AC AZIN

#03

WAS MACHT UNSEREN STOLLEN SO BESONDERS?

GUTES TUN FÜR DIE REGION

KAFFEE, DER UNTER DIE HAUT GEHT



liebe Lundinnen und Lunden, die kalte Jahreszeit hat begonnen, die Tage werden kürzer, wir machen es uns gemütlich. Es ist die wunderbare Zeit der Vorfreude und des Wartens auf Weihnachten. Vielleicht haben Sie auch schon ein bisschen auf unser neues MACKazin gewartet, mit dem wir Sie unterhalten und informieren wollen. In dieser vorweihnachtlichen Ausgabe verwöhnen wir Sie mit neuen Rezepten und Geschichten über die Geheimnisse des Dinkels und die Leidenschaft des Kaffeeröstens. Wir führen Sie hinab in den Tiefer Stollen, wo unsere Christstollen gereift sind. Diese warten ab Mitte November in unseren Filialen auf Sie, mit vielen anderen feinen Backwaren, die in der Weihnachtszeit besonders lecker schmecken. Weil unsere Brötchen und Backwaren einfach zu schade sind, um sie abends wegwerfen zu müssen, lesen Sie in diesem Heft, was wir als Betrieb dafür tun, um gutes Essen zu retten. Wir denken dabei auch an diejenigen, für die das tägliche Brot keine Selbstverständlichkeit ist. Denn auch das gehört zur Weihnachtszeit: bewusst genießen und die anderen nicht vergessen. Das ganze Team der Handwerksbäckerei Mack bedankt sich bei Ihnen für Ihre Treue in diesem Jahr und wünscht Ihnen schöne und genussvolle Weihnachten im Kreis Ihrer Lieben. SIE HALTEN
DIE DRITTE
DIE DRITTE
AUSGABE UNSERES
MACKAZINS"
MACKAZINS"
IN DER HAND.



Slow Baking Ciegt im Trend

Neue Ernährungstrends gehen häufig zurück auf traditionelle Zubereitungsweisen und altes handwerkliches Können. **SLOW BAKING** bedeutet: Zurück zur alten Backtradition, ohne Zusatzstoffe. Das sind die Grundsätze, die in der Handwerksbäckerei Mack schon immer beherzigt wurden und bis heute die hohe Qualität unserer Backwaren garantieren. Denn "langsames" Brot ist gesünder und besser verträglich. In Industriebäckereien bleibt den Teigen wenig Zeit, oft weniger als eine Stunde, um schneller und günstiger produzieren zu können. Häufig machen solche industriell gefertigten Backwaren Verdauungsprobleme, Bauchschmerzen und Unwohlsein.

Doch das liegt eben nicht in erster Linie am Getreide, wie häufig angenommen wird, sondern an Stoffen, die bei einem beschleunigten Teiggeh-Prozess nicht abgebaut werden oder beim schnellen Backen noch entstehen. Verantwortlich sind die FODMAP, fermentierbare Oligo-, Di- und Monosaccharide und Polyole – Zuckerketten, die im Darm Probleme bereiten, und die bei einer ausreichend langen Teigruhe abgebaut werden.

UNSER REZEPT:

Wir machen es wie früher, als es noch keine Back-Beschleuniger gab und man sich die dafür nötige Zeit genommen hat. Einige Namen unserer Brote weisen auf altes Bäckerhandwerk hin. So stecken 100 Jahre Bäckerwissen in unserem Opa Eugen Roggenmischbrot und unsere Schwäbische Urkruste trägt die Tradition von Opa Eugen und Vater Hans in sich.

Der schöne "Nebeneffekt" von gesundem Brot ist der bessere Geschmack. Durch die lange Gehzeit und das achtsame Backen können sich die Aromen optimal entfalten. Außerdem bleibt solches Brot länger saftig und frisch. Deshalb war **SLOW BAKING** bei der Handwerksbäckerei schon immer im Trend – und so wird es auch bleiben.



MACK's Brezel Lidel Knadel

Zutaten:

- 5 MACK BREZELN
- 3 EIER
- 1 ZWIEBEL
- 200 ML MILCH
- 1 BUND PETERSILIE
- SALZ & PFEFFER

Zubereitung:

- 1. Brezeln in beliebig große Stücke schneiden und in einer großen Schüssel mit heißer Milch übergießen.
- **2.** Petersilie und halbe Zwiebel kleinhacken und diese zu den Brezeln dazugeben. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 30 Minuten quellen lassen.
- **3.** Butter in einer Pfanne zerlassen, die andere Zwiebelhälfte würfeln, zufügen und 2–3 Minuten anschwitzen. Die Mischung vom Herd nehmen, zu den eingeweichten Brezeln geben und abkühlen lassen.
- **4.** Die Eier ebenfalls zufügen und alles gut vermengen.
- **5.** Mit den Händen etwa 6 gleichgroße Knödel formen. In kochendes Wasser einlegen, die Hitze reduzieren und die Knödel 15–20 Minuten ziehen lassen.
- **6.** Schon sind die Knödel bereit, um angerichtet zu werden.

WIR EMPFEHLEN EINE SAHNIGE PILZSAUCE DAZU

WUSSTEST DU EIGENTLICH...



...UNSERE
TEIGE
REIFEN
OFT



DAKODIA OMBNÖT

... wir verarbeiten in unserem italienischen Landbrot nur hochwertiges Olivenöl.



... wir haben

VEGANE BROTE wie

Roggenvollkornbrot

oder Roggenkästle

im Sortiment.

...UNSERE BACKWAREN SIND SEHR BEKÖMMLICH.



BROT SOMBLER

... Herr Mack & Backstubenleiter
Herr Senger absolvierten einen Lehrgang
zum Brot-Sommelier.

...alle Füllungen, wie

Pudding oder

Apfelhompolt,

werden von uns
selbst hergestellt.

VIELE BROTE
WERDEN NOCH VON
BÄCKERHAND
GESCHÖPFT.

... UNSERE BREZELN WERDEN NOCH VON HAND GESCHLUNGEN.



...FÜR UNSERE DINKELPRODUKTE BAUEN WIR SEIT EINIGEN JAHREN UNSEREN EIGENEN DINKEL AUF REGIONALEN FELDERN AN.

BACK MISCHUNGEN

... wir verzichten auf fertige Konservierungsstoffe & setzen auf lange Teigruhe.



...LEVANTINER
HASELNÜSSE
WERDEN FÜR DIE
NUSSFÜLLUNGEN
IN DER BACKSTUBE
SELBST GERÖSTET
UND GEMAHLEN.

... unsereSauerteigbrotesind alle mitRoggen.

ALLE UNSERE BERLINER
WERDEN IN
BISKIN
GEBACKEN.



Wie das TRADITIONELLE WEIHNACHTSGEBÄCK am besten sein DELIKATES AROMA ENTFALTEN kann

wieder hinauf ans Tageslicht.

JETZT
in ALLEN
in ACKFILIALEN!

noch ein besser machen wollten, reifte und wur- der Brennerei Roder ein. de im vergangenen Winter zum ersten Mal umge-Mandeln schmecken nach der Zeit in der dunk- in unseren Filialen hübsch gemacht. len Kühle noch besser.

Er reift in der Tiefe bei konstanten elf Grad und Die richtige Lagerung ist neben den ausgewählin absoluter Dunkelheit. Der Weihnachtsstollen ten Zutaten und der Verarbeitung nach alter aus der Handwerksbäckerei Mack wird im Okto- Handwerkskunst das Geheimnis des traditionelber in den Tiefen Stollen in Wasseralfingen ein- len Weihnachtsgebäcks. Der vorhandene Stollen gefahren, Anfang November holen wir ihn dann in Wasseralfingen bietet uns die ideale Möglichkeit, diese Spezialität unseren Kunden mit einem einzigartigen Geschmack anzubieten. Die Früch-Diese Idee, mit der wir ein sehr gutes Produkt te legen wir vor dem Backen in den "Berggeist"

setzt. 2000 Stück des feinen Weihnachtsgebäcks Weil dieser besondere Weihnachtsstollen unsedurften tief unten in den Sandsteinhallen ihre ren Kunden so gut schmeckte, haben wir in die-Aromen zur vollen Entfaltung bringen. Früchte sem Jahr die doppelte Menge eingefahren. Die wie Rosinen, Zitronat und Orangeat ziehen so 2000 Stück Stollen reifen jeweils speziell verbesonders gut ein, können ihr Aroma verteilen packt dort unten. Danach werden sie ausgewiund intensivieren. Geröstete Haselnüsse und ckelt, mit Zucker bestäubt und für den Verkauf





EINLAGERUNG und AUSLAGERUNG der STOLLEN im TIEFEN STOLLEN





Ein regionales Unternehmen zu sein, bedeutet für uns, die Handwerksbäckerei Mack, mehr als hier unseren Sitz zu haben und Arbeitsplätze zu schaffen. Wir lieben unsere Region und wollen einen Beitrag leisten zu Nachhaltigkeit und zum sozialen Miteinander. Dazu setzen wir an mehreren Stellen an.



Wir wollen ein Zeichen setzen gegen die sinnlose Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln. Für ihre Produktion werden knappe Ressourcen verbraucht, sie müssen gelagert und transportiert werden und viele Menschen arbeiten täglich dafür. Auf der anderen Seite gibt es auch in unserer wohlhabenden Region immer mehr Menschen, für die das tägliche Brot nicht selbstverständlich ist, für deren Gesundheit jedoch eine ausgewogene Ernährung so wichtig ist wie für uns alle. Deshalb spenden wir täglich übrig gebliebene Backwaren an die Tafel-Läden in der Region. Sie sind die Brücke, um hochwertige Lebensmittel zu retten und an bedürftige Menschen zu verteilen. Vom Grundgedanken der Wohltätigkeit ausgehend, wird dort ehrenamtliche Arbeit geleistet.

"TooGoodToGo"

Die Mobile App "TooGoodToGo" bietet ganz unkompliziert die Möglichkeit, unverkaufte Lebensmittel zu retten und zu einem günstigen Preis zu erwerben. Wir bieten pro Filiale täglich drei Magic Bags – Überraschungstüten – an. Sie können über die App reserviert und abends bequem in der Filiale abgeholt werden. So kann jeder Kunde von den gesenkten Preisen profitieren und gleichzeitig die Umwelt schonen. Mit "TooGoodToGo" sind wir in der Aalener Filiale am Marktplatz und in unserem Café in Wasseralfingen gestartet, weitere Filialen sind geplant.

LOKALLIEBE

Wir machen mit beim Projekt "LokalLiebe". Das geht ganz einfach: Mit jeder bei uns verkauften Mehrweg-Glasflasche oder rPET-Flasche der Marken ViO, Apollinaris und Honest spendet CocaCola zwei Cent an ein lokales Projekt, in unserem Fall an die Tafel. Das Besondere ist, dass die Projekte, in die das Geld fließt, direkt vor Ort realisiert werden. Hier kommen die Spenden bei den Menschen an, die sie dringend brauchen.



Mit Sebenserotik und Achtsankeit





Kaffee hat eine Zukunft. Es ist das Lieblingsgetränk der Deutschen. 168 Liter werden pro Kopf im Schnitt jedes Jahr konsumiert und der Markt wächst stetig: 2020 waren es 20 Tassen mehr als im Jahr zuvor.

Seit knapp einem Jahr röstet der kreative Kopf der Handwerksbäckerei eigenen Kaffee. Mit der Qualität, die es zu kaufen gab, war er nicht zufrieden, deshalb hat er sich einen Röster zugelegt und sich als Kaffeeröster fortgebildet.

"ICH SEHE MICH NICHT ALS REINEN BÄCKER, SONDERN ALS GENUSSHANDWERKER",

so erklärt er seine Motivation: "Alles was mit Essen und Trinken zu tun hat ist mein Thema." Sein Beginner-Geist treibt ihn ständig an, Neues zu entdecken und sein Angebot zu erweitern. Er ist ausgebildeter Brot- und Schokoladen-Sommelier und damit in Deutschland der einzige Sommelier, der beides vereint. Er bewirtschaftet außerdem eigene Felder, produziert selbst Honig, stellt zu Hause Rohmilchkäse her – und röstet mit Leidenschaft Kaffee.

Alles, was er anfasst, begleitet er von der Idee bis zur Ladentheke und ist in jeder Phase ganz dabei. Nur damit lasse sich höchste Qualität sicherstellen.

Seine Philosophie beim Kaffee ist, Bohnen bester Qualität schonend zu rösten. Das Rösten ist eine Handwerkskunst:

Die richtige Mischung aus Röstdauer, Temperatur und Hitzezufuhr machen den Unterschied. Dunkle Bohnen werden von Hand sorgsam ausgelesen.

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.

Dafür braucht es Fingerspitzengefühl, Leidenschaft und Erfahrung, die Hans-Günther Mack aus jahrzehntelangem Streben nach dem guten Geschmack mitbringt. Was es ebenso braucht, ist "eine außerordentliche Portion Lebenserotik", wie er es ausdrückt.

Die Bohnen für den hauseigenen Kaffee werden von dem Genusshandwerker behutsam und mit hohem Anspruch ausgewählt. So entsteht etwa der Spitzenkaffee. "No. One". "Der kleine Genuss zwischendurch", so Hans-Günther Mack – das ist die Tasse Kaffee:

"DAS WIRD WOHL NOCH JAHRZEHNTE SO BLEIBEN."

100% Arabica Kaffee Bohnen:

CAFFÉ CREM



Ein aromatischer und anschmiegsamer, aber doch lebhafter Kaffee, mit zarten, fruchtig süßen Tönen. Ein Blend bestehend aus besten, ausgesuchten 100 % Arabica Kaffee Bohnen aus Brasilien und Südamerika. Mit aromatischen Düften der Tropen und dem Geschmack nach frischen Haselnüssen, Nougat und getoastetem Brot.

Herausgeber:

Handwerksbäckerei Mack GmbH & Co. KG Baiershofener 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, Adobe Stock, Mack, Philip Wilson

