

MACKazin

#04

**BERLINER –
ECHTE
STARS KOMMEN
AUS DEM
LÄNDLE**

Ausbildung
**MACKER
BRAUCHEN
MACK**

Premiumkarte
**EINE
KARTE –
VIELE
VORTEILE**





Liebe Kundinnen und Kunden,

jedes neue Jahr bedeutet Fortschritt, sei es nur im Sinne eines zeitlichen. Ebenso entwickeln sich Technik und ihre Anwendungen immer weiter, Jahr für Jahr. Das gilt auch für Handwerksbetriebe, wie den unseren. In kaum einem Berufsstand liegen Tradition und technischer Fortschritt so nahe beieinander wie im Handwerk. Für die großen Mengen, die täglich unsere Backstube verlassen, reicht die körperliche Kraft unserer Bäcker nicht mehr aus. Um ihnen die Arbeit zu erleichtern, setzen wir bei der Handwerksbäckerei Mack in Westhausen Maschinen ein und schaffen damit moderne und angenehme Arbeitsbedingungen. Aus gutem Grund nennen wir uns „Handwerksbäckerei Mack“. Denn bei uns werden noch heute alle Backwaren nach den Grundsätzen des traditionellen Bäckerhandwerks hergestellt. Worauf es dabei ankommt lesen Sie im Interview auf der nächsten Seite.

In dieses neue und sicherlich herausfordernde Jahr starten wir mit unserem Berliner Catwalk. Mit einer fantastischen Auswahl an Berlinern zeigen wir Ihnen, dass echte Stars eben aus dem Ländle kommen. Gönnen Sie sich unsere 5+1 Aktion und wir schenken Ihnen den teuersten Berliner.

Kennen Sie schon unsere attraktive Kundenkarte? Wir verraten Ihnen, wie sie damit noch mehr sparen können. Außerdem erfahren Sie einiges über unseren regionalen Partner Pentz und über unsere Azubi-Kampagne „Jeder kann ein Macker werden“. Die Handwerksbäckerei Mack sucht ständig Nachwuchs. Bei allem technischen Fortschritt: Gutes Handwerk benötigt gut ausgebildete, hervorragende Mitarbeiter, die ihr Handwerk verstehen und beherrschen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein gutes neues Jahr 2022,

Ihre Roswitha Mack

**SIE HALTEN
DIE VIERTE
AUSGABE UNSERES
„MACKazins“
IN DER HAND.**

„Es braucht Bäckerwissen, um aus gut gewählten Zutaten Backwaren mit hoher Qualität herstellen zu können.“

**WARUM WIR BIS
HEUTE EINE
HANDWERKSBÄCKEREI
GEBLIEBEN SIND**

Interview

MIT ROSWITHA STELLA MACK,
GESCHÄFTSFÜHRERIN
DER HANDWERKSBACKEREI
MACK



Der Bäckereibetrieb Mack ist kein kleiner und nennt sich dennoch Handwerksbäckerei? Aus guten Gründen, wie Roswitha Stella Mack im Interview erklärt.

FRAU MACK, IN IHREM BETRIEB IN WESTHAUSEN WERDEN TÄGLICH VIELE, VIELE BRÖTCHEN GEBACKEN. DENNOCH NENNT SICH MACK EINE „HANDWERKSBACKEREI“. WIE GEHT DAS?

Wir bekommen immer wieder zu hören: „Ihr seid doch kein Handwerksbetrieb mehr, ihr macht doch alles mit Maschinen.“ Doch die entscheidende Frage ist, wie wird modernes Handwerk eigentlich definiert?

BEDEUTET HANDWERK NICHT, MÖGLICHST VIEL VON HAND ZU MACHEN?

Früher wurden die Produkte ausschließlich mit der Hand gefertigt, da es keine anderen Mittel gab. Doch heute arbeitet niemand mehr wie vor hundert Jahren. Wir sind alle Kinder unserer Zeit und körperlich nicht mehr so ausgelegt, alles mit reiner Körperkraft zu schaffen. Denn sonst könnte man jedem Handwerksbetrieb die Frage stellen, ob das überhaupt noch Handwerk ist.

MODERNES HANDWERK KOMMT ALSO GAR NICHT MEHR OHNE MASCHINEN AUS?

Es ist die generelle Entwicklung hin zu mehr Arbeitserleichterungen. Ich mache das immer am Beispiel eines modernen Haushalts deutlich: In jedem Haushalt gibt es heute ein Rührgerät oder eine Küchenmaschine, einen Elektroherd, einen Geschirrspüler und einen Staubsauger, um sich mit Einsatz von Maschinen schwere körperliche Arbeit

zu erleichtern. Und genau das gilt auch für unseren Betrieb: Hundert Kilo Teig kann heute kein Mensch mehr von Hand kneten. Das würde auch nicht mehr zu den heute geforderten Arbeitsbedingungen passen.

WORIN LIEGT DANN DER UNTERSCHIED ZUR INDUSTRIELLEN FERTIGUNG?

Bleiben wir beim Beispiel der Hausfrau: Es kommt darauf an, wie ich meinen Teig mache. Kaufe ich mit Sorgfalt die Zutaten wie Mehl, Eier, Butter, Zucker und Nüsse ein und achte auf Qualität und Herkunft? Oder kaufe ich im Supermarkt eine fertige Backmischung? Wenn ich meine Zutaten selbst ausgewählt und eingekauft habe, kommt es darauf an, wie ich den Teig zubereite. Dafür muss ich wissen, wie eine Schaummasse geschlagen wird oder wie ein Biskuitteig aussehen muss. Ich brauche dafür Wissen und Können, das kann mir die Maschine nicht abnehmen. Das gilt auch für unsere Bäcker: Sie wissen, wie lange der Teig geknetet werden muss. Sie müssen sich mit dem Mehl, unserem wichtigsten Rohstoff, gut auskennen. Denn Mehl ist je nach Ernte unterschiedlich. Dazu muss der Bäcker die chemischen Parameter kennen: Wie lange muss ich meinen Teig stehen lassen, damit die natürlichen Enzyme im Mehl richtig arbeiten können? Auch die Temperatur muss passen und vieles mehr. Es braucht also Bäckerwissen, um aus gut gewählten Zutaten Backwaren mit hoher Qualität herstellen zu können. Das ist noch genauso wie vor hundert Jahren, daran hat sich nichts geändert. Die Maschinen nehmen lediglich die körperliche Arbeit ab.

KÖNNEN ALSO ALLE PRODUKTE MIT MASCHINEN HERGESTELLT WERDEN?

Nein. In unserer Handwerksbäckerei wird längst nicht alles mit Maschinen gemacht. Wir haben ganz viele Produkte, die heute noch in reiner Handarbeit hergestellt werden. Doch das ist nicht das Entscheidende. Kommen wir zurück zum selbstgebackenen Kuchen der Hausfrau: Wenn ich mir eine Fertig-Backmischung hole und zu Hause zusammenrühre, muss ich gar nicht unbedingt backen können, denn in der Mischung sind so viele Hilfsmittel drin, dass es immer gelingt. Das ist übertragbar auf eine Bäckerei: Es gibt heute wirklich alles fertig zu kaufen. Beispielsweise können Mohn- oder Nussfüllungen fix und fertig im Eimer gekauft werden. Wir machen jedoch unsere Füllungen selbst – und darin liegt ein wesentlicher Unterschied zur industriellen Fertigung von Backwaren. Bei uns wird der Mohn selbst gemahlen, dann mit Milch aufgekocht und dann kommen sämtliche Zutaten hinein, die man für eine gute Mohnfüllung braucht, zum Beispiel Haselnüsse. Wir stellen auch unsere Sahnefüllungen selbst her. Unsere Erdbeersahne besteht aus Sahne und Erdbeeren und nicht aus Sahnepulver mit einem Pulver, das die Sahne rot färbt und künstliche Geschmacksstoffe enthält. So etwas machen wir nicht. Wir machen das handwerklich aus Rohstoffen, die wir hier in der Region einkaufen. Dieses Prinzip lässt sich auf alle Produkte übertragen. Maschinen erleichtern uns nur die schwere körperliche Arbeit. Das macht modernes Handwerk aus und deshalb nennen wir uns „Handwerksbäckerei“.

BERLINER CA

Echte Stars ko



EIN BERLINER IM LÄNDLE – PASST DAS?

Ja, denn in Wahrheit sind sie hier zu Hause, diese leckeren, luftig weichen Genüsse. Der Klassiker mit seinem weißen, aristokratischen Kragen. Mit einer Vielzahl von Varianten für die edle Kaffeetafel bis zum Kindergeburtstag bieten wir diesen wunderbaren Berlinern einen Catwalk. Haben Sie's gewusst:
ECHTE STARS KOMMEN AUS DEM LÄNDLE!

Rund und schön, walnussbraun, liebevoll und achtsam, in heißem, frischem Biskin gebacken. Mit einer extra zarten Kruste und einem Hauch von Puderzucker – so lieben wir Ihn! Der Duft: Vanillig, buttrig und extrem verführerisch! Leichte Sahne-Karamelltöne sind zu erkennen. Ein Aroma, das filigran den ganzen Kaffeetisch mit einer zarten Wolke umhüllt und sich sensationell harmonisch mit dem Duft des frisch gebrühten Kaffees vereint – ein Feuerwerk der Gefühle. Bei einem Kindergeburtstag mit heißer Schokolade bleibt bestimmt kein Berliner übrig. Der Bruch zart splittrig, mit leichtem Widerstand. Die Farbe cremig bis honigfarben. Das Mundgefühl, warm schmelzend und zart. Aromen von Vanille, Butter und Tonkabohne füllen den Mund und Rachenraum komplett aus. Ein Cremig-vollmundiger Abgang ist garantiert.

Ob klassisch, mit Eierlikör, mit Schoko, vanillig oder beerig – In unseren Filialen bieten wir den Berlinern den ganzen Januar über den perfekten Catwalk. Unser Angebot 5+1 ist himmlisch verführerisch. Wir schenken dir den teuersten Berliner, damit du dich nicht entscheiden musst.

Schon kommt die innere Stimme mit der Frage: *Nochmal einen? – Na, klar! Kann denn „Berliner“ Sünde sein? Bin ich schon im Himmel? Was für ein Tag!!!*

IHR BROTSOMMELIER
Hans-Günther Mack

STWALK

kommen aus dem Ländle



UNSERE STARS
im Januar:



HIMMLISCHER BERLINER



BAILEYS



VANILLE



KIBA



SCHOKO



FROSCH



KRÜMELMONSTER



BIENENSTICH



HEISSE LIEBE



KLASSIK



EIERLIKÖR

PREMIUMKARTE BEIM PREMIUMBÄCKER



FAQ
PREMIUMKARTE

DEINE

VORTEILE:

In deiner
Filiale
erhältlich

Einkaufen beim Bäcker ohne lästige Kleingeldsuche und dabei jedes Mal Punkte sammeln. Unseren Kund*innen bieten wir viele Vorteile in nur einer Karte. Und dabei ist es so einfach: Unsere **Premium-Kundenkarte** bekommst du kostenlos in jeder MACK-Filiale und kannst diese gleich aufladen lassen. 10 Euro ist der Mindestwert, mehr ist jederzeit möglich. Beim Aufladen erhältst du 3 Prozent Bonus. Ab jetzt sammelst du bei jedem Einkauf automatisch Punkte, die auf deiner Karte gutgeschrieben werden und dein Guthaben erhöhen. Für jeden Euro erhältst du einen Punkt. Für 100 Punkte erhältst du einen Einkaufswert von 1 Euro. Mit der Premiumkarte profitierst du von exklusiven Rabatten und wechselnden Aktionen. Und zu guter Letzt kannst du die Karte als Gutschein verschenken. Damit kann sich die oder der Beschenkte sein Lieblingsbrötchen holen oder sich ein Frühstück in unseren Filialen gönnen. Übrigens: Hast du schon unseren leckeren Berliner probiert? Welcher schmeckt dir am besten? Lass am besten gleich deine Karte aufladen und sammle die ersten Punkte, ganz entspannt!

Bei Fragen kontaktiere unseren Kundenservice:
E-Mail: premiumkarte@handwerksbaeckerei-mack.de



TREUEPUNKTE SAMMELN

1 € Einkaufswert = 1 Punkt.
100 Punkte = 1 € Gutschrift
auf deiner Karte.



BARGELDLOS BEZAHLEN

Lade mindestens 10€ auf.
Du bekommst 3% bei jeder
Aufladung geschenkt.
Ideal zum Bezahlen für Kinder.



GUTSCHEINKARTE

Verschenke einen Gutschein
für vollen Genuss. Der Beschenkte
kann alle Premiumkarten-Vorteile
damit genießen.



RABATTE & AKTIONEN

Mit deiner Premiumkarte profitierst
du von exklusiven Rabatten.
Wechselnde Aktionen für
Premiumkunden.

Jeder kann

MIAO



Ausbildung
klarmachen:



ein
CKER

werden!

Ausbildung

**Konditor und Bäcker
Bäckereifachverkäufer
Duales Studium
Kaufmann für
Büromanagement**

**AM ENDE
STEHT DER
GESCH**





WARUM BEZIEHEN
WIR UNSER
OBST UND GEMÜSE
VON PENTZ?



Knackig Frisches für unsere MACK-Produkte



Familiär, regional, kundenorientiert und mit langer Tradition: Der Obst- und Gemüsegroßhändler Pentz aus Essingen passt ideal zu unserer DNA und erfüllt unsere Ansprüche an eine nachhaltige Wirtschafts- und Lebensweise. Deshalb ist Pentz seit vielen Jahren unser Partner und beliefert uns mit frischem Gemüse, Obst und Salaten, die wir für unsere Snack-Theke und unsere Torten und Kuchen verwenden.

„Wir setzen auf
100 % frische Ware und
höchste Qualität“

betont Manuel Pentz, der den Betrieb zusammen mit seinem Vater Markus und seinem Bruder Maximilian leitet. Das Unternehmen wurde in den 1940er Jahren von Manuel Pentz' Urgroßvater gegründet und wird momentan in der vierten Generation geführt. Seit 2007 setzt Pentz neben dem klassischen Großhandel auf die Produktion von Schnittgemüse und Salaten. Rund 35 Mitarbeiter sind bei Pentz beschäftigt.

Salatmischungen, Karottenstifte oder frisch gewaschener Ackersalat – möglichst viel von dem, was Pentz liefert, stammt aus der Region. Das ist für uns, die Handwerksbäckerei MACK, besonders wichtig. Denn das garantiert unseren Kunden Frische, bedeutet kurze Transportwege und stärkt die Region.

Ob Ackersalat oder Hokkaido-Kürbis: „Wir versuchen möglichst Ware aus der Region zu verwenden“, betont Manuel Pentz. Während der Saison kommen viele Produkte aus Filderstadt bei Stuttgart. „Dort sind wir im engen Kontakt mit den Erzeugern selbst. Sie bringen die frische Ware jeden Morgen nach Stuttgart auf den Großmarkt“, erklärt er.

Weil Pentz auch außerhalb der Saison jederzeit knackig Frisches bieten möchte, hat sich die Firma Partner im Ausland gesucht. „Auch hier stehen wir viel im Austausch mit unseren Partnerfirmen und können so die bestmögliche Qualität sichern“, so Pentz. Außerhalb der Saison kommt Ware beispielsweise aus den Beneluxländern, Italien oder Spanien.



Neben der hohen Qualität der Produkte ist dem Familienunternehmen der Service sehr wichtig. „Auch dort versuchen wir, höchste Qualität und Flexibilität zu leisten“, so Pentz.

In dem Unternehmen wird täglich frisches Obst- und Gemüse angeliefert, ausgepackt, gewaschen, zu verkaufsfähigen Einheiten, wie küchenfertige Salate, verarbeitet und wieder ausgeliefert.

Im vergangenen Jahr hat die Firma einen Neubau bezogen, wo auf einer Fläche von rund 4.000 Quadratmetern elf gekühlte Lagerräume mit Raumtemperaturen von 0 bis 2°C und sieben klimatisierte Räume mit 10 bis 12°C zur Verfügung stehen. Denn die Lager- und Verarbeitungsräume müssen besondere Anforderungen an Temperatur und Luftfeuchtigkeit erfüllen.

„Mit dem Umzug in das neue Gebäude sichern wir unseren Kunden zu, ständig auf dem höchsten Stand der Hygiene und der Qualität zu sein“, so Manuel Pentz.

UNSERE PRODUKTE

100%
DINKEL

Di

*Guten
Appetit*

Dinkelwecken

MIT SONNENBLUMENKERNEN

Unser Dinkelwecken ist der Klassiker unter unseren Dinkelprodukten. Wie immer bei uns, wenn Dinkel darauf steht, ist das Produkt zu 100% aus Dinkel, von unseren Feldern und von unseren Bauern des Vertrauens. Der viereckige Wecken hat auf der Oberfläche geröstete Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne. Der Boden ist komplett bestreut mit mild gerösteten Sonnenblumenkernen. Der Duft ist zart röstig, nussig und malzig. Der Biss ist knackig und kräftig. Frischer Quark im Teig erzeugt eine milde, aromatische Säure. Die Zunge und der Gaumen nehmen den kräftigen Geschmack der gerösteten Saaten, in Harmonie mit dem Dinkel, angenehm wahr. Der Anteil an Dinkelvollkornmehl bringt eine leichte pfeffrige Note. Ein „Muss“ für jeden Dinkel- und Körnerfan. Der perfekte Begleiter für den ganzen Tag. Zum Frühstück mit Butter und Marmelade oder zum Vesper mit Käse und Wurst.

Übrigens alle Mack Produkte eignen sich perfekt zum Toasten auf dem Grill, oder am nächsten Tag zum Aufbacken.

UNSERE ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:



Ofen auf 200°
Grad vorheizen



Brötchen kurz unter den Wasserhahn und gut abtropfen lassen



12–15 Minuten mit
100% Dampf backen

Ihr Brotsommelier
HANS-GÜNTHER MACK

Extra stark – 100% Arabica Bohnen:

AMORE MIO ESPRESSO

Dich will ich!



Mundgefühl

**RÖSTIG &
KRÄFTIG**

Wahrnehmung

**AROMATISCH
& WILD**

Röststufe

5

*Eigene
Kaffeeröstung*

**WIR RÖSTEN
SELBST**



Ein guter Kaffee muss schwarz wie die Nacht, heiß wie die Liebe und so süß oder bitter wie das Leben sein, besagt ein arabisches Sprichwort. 100% Blend aus dunkel gerösteten Arabica Bohnen. Super röstig, kräftig, wild, ausgewogen und aromatisch, wie ihn echte Italiener lieben. Die Liebe der Italiener gehört dem Leben, den Kindern und auch der Mama. Genau dort befindet sich auch die Lebenserotik eines echten Italieners, starker Espresso und ein kleines, süßes, krosses Hörnchen zum Frühstück. Abends Pasta, Fisch oder Fleisch. Ein Rotwein und ein Espresso darf nie fehlen. Dazu Sonne, Meer und Zeit – das ist italienische Lebensqualität pur. Ein echter Espresso, wie ihn nicht nur Italiener lieben.

HERKUNFT: Italien



IMPRESSUM

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, Pentz

handwerksbaeckereiMACK 
handwerksbaeckerei_mack 