

Jubiläum #2 MACKazin

NIMM
MICH MIT
NACH
HAUSE

Rückblick
100 JAHRE-
FEIER



100 Jahre

HANDWERKSBACKEREI MACK FEIER



Wir schwelgen noch immer in Erinnerungen von unserer 100 Jahre-Feier am 26.04.2025. Von schwingenden Tanzbeinen, über herzhaft gutes Essen, ein paar Freudentränchen und schönen gemeinsamen Stunden, wird dieses Event noch lange in den Köpfen unserer Gäste bleiben.

Ein großes Dankeschön geht an:

- ✓ Gemeinde Westhausen
- ✓ Getränke Weber
- ✓ DJ Contaxx Veranstaltungstechnik
- ✓ Musikverein Westhausen
- ✓ Jagdhorncorps Bopfinger
- ✓ SchwäbiTerran Catering
- ✓ RCV Westhausen
- ✓ Omnibusverkehr Kümmerle
- ✓ Sandras Blumenatelier
- ✓ Alle unsere Kolleginnen und Kollegen, die am Festwochenende mitgeholfen haben

Auf viele weitere Jahre Handwerksbäckerei Mack!



STAMMKUNDEN INTERVIEWS



INGRID



FELIX



CHRISTINE



KUNDIN IM CAFÉ DONAUWÖRTH SEIT: 2017

WIESO KOMMST DU SO GERNE ZU UNS:

✓ Gemütliche Atmosphäre ✓ Tolles Frühstück

✓ Nettes & freundliches Personal

WAS GEFÄLLT DIR AM BESTEN AN DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK?

✓ Freunde treffen ✓ Frühstück, das verbindet

✓ Ausgezeichneter Kaffee ✓ Brot & Brezeln

WAS MACHT DIE FILIALE ZU DEINER ABSOLUTEN LIEBLINGSFILIALE?

✓ Tolle Bedienung ✓ Sauberkeit

WAS IST DEIN ABSOLUTES LIEBLINGSPRODUKT?

✓ Brezeln ✓ Frisches und vielseitiges Frühstück

WAS WÜRDST DU DIR IN UNSEREM SORTIMENT NOCH WÜNSCHEN?

✓ Weitere Schinkenvarianten, z.B. Puten- oder Rohschinken

WAS WOLLTEST DU DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK SCHON IMMER MAL SAGEN?

✓ sehr zufrieden

SERVICE 5/5

AMBIENTE 5/5

GESCHMACK 5/5

PRODUKT 5/5

VERKAUFSTEAM 5/5

SERVICE 5/5

AMBIENTE 5/5

GESCHMACK 5/5

PRODUKT 5/5

VERKAUFSTEAM 5/5

KUNDE IM TEGUT ELLWANGEN SEIT: 2015

WIESO KOMMST DU SO GERNE ZU UNS:

✓ Frische Backwaren

✓ Um das Bäckerhandwerk zu unterstützen

WAS GEFÄLLT DIR AM BESTEN AN DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK?

✓ Freundliches Personal

✓ Tolle Atmosphäre

WAS MACHT DIE FILIALE ZU DEINER ABSOLUTEN LIEBLINGSFILIALE?

✓ Freundliches Personal im Tegut Ellwangen (früher REWE Aalen)

WAS IST DEIN ABSOLUTES LIEBLINGSPRODUKT?

✓ Biggys ✓ Kürbiswecken

WAS WOLLTEST DU DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK SCHON IMMER MAL SAGEN?

✓ Einfach Danke für frische Produkte!

SERVICE 5/5

AMBIENTE 5/5

GESCHMACK 5/5

PRODUKT 5/5

VERKAUFSTEAM 5/5

KUNDIN IN WESTHAUSEN CITY UND NETTO WESTHAUSEN SEIT: ich denken kann

WIESO KOMMST DU SO GERNE ZU UNS:

✓ Traditioneller Laden

✓ Freundliche & nette Atmosphäre

✓ Liegt auf meinem Arbeitsweg

WAS GEFÄLLT DIR AM BESTEN AN DER HANDWERKSBÄCKEREI MACK?

✓ Mein Lieblingsprodukt Biggy ♥

WAS MACHT DIE FILIALE ZU DEINER ABSOLUTEN LIEBLINGSFILIALE?

✓ Kann direkt und gut angefahren werden

WAS WÜRDST DU DIR IN UNSEREM SORTIMENT NOCH WÜNSCHEN?

✓ Amerikaner



AKTIONSKALENDER

2. HALBJAHR 2025

Jubiläumstour
25 JAHRE
NETTO ELLWANGEN &
NETTO BOPFINGEN

Jubiläumstour
30 JAHRE
CAFÉ AALEN &
25 JAHRE NETTO
HERMARINGEN

Jubiläumstour
30 JAHRE
NATTHEIM

Jubiläumstour
5 JAHRE
GÜNZBURG &
10 JAHRE GUNDELFINGEN

JUL	
1	Di
2	Mi
3	Do
4	Fr
5	Sa
6	So
7	Mo
8	Di
9	Mi
10	Do
11	Fr
12	Sa
13	So
14	Mo
15	Di
16	Mi
17	Do
18	Fr
19	Sa
20	So
21	Mo
22	Di
23	Mi
24	Do
25	Fr
26	Sa
27	So
28	Mo
29	Di
30	Mi
31	Do

+ JUBILÄUMSKRACHER:
EUGEN

AUG	
1	Fr
2	Sa
3	So
4	Mo
5	Di
6	Mi
7	Do
8	Fr
9	Sa
10	So
11	Mo
12	Di
13	Mi
14	Do
15	Fr
16	Sa
17	So
18	Mo
19	Di
20	Mi
21	Do
22	Fr
23	Sa
24	So
25	Mo
26	Di
27	Mi
28	Do
29	Fr
30	Sa
31	So

+ JUBILÄUMSKRACHER:
EUGEN

SEP	
1	Mo
2	Di
3	Mi
4	Do
5	Fr
6	Sa
7	So
8	Mo
9	Di
10	Mi
11	Do
12	Fr
13	Sa
14	So
15	Mo
16	Di
17	Mi
18	Do
19	Fr
20	Sa
21	So
22	Mo
23	Di
24	Mi
25	Do
26	Fr
27	Sa
28	So
29	Mo
30	Di

+ JUBILÄUMSKRACHER:
PARISER KIPFLE

OKT	
1	Mi
2	Do
3	Fr
4	Sa
5	So
6	Mo
7	Di
8	Mi
9	Do
10	Fr
11	Sa
12	So
13	Mo
14	Di
15	Mi
16	Do
17	Fr
18	Sa
19	So
20	Mo
21	Di
22	Mi
23	Do
24	Fr
25	Sa
26	So
27	Mo
28	Di
29	Mi
30	Do
31	Fr

+ JUBILÄUMSKRACHER:
PARISER KIPFLE

NOV	
1	Sa
2	So
3	Mo
4	Di
5	Mi
6	Do
7	Fr
8	Sa
9	So
10	Mo
11	Di
12	Mi
13	Do
14	Fr
15	Sa
16	So
17	Mo
18	Di
19	Mi
20	Do
21	Fr
22	Sa
23	So
24	Mo
25	Di
26	Mi
27	Do
28	Fr
29	Sa
30	So

+ JUBILÄUMSKRACHER:
MACK BREZEL &
HEY JOE KAFFEE

DEZ	
1	Mo
2	Di
3	Mi
4	Do
5	Fr
6	Sa
7	So
8	Mo
9	Di
10	Mi
11	Do
12	Fr
13	Sa
14	So
15	Mo
16	Di
17	Mi
18	Do
19	Fr
20	Sa
21	So
22	Mo
23	Di
24	Mi
25	Do
26	Fr
27	Sa
28	So
29	Mo
30	Di
31	Mi

+ JUBILÄUMSKRACHER:
MACK BREZEL &
HEY JOE KAFFEE

Handgemacht,
frisch, natürlich
& lecker



**HEY JOE
EISZAUBER
VANILLE**

GESCHMACKS- REZEPTE

treffen auf
**HEY JOE
EISZAUBER**

Heute mal süß...

Sauerteig ein bisschen
um die Ecke gedacht –
das bringt neue Noten in die
Speise nach dem Mahl.



SAUERTEIG-HASELNUSS-CRUNCH

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- 100 g altes Eugen
- 70 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Butter
- 50 g Kristallzucker oder Honig
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Kardamom
- HEY JOE Vanilleeis

OPTIONAL:

- Frische Beeren, Kompott
oder Obstmus

ZUBEREITUNG:

1. Das Brot in dünne Scheiben schneiden und im Backofen bei 180° C Umluft rösten, bis es anfängt zu duften und die Scheiben getrocknet sind. Das dauert etwa 15 Minuten.
2. Nach dem Auskühlen die Brotchips mit einem Mixer oder einem Nudelholz zerbröseln.
3. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Brot, Haselnüsse, Zucker und Gewürze zur geschmolzenen Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze für ein paar Minuten gleichmäßig rösten und karamellisieren lassen.
4. Den Crunch in einer flachen Schüssel mit einer Kugel HEY JOE Vanilleeis anrichten und noch warm servieren

GUTEN APPETIT!

ERFOLGS- GESCHICHTEN

Schau Dir die Erfolgsgeschichten
von unseren Kolleginnen und Kollegen an.
#dukannstesauchschaffen

IN UNSEREM
HANDWERK IST
WEITAUS MEHR
MÖGLICH,
ALS MAN DENKT!

FRANZI BRENNER

Werdegang:

- **2009–2011:**
Ausbildung zur Konditorin
Chocolaterie-Konditorei-Cafe am Markt, Heidenheim
- **2011–2012:**
Konditoreigesellin Chocolaterie-Konditorei-Café
am Markt, Heidenheim
- **2012–2015:**
Verschiedene Stationen in der Schweiz
(St. Moritz, Zermatt, Ascona) als Patissier in
verschiedenen Gourmets-Restaurants und 5-Sterne-Hotels
- **2016:**
Johannes-Gutenberg-Schule in Heidelberg
Meisterschule
- **2016–2018:**
Patissier und Gardemanager, Stellvertretende Küchenleitung
in einem Restaurant und Landhotel
- **SEIT JUNI 2018:**
Leitung Konditorei bei der Handwerksbäckerei Mack
Fokus auf Ausbildung und Betreuung der Lehrlinge,
administrative Aufgaben sowie Eisproduktion
und seit Mai 2022 Mama
- **LIEBLINGSKUCHEN:**
Mein eigener Mohnkuchen und früher die Schwarzwälder
von meiner Großtante



„EIN TAG OHNE SCHOKOLADE IST
MÖGLICH, ABER SINNLOS. ES
VERGEHT KEIN TAG, AN DEM NICHT
EIN KLEINES STÜCK SCHOKI
ODER KUCHEN GENASCHT WIRD
(WAR EBEN SCHON IMMER EIN
KLEINES SCHLECKERMÄULCHEN 😊)“

WEITERE
ERFOLGS-
GESCHICHTEN
stellen wir Dir in der
nächsten Ausgabe vor

ARTHUR SENGHER

Werdegang:

- **1980–1983:**
Ausbildung zum Bäcker
- **1983–1987:**
Bäckergeselle in der Bäckerei & Konditorei
Josef Holl in Abtsgmünd-Wöllstein
- **1987–1991:**
Wehrdienst/Soldat auf Zeit in der
Reinhardt-Kaserne Ellwangen
- **1991–1993:**
Bäckergeselle in der Bäckerei Seibold
- **1993:**
Meisterprüfung im Bäckerhandwerk
- **1993–1996:**
Bäckermeister in der Bäckerei Seibold
Seit 1996 Mitglied im Gesellenprüfungsausschuss
- **1996–2011:**
Selbstständiger Bäckermeister
- **2012:**
Bäckermeister bei der Handwerksbäckerei Mack
- **AUGUST 2012:**
Produktionsleiter bei der Handwerksbäckerei Mack
- **MAI 2019:**
Staatlich anerkannte Fortbildung zum
Brotsummelier, welche 2020 erfolgreich
beendet wurde



„MAN KANN NICHT IMMER ALLES RICHTIG
MACHEN, JEDER MACHT MAL FEHLER.
WICHTIG IST, DASS MAN AUS FEHLERN
LERNT, DIE SPUREN BESEITIGT UND DIE
MITWISSE VERZWINDEN LÄSST 😊“



„DIE HANDWERKSBACKEREI MACK HAT
MIR GEZEIGT, MAN WACHST MIT SEINEN
AUFGABEN UND MAN WACHST ÜBER
SICH HINAUS. ES IST EIN GUTES
GEFÜHL, VERTRAUEN IN SEINE EIGENEN
FÄHIGKEITEN ZU ENTWICKELN.“

LAURA KUFNER

Werdegang:

- **2018–2020:**
Ausbildung zur Bäckerin
- **2020–2021:**
Bäckergesellin in einer anderen Bäckerei
- **2022:**
Meisterkurs im Bäckerhandwerk + Weiterbildung
zum Betriebswirt des Handwerks,
Bäckermeisterin in einer anderen Bäckerei
- **SEIT MÄRZ 2024:**
Abteilung Feinbacklinie bei der
Handwerksbäckerei Mack
- **SEIT MÄRZ 2025:**
Teamleitung Küche und Feinbacklinie
bei uns im Betrieb

AUSZEICHNUNGEN IM BÄCKERHANDWERK

- **JULI 2020:**
Praktische Innungssiegerin
der Bäcker-Innung Westmittelfranken
- **NOVEMBER 2020:**
Staatspreis zum hervorragenden „Abschluss der
Berufsschule“ | 3. Landessiegerin im
Leistungswettbewerb des dt. Handwerks in Bayern
- **JULI 2022:**
Ehrung zur Kursbesten | Bäckermeister
- **OKTOBER 2023:**
Ehrung zur Kursbesten | Betriebswirt (HwO)

Backstubenführungen

LUST UNSERE BACKSTUBE ZU BESUCHEN?

Du wolltest schon immer mal wissen, wie es hinter den Kulissen der Handwerksbäckerei Mack abläuft? Du hattest schon immer mal Lust, ein Brot selbst zu backen? Dann wird es Zeit, dass Du unsere Backstube besuchst!



Für Schulklassen

Wir bieten für Schulkinder ab 10 Jahren eine interessante Führung durch unsere Backstube in Westhausen an. Kurzweilig und lecker, denn nach der Führung erhalten alle Kinder ein kleines MACK-Frühstück gratis. Die Veranstaltung ist kostenlos.

ANZAHL: max. 20 Personen pro Führung

DAUER: ca. 2,5–3 Stunden

KOSTEN: kostenlos

Für Mackfreunde

Blicke hinter die Backstubenfassade und lass Dir von unseren Bäckermeistern in geselliger Runde Wissenswertes über die Handwerksbäckerei Mack erzählen. Während der Veranstaltung wird es ein kleines MACK-Vesper geben. Jeder zahlende Besucher erhält ein Eugen, ein selbstgemachtes Netzbrot und einen Gutschein.

ANZAHL: max. 20 Personen pro Führung (mind. 10 Personen)

DAUER: ca. 2,5 – 3 Stunden

TREFFPUNKT: 18:00 Uhr bei uns in Westhausen

KOSTEN: bis 12 Jahre kostenlos, Erwachsene: 20,00 €

Individuelle Führungen

Die passende Führung ist noch nicht für Dich dabei? Du planst ein Teamevent und möchtest bei uns vorbeischauen? Kein Problem – dann melde Dich bei uns und wir finden zusammen eine Lösung:

E-MAIL: marketing@handwerksbaeckerei-mack.de

TELEFON: 07363 9528-79

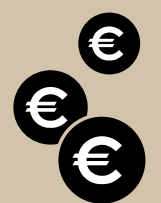
PREMIUMKARTE BEIM PREMIUMBÄCKER



**5-FACH
PUNKTEN**
auf alle unsere Heißgetränke



**DEINE
VORTEILE:**



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.



GUTSCHEINKARTE

Verschenke einen Gutschein
für vollen Genuss.
Premiumkarten-Vorteile genießen.



RABATTE & AKTIONEN

Profitiere von exklusiven Rabatten
und wechselnden Aktionen
mit deiner Premiumkarte.

BEISPIEL:

Du kaufst
2 BREZELN +
2 BIGGYS =
3,44 €
somit erhältst du
3 PUNKTE.



**DEINE
PREMIUMTREUE
WIRD BELOHNT***

*QR Code in der Filiale abschnappen lassen,
Premiumkarte vorzeigen und **EINE
BREZEL** geschenkt bekommen

In deiner
Filiale
erhältlich

Einlösbar bis 28.11.2025

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: Flyeralarm GmbH
Bildnachweise: Der Bilderbua, Valentin Durm, Adobe Stock, Freepik, Mack



[handwerksbaeckereiMACK](#) 
[handwerksbaeckerei_mack](#) 