Erinnerungen. Weil wir uns als Traditionsbäckerei unserer langen Geschichte verbunden fühlen, haben einige Backwaren Namen, die an diese Geschichte und an unsere Familie erinnern. Da ist der Zwetschgenkuchen von **OMA ELSE**. Ein unvergessliches Erlebnis aus Kindertagen, schon wenn man ihre Küche betrat, verströmte der Kuchen aus dem Backofen seinen betörenden Duft. Von ihr einst gebacken hat er den Weg in unser Sortiment gefunden und ist dort nicht mehr wegzudenken. Damit würdigen wir unsere Oma und erinnern uns jedes Mal, wenn wir diesen wunderbaren Kuchen unseren Kunden anbieten können.

100 Jahre Bäckerwissen stecken in unserem **OPA EUGEN** Roggenmischbrot. Der hausgemachte Natursauerteig geht auf sein Rezept zurück. Heute wie damals darf dieser Teig viele Stunden ruhen und wird anschließend höllisch heiß gebacken. Ein Premium-Brot, dem beim Anschnitt der Duft von Malz, Honig und reifen Früchten entströmt. Es war immer das Lieblingsbrot beim gemeinsamen Vesper der Familie.

Aufhausen – Der Ort, an dem alles begann. 1925 wurde damals die Bäckerei vom Großvater gegründet. So ist das **AUFHAUSER BAUERNBROT** nach unseren Ursprüngen benannt. Es ist ein typisches Bauernbrot, das zur Region passt und heute noch, sogar über die Region hinaus, beliebt ist.

Den Urduft unserer Heimat und die Tradition von Großvater Eugen und Vater Hans trägt unsere **SCHWÄBISCHE URKRUSTE** in sich. Das Knacken der Kruste und das luftige Innere schenken uns ein Gefühl von Ankommen. Schon die Größe des Brotes lädt zu einem gemütlichen Zusammenkommen von Familie und Freunden ein. Ein Brot, das glücklich macht – Eine Hommage an unsere Heimat. Das perfekte Brot – nur mit frischer Butter und einer Brise Salz. Schöne Erinnerungen werden wieder lebendig.

ZEIT & ACHTSAMKEIT MACHEN EIN GUTES BROT

„DAS EINFACHE IST NICHT IMMER DAS BESTE, ABER DAS BESTE IST IMMER EINFACH.“

Dieses Zitat des Architekten Heinrich Tessenow (1876 bis 1950) drückt das Streben nach dem Wesentlichen und dem Bodenständigen aus. Nach diesen Grundsätzen machen wir unser Brot: Wir setzen auf einfache, achtsam ausgewählte Rohstoffe, wir geben dem Teig die Zeit, die er braucht, um zu reifen, und wir backen ihn nach alter Tradition, teuflisch heiß und sekundengenau direkt auf der Herdplatte.

Ein gutes Brot besteht aus einfach guten Grundstoffen wie Mehl, Wasser, Salz und Hefe und sonst nichts. Das Mehl, das die Handwerksbäckerei Mack verwendet, wird aus dem Getreide gemahlen, das in unserer Region angebaut wird. Die Böden hier bei uns sind sehr mineralhaltig und geben dem Korn einen kräftigen Geschmack. Wasser schöpfen wir auch aus unserem eigenen Brunnen, hier in Westhausen. Es kommt aus den mineralischen Böden der Schwäbischen Alb und unterstützt damit den Grundgeschmack, den das Korn gibt. Dazu kommen Salz und natürliche Gewürze, wie Anis, Fenchel oder Kümmel.

Zeit und das handwerkliche Können unserer Bäcker*innen ist das, was ein guter Teig neben den achtsam ausgewählten Rohstoffen braucht. Zeit ersetzt Backmittel, denn durch die Zeit ermöglichen wir den natürlichen Stoffen im Mehl zu arbeiten. Unser haus eigener Natursauerteig, nach der Rezeptur von Opa Eugen, hat eine Reifezeit von 24 Stunden. Dadurch verleiht er unserem Brot seinen ursprünglichen und guten Brotgeschmack. Auch für die Verträglichkeit ist die Geh- und Reifezeit entscheidend. Alle für die Gesundheit nachteiligen Stoffe wie Fodmaps oder Gluten werden so abgebaut oder verändert, dass sie für uns bekömmlich sind. Zeit ist auch beim Backen entscheidend. Die richtige Backzeit entscheidet darüber, dass das Brot eine knusprige Kruste bekommt, eine luftige und lockere Krume und lange frisch hält. Gutes Brot erkennt man daran, wie es gemacht wird: aus natürlichen Zutaten in der handwerklichen Bäckerei.


30,5%
HAUSEIGENER NATURSAUERTEIG


11,2%
WASSER


28,4%
ROGGENMEHL


1,8%
SALZ


28%
WEIZENVORTEIG


0,1%
GEWÜRZE

NEU
BURGER BUN
TRIOLOGIE

**ROTE
BEETE**

BRIOCHE

**KLASSISCH/
VEGAN**

MIT UNSEREN
BURGER
BUNS
WIRD'S ERST
RICHTIG
RUND!

BURGER VOM GRILL

ZUTATEN:

- › 4 MACK Burger Buns nach Wahl
- › 500 g Rinderhackfleisch
- › 2 EL Zwiebeln ganz fein gehackt
- › 1½ EL Ketchup
- › 1 EL Dijonsenf
- › 1 TL Pfeffer schwarz grob gemalen
- › 1 TL Meersalz grob
- › 1 TL Worcestersauce
- › 1 TL Oregano, getrocknet
- › 4 Scheiben Schmelzkäse

ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch mit den genannten Gewürzen in eine Schüssel geben und durchkneten. Das Fleisch nun in 4 gleich große Patties teilen und formen (nur locker formen, nicht zu fest pressen). Die Patties nun mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Die Patties nun auf einem Holzkohlegrill bei hoher direkter Hitze mit geschlossenem Deckel für 8-10 Minuten grillen und einmal wenden. Eine Minute vor Ende der Garzeit die Käsescheibe auflegen und nach Belieben salzen und pfeffern. MACK Burger Buns einmal durchschneiden und auf dem Grill kurz erwärmen. Nun kann man die Burger nach Belieben belegen mit Zwiebeln, Salat, Gurken, Tomaten, Senf, Mayo, Ketchup oder BBO-Sauce.

BACON CIABATTA SANDWICH

ZUTATEN:

- › 1 Ciabatta von MACK
- › 2 Tomaten
- › 2 Kugeln Mozzarella
- › 10 Scheiben Bacon
- › Salz
- › Olivenöl
- › Balsamico
- › 3 EL Mayonnaise
- › 1 Knoblauchzehe
- › 1 Spritzer Tabasco
- › Romaine Salat
- › 8 Blätter Basilikum
- › 2 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und salzen. 15 Min einwirken lassen und dann vorsichtig überflüssige Flüssigkeit ausdrücken.
2. Öl und Balsamico in einer kleinen Schale mischen. Zur Seite stellen und das Ciabatta längs aufschneiden und etwas vom Teig innen rausnehmen.
3. Die 8 Basilikumblätter mit Mayonnaise, Knoblauch, Tabasco, etwas Salz und Zitronensaft pürieren und eine glatte Masse herstellen.
4. Bacon auf dem Grill knusprig grillen und das Ciabatta kurz dazulegen.
5. Das Ciabatta auf beiden Seiten mit der Mayonnaise bestreichen, dann mit Salat belegen und anschließend den Bacon darauf verteilen.
6. Zum Schluss dann mit Tomaten und Mozzarella belegen und mit dem Olivenöl-Balsamico beträufeln. Wer mag, kann alles nochmals auf den Grill legen. In Scheiben schneiden und servieren.

SÜSSE TOAST VERSUCHUNG

ZUTATEN:

- › 1 Scheibe MACK Toast
- › 4 EL Hey Joe Creme de la Creme
- › 1 kleine Banane

ZUBEREITUNG:

1. Die Toastscheibe auf den Grill legen, bis sie goldbraun wird oder die gewünschte Konsistenz hat.
2. In der Zwischenzeit können die Zutaten für den Belag vorbereitet werden – dafür einfach die Banane (nach Bedarf kann auch ein anderes Obst gewählt werden – Kreativität kennt keine Grenzen) in Scheiben schneiden.
3. Wenn der Toast die gewünschte Konsistenz hat, mit unserer hauseigenen Hey Joe Creme de la Creme bestreichen und mit Banane verzieren. Je nach Bedarf kann der Toast noch mit Zimt bestreuen werden und fertig ist der süsse Toast!

ANGRILLEN MIT DEN GRILL- STARS VON MACK

DIABOLO BIGGY

Unser, in der Filiale frisch gebackener BIGGY, mit würzig, pfeffriger Kruste. Das geschmackliche Highlight beim Grillen!

BRIOCHE BUN

Klassikburger der Extraklasse! Zaubere mit dem buttrig, leicht süßlichen BUN den perfekten gegrillten Burger.

VEGGIE BUN

Vegetarische Grillparty gefällig? Unser veganer BURGERBUN passt perfekt zu einem Veggie-Patty.

ROTE BEETE BUN

Der Eyecatcher am Grillabend – macht Appetit auf mehr!

TOAST

Mild-aromatisch im Geschmack, lockere und saftig weiche Krume umhüllt von einer dünnen Kruste. Frisch getoastet und noch warm ein Hochgenuss!

CIABATTA

Ein italienischer Klassiker! Übersetzt heißt CIABATTA „Pantoffel“ bzw. „Schlappen“ und soll auf die flache, breite und langgezogene Form anspielen. Nur aus Mehl, Hartweizengrieß, Wasser, Salz, Hefe und Olivenöl ist das CIABATTA die italienische Antwort auf das französische Baguette. Dieses Gebäck verfügt über eine ungleichmäßig große Porung mit einer kräftig gebackenen Kruste.



MICHELE GIULIANO (links) mit den MACKS

WER IST EIGENTLICH DER NEUE?

Michele Giuliano heißt der neue Chef. Er hat 2019 bei der Handwerksbäckerei Mack in Westhausen die Geschäftsführung übernommen und leitet seither den Betrieb, zusammen mit den Macks.

Michele Giuliano kennt den Betrieb schon seit einigen Jahren. Er hat Hans-Günther Mack als Berater bei der Südwestbank lange begleitet. Der Einstieg beim Unternehmen Mack war für ihn die Chance, die Welt der Zahlen gegen eine andere Welt einzutauschen, wo „schöne und sinnvolle Produkte entstehen, die wir alle brauchen und lieben“, wie der 47-jährige sagt.

Den Sinn für gutes Essen und die schönen Dinge des Lebens bringt der gebürtige Italiener schon mit. Auf Rosen gebettet war er jedoch nicht. Er wuchs in Leonberg auf, sein Vater starb frühzeitig, er und sein Bruder mussten selbstständig werden. Arbeit gehörte dazu wie das tägliche Brot. Das hat ihn geprägt: Michele Giuliano ist nicht der feine Banker, er ist einer, der mitanpackt.

Nach einer Bankausbildung studierte er nebenberuflich an der Hochschule für Bankwirtschaft in Frankfurt. Bevor er in unsere Region kam, lebte und arbeitete Michele Giuliano in der Heilbronner Gegend.

Als Geschäftsführer der Handwerksbäckerei beginnt für ihn ein neues Kapitel und damit auch für das Unternehmen. Denn er soll den Betrieb nach und nach übernehmen, also Nachfolger werden.

Als familienfremder Manager will er die Tradition fortführen und das Unternehmen gleichzeitig voranbringen. Eine hohe Schlagzahl hat er bereits bewiesen: Seit seinem Einstieg hat er sechs Filialen eröffnet und eine Vertriebslinie mit dem Lebensmittelhandel gestartet, über die mehr als 30 Aldi-Filialen in der Region beliefert werden. Die Zeichen stehen auf Wachstum.

Ein Spitzenkaffee – 100% Arabica:

LA ANTIGUA, GUATEMALA

Mundgefühl

**VOLLMUNDIG &
AROMATISCH**

Wahrnehmung

**WÜRZIG,
AROMATISCH
& FEIN**



Röststufe

3

*Eigene
Kaffeeröstung*

**WIR RÖSTEN
SELBST**

Der Geruch ist von der feinen Frucht der Kaffee-Kirsche umspielt. Dabei hat er einen ausgeprägten vollen und aromatischen, zarten Körper, getragen von Nuss-, Karamell- und Schokoladentönen. Auf der Zunge kommen diese komplexen Geschmäcke von Schokolade, Karamell, geröstetem Brot, dunklen Waldfrüchten und Gewürzen wie Sternanis, Zimt und Macis Blüte zur Entfaltung. Ein Kaffeegenuss der sich auch bestens zur Festtagstafel und den ganz besonderen Anlässen eignet. Unser Guatemala Kaffee stammt aus der für seine herausragende Qualität berühmten und wohl bekanntesten

Anbauregion Antigua. **LA ANTIGUA GUATEMALA**, im Land der Maya's, ist eine Kleinstadt mit ca. 35.000 Einwohnern im zentralen Hochland. Sie war von 1.543 bis 1.773 die Hauptstadt der spanischen Kolonien in Zentralamerika. Er wächst auf 1.700m. Die mineralischen, vulkanischen Böden an den Berghängen der Sierra Madre sind besonders fruchtbar und bieten daher ideale Voraussetzungen für beste Arabica Bohnen und somit kommt dort einer der Spitzenkaffees der Welt her.

FAKTEN: Höhe: 5.000 feet (1.700m) | Lage: Antigua | Varität: Caturra

Herausgeber:
Handwerksbäckerei Mack GmbH & Co. KG
Baiershofer Straße 6 | 73463 Westhausen

Telefon 07363 9528-0 | info@handwerksbaeckerei-mack.de
www.handwerksbaeckerei-mack.de

Redaktion/verantwortlich: Denise Steckbauer
Gestaltung: Natalie Kirchmaier
Druck: Druckerei Zeller, Aalen
Bildnachweise: Der Bilderbua, Der kleine Markenladen, Adobe Stock, Mack



handwerksbaeckereiMACK 
handwerksbaeckerei_mack 