

# MACKazin

#07

NIMM  
MICH MIT  
NACH  
HAUSE

WIE VERRÜCKT  
NACH BROT  
BIST DU?

*Kaffeeplätzchen daheim*

UNSERE HEY JOE  
KAFFEE-SORTEN

*Geschmacksrezepte*

AUS DER  
BACKSTUBE



# Verrückt nach **BROT**

€   
15-FACH  
PUNKTE  
auf alle Brote

## MACK IST VERRÜCKT NACH BROT – DAS IST JA KLAR ODER?

VOM 08.04. BIS  
EINSCHLIESSLICH  
04.05.2024

... wird MACK noch verrückter und startet mit der „Verrückt nach Brot“-Aktion durch: über die altbewährten Klassikerbrote wie Aufhauser oder Eugen, wird es zusätzlich unsere Kleinen geben.

Der kleine Italiener ist nicht unbekannt, denn dieser ist wie unser Italienisches Landbrot. Unser Zwiebling ist ein wahrer Zwiebel-Traum und unser Bergsteiger begeistert alle unsere Körnerfans.

Nach welchem Brot wirst du verrückt sein?



*Kleiner Italiener*

*Bergsteiger*

*Zwiebling*



**KLEINER ITALIENER: 2,27€**  
**ZWIEBLING: 2,35€**  
**BERGSTEIGER: 2,45€**

*3er Angebot\* für 5,99€*

\* Du kannst natürlich frei wählen, welche drei Brote du auswählst – ob du 3 x dasselbe nimmst oder durchmischst, ist ganz dir überlassen.

<p><i>Montag:</i> <b>EUGEN</b></p> <p>für <b>4,08€</b></p>	<p><i>Dienstag:</i> <b>ALTDEUTSCHES BAUERNBROT</b></p> <p>für <b>3,99€</b></p>	<p><i>Mittwoch:</i> <b>DINKEL- VOLLKORNBROT</b></p> <p>für <b>4,56€</b></p>
<p><i>Donnerstag:</i> <b>RÜBLIBROT</b></p> <p>für <b>4,08€</b></p>	<p><i>Freitag:</i> <b>HAND- GESCHÖPFTES DINKEL</b></p> <p>für <b>3,58€</b></p>	<p><i>Samstag:</i> <b>AUFHAUSER BAUERNBROT</b></p> <p>für <b>3,99€</b></p>

GENUSSBESCHREIBUNG

# Wiener Topfen

MIT GESCHMACK  
NACH FEINER SAHNE,  
VANILLE UND  
ZARTER BUTTERNOTE

Unser „Wiener Topfen“ Quarkstollen ist ein gebackenes Stück Österreich. Beim Öffnen der Verpackung strömt einem sofort der buttrig, vanillige Geruch in die Nase. Die zartweiche, cremeweiße Krume verführt einen zum genussvollen Reinbeißen. Sofort werden die Geschmacksknospen von feiner Sahne, Vanille und Butternote gekitzelt. Veredelt mit einer fruchtigen Marmelade oder einer leckeren Nuss-Nougat-creme ist unser „Wiener Topfen“ ein Hochgenuss.

**IHR BROTSOMMELIER**  
Arthur Senger

# Hans-Günther Mack

## DER MANN HINTER DER MARKE



1983  
ÜBERNAHME DES FAMILIENBETRIEBS

1995  
SEMMELEBELL, DA ER DAS SONNTAGSBACK-VERBOT KIPPT

Motto:  
LEBE DAS LEBEN

2004  
EINSTIEG IN DIE STERNEGASTRONOMIE

Hobbies:  
HUNDE, BIENEN, SCHOKOLADE, JAGD UND KOCHEN

seit 2020:  
KAFFEERÖSTER UND EIGENE RÖSTEREI IN BOPFINGEN

BROTSOMMELIER UND SCHOKOLADENSOMMELIER

BÄCKER- UND KONDITORMEISTER



# IST ES NICHT SCHÖN, SICH ZUHAUSE EIN GUTES *Käffchen* EINZUGIessen?



Du bist allerdings noch auf der Suche nach dem perfekten Kaffee, der genau deine Sinne verführt? Dann schau doch mal bei unserem Hey Joe-Kaffeesortiment rein. Hier gibt es Kaffee für jeden Geschmack!

### YIRGACHEFFE

**KAFFEEMISCHUNG**  
KRÄFTIG, WÜRZIG & AROMATISCH  
**GESCHMACK**  
WALNUS, SCHOKOLADE UND NELKE  
**HERKUNFT**  
ÄTHIOPIEN  
**RÖSTSTUFE** ☉☉☉☉☉

### MOUNT KENYA

**KAFFEEMISCHUNG**  
KRÄFTIG & AUSDRUCKSSTÄRK (100% ARABICA)  
**GESCHMACK**  
VOLLMUNDIG, INTENSIV  
**HERKUNFT**  
KENYA (GREAT RIFT VALLEY)  
**RÖSTSTUFE** ☉☉☉☉☉

### AMORE MIO

**KAFFEEMISCHUNG**  
EXTRA STARK (100% ARABICA)  
**GESCHMACK**  
RÖSTIG, KRÄFTIG, MILD & AROMATISCH  
**HERKUNFT**  
ITALIEN  
**RÖSTSTUFE** ☉☉☉☉☉

### SHANGRI-LA

*Goldprämiiert*

**KAFFEEMISCHUNG**  
KRÄFTIG, LEBHAFT & FEIN-FRUCHTIG  
**GESCHMACK**  
WILDE FRÜCHTE DER TROPEN & KAREMELLISIERTE HASELNÜSSE  
**HERKUNFT**  
SÜDAMERIKA  
**RÖSTSTUFE** ☉☉☉☉☉

**NO. ONE ESPRESSO**  
*Goldprämiiert*

**KAFFEEMISCHUNG**  
KRÄFTIG & AROMATISCH  
**GESCHMACK**  
NOTEN VON HASELNÜSSEN UND NOUGAT  
**HERKUNFT**  
SÜDAMERIKA, BRASILIEN  
**RÖSTSTUFE** ☉☉☉☉☉

**NO. ONE CAFFÈ CREMA**  
*Goldprämiiert*

**KAFFEEMISCHUNG**  
AROMATISCH, FRUCHTIG & ZART  
**GESCHMACK**  
ZARTE NOTEN VON BITTERSCHOKOLADE, TABAK & GERÖSTETEN HASELNÜSSEN  
**HERKUNFT**  
SÜDAMERIKA, INDIEN  
**RÖSTSTUFE** ☉☉☉☉☉

### LA ANTIGUA

**KAFFEEMISCHUNG**  
AROMATISCH & VOLLMUNDIG (100% ARABICA)  
**GESCHMACK**  
FRUCHT, NUSS UND KAREMELL  
**HERKUNFT**  
GUATEMALA  
**RÖSTSTUFE** ☉☉☉☉☉

### MONSOONED MALABAR

**KAFFEEMISCHUNG**  
FRISCH, WÜRZIG & AROMATISCH  
**GESCHMACK**  
GEWÜRZE, NUSS, SCHOKOLADE & EICHE  
**HERKUNFT**  
INDIEN  
**RÖSTSTUFE** ☉☉☉☉☉

### LATTE AMERICANO

**KAFFEEMISCHUNG**  
100% ROBUSTA, AROMATISCH & KRÄFTIG  
**GESCHMACK**  
BITTESCHOKOLADE, KAREMELL, RUM, ROSINEN & TROPENFRUCHT  
**HERKUNFT**  
INDIEN  
**RÖSTSTUFE** ☉☉☉☉☉





**DURCHGÄNGIG  
FRISCHES  
SORTIMENT**



*Erfahrungen  
weitergeben und  
sammeln*

**REGION  
MITEINBRINGEN**



*Kreativ  
und  
erfinderisch  
sein*

*Anspruchsvoll und  
diszipliniert*

# HANDWERK



**HAUSREZEPTE  
UND HANDARBEIT**

**NEUES  
LERNEN UND  
NACHHALTIGKEIT**



**WO MAN HANDWERK  
WIRKLICH SCHMECKT**  
*... und Wissen, das über  
Generationen  
weitergegeben wird*



MIT BESTEN MACK-PRODUKTEN!

BREZELCRACKER

## MACK BREZELN



ARMER RITTER

## AUFHAUSER BAUERNBROT

BROT



**TIPP:**  
Es eignen sich für den Armen Ritter auch unsere leckeren BIGGYS.



# Geschmacks-REZEPTTE

## BREZELCRACKER

### ZUTATEN:

- 2 MACK Brezeln
- 4–5 EL Öl
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- ½ TL Knoblauchpulver
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 120° Umluft vorheizen. Das Laugengebäck in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Öl mit dem Paprika- und Knoblauchpulver verrühren und über die Gebäckscheiben gießen. Mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter darüber streuen und alles gut vermengen. Anschließend die Scheiben auf einem Blech mit Backpapier ausbreiten, sodass sie sich nicht überlappen.
3. Das Blech 15 Minuten in den Ofen schieben, die Chips wenden und weitere 15 Minuten backen. Zwischendurch schon einmal prüfen, ob sie knusprig und leicht gebräunt sind. Je nach Dicke kann die Backzeit variieren.



## ARMER RITTER 4 PORTIONEN

### ZUTATEN:

- 8 Scheiben Brot  
z. B. Aufhauser Bauernbrot
- 2 Eier
- 500 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- Zimt, Zucker

### ZUBEREITUNG:

1. Eier, Milch, etwas Zucker und eine Prise Salz gut miteinander verquirlen und die Brotscheiben darin kurz einweichen lassen.
2. Butter in der Pfanne zerlassen und die Brotscheiben portionsweise von beiden Seiten gold-braun braten.
3. Nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen und warm servieren. Gerne kann der Arme Ritter mit Vanilleeis serviert werden.

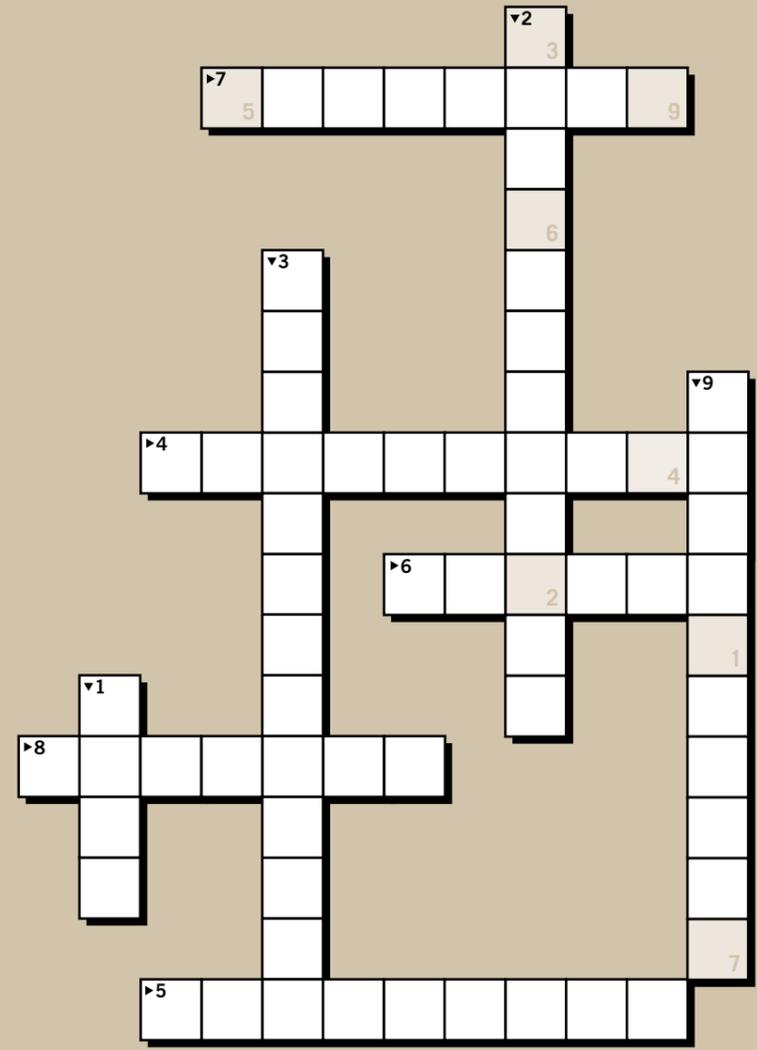
# GENAU Du FEHLST UNS NOCH!

ALLE FREIEN STELLEN findest du hier



jobservice@handwerksbaeckerei-mack.de oder 07363 9528-18

## ZEIT FÜR EIN GEWINNSPIEL!



- 1. Welches Produkt bewerben wir in unserer Aktion?
- 2. Als was wurde Herr Mack 1995 betitelt?
- 3. Herr Mack ist ...
- 4. Der Wiener Topfen ist ein Stück gebackenes ...
- 5. Womit ist der Wiener Topfen veredelt?
- 6. Welche Nummer hat die aktuelle MACKazin-Auflage?
- 7. Was lieben wir?
- 8. Welche Zutaten brauchst du für die Brezelcracker?
- 9. Welche Kaffeesorte ist goldprämiert?



ZU GEWINNEN GIBT ES 1 VON 5 PREMIUMKARTEN IM WERT VON 15,- Euro

**SO GEHT'S:**  
Fülle das Kreuzworträtsel aus, finde das Lösungswort heraus und sende Deine Antwort bis zum 17.05.2024 an [marketing@handwerksbaeckerei-mack.de](mailto:marketing@handwerksbaeckerei-mack.de)

*Viel Glück!*



handwerksbaeckerei-mack.de



IMPRESSUM

**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:** Nina Pfundstein  
**Gestaltung:** Natalie Kirchmaier  
**Druck:** Druckerei Zeller, Aalen  
**Bildnachweise:** Der Bilderbua, Valentin Durm, Adobe Stock, Mack



handwerksbaeckereiMACK   
handwerksbaeckerei\_mack 