



Bäckermeister Markus Heuermann steht den Kunden in den Filialen in Hahn und Bleidenstadt Rede und Antwort zu Fragen rund ums Backen.

allen Fragen rund um das Backen, hat aber selbstverständlich auch ein offenes Ohr für Wünsche, Anregungen und eventuelle Verbesserungsvorschläge. ■

* Der Bäcker kommt!

Der Bäcker Huth startet Anfang Juli eine aufmerksamkeitsstarke Brotaktion, in deren Mittelpunkt die beiden Sortimentsklassiker – das „Steinofenbaguette“ und die „Huth-Kruste“ – stehen.

Diese Brotaktion findet am Freitag (1. Juli) in der Verkaufsstelle in der Markthalle in Hahn (Mühlfeldstraße 20) und am Samstag (2. Juli) im Hauptgeschäft in Bleidenstadt (Theodor-Heuss-Straße 3) statt.

Bäckermeister Markus Heuermann steht an diesen beiden Tagen nicht wie gewohnt in der Backstube, sondern ist

vor Ort präsent mit einem rustikalen Leierwagen, der randvoll mit dem „Steinofenbaguette“ bzw. der „Huth-Kruste“ beladen ist. Beide Produkte werden nach traditioneller handwerklicher Art und überlieferten Rezepten in der Backstube vom Bäcker Huth hergestellt.

Die beiden bei den Kunden beliebten Brotsorten können im Rahmen der Brotaktion nicht nur verkostet werden, sondern sind auch zum Sonderpreis erhältlich.

Heuermann steht den Kunden an beiden Tagen vor Ort Rede und Antwort zu

Huth-Kruste

Mischbrot mit Bio-Sauerteig



Steinofenbaguette

gebacken nach original französischem Rezept



's Hüthsche präsentiert im **Juli**



Unsere Zeitung hat endlich einen Namen

Vielen Dank für die zahlreichen Zuschriften mit Namensvorschlägen für unsere Kundenzeitung. Er lautet – wie Sie sicher schon bemerkt haben – „'s Hüthsche“. Der Gewinner erhält von uns wie versprochen einen Einkaufsgutschein – viel Spaß beim Einkaufen in einer unserer Filialen. Wir haben uns auch sehr über die zahlreichen Besucher bei unserem Pfingst-Frühshoppen gefreut. Es gab sehr viele positive Stimmen. Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlt haben und Ihnen unsere leckeren Backwaren, Kuchen, Torten und Grillspezialitäten nebst kühlen Getränken geschmeckt haben. Viele Besucher haben die Gelegenheit genutzt, einen Blick in unsere Backstube zu werfen. Herzlichen Dank nochmals an alle Besucher!

Kaum ist der Pfingst-Frühshoppen vorbei, schon erwartet Sie eine weitere aufmerksamkeitsstarke Aktion beim Bäcker Huth: Am 1. und 2. Juli findet in unseren Verkaufsstellen in Taunusstein-Hahn und Taunusstein-Bleidenstadt eine Brotaktion statt. Sie sind dazu herzlich eingeladen. Ich würde mich freuen, wenn ich viele von Ihnen dazu begrüßen könnte. Herzlich willkommen.

Ihr/Euer Markus Huth



www.baecker-huth.de



Bäckergeselle Sebastian Lorenz holt das rustikale „Steinofenbaguette“ aus dem Etagenofen.

* Zwei Renner im Sortiment

Wahre Renner im Sortiment vom Bäcker Huth sind die „Huth-Kruste“ und das „Steinofenbaguette“. Beide Brote werden nach traditioneller handwerklicher Art und überlieferten Rezepten in der Backstube hergestellt.

Ein regelrechter Klassiker ist die „Huth-Kruste“, ein Weizenmischbrot mit 40% Roggenanteil. „Für die ‚Huth-Kruste‘ verwenden wir natürlich auch unseren haus-eigenen Bio-Sauerteig, um dem Brot einen aromatischen Geschmack zu geben“, erläutert Bäckermeister Markus Huth.

Der Teig wird handwerklich aufgearbeitet und dann von Hand ausgehoben, sodass die Brote ihre individuelle Form erhalten. Eine weitere Besonderheit ist die ausgeprägte, dunkle Kruste.

Erst seit kurzer Zeit im Sortiment, aber bei den Kunden schon sehr beliebt, ist das „Steinofenbaguette“, das nach original französischem Rezept gebacken wird.

„Das Rezept stammt von einem französischen Kollegen. Ich war bei ihm in Paris und habe dort gearbeitet, um mir die Herstellungsmethode anzuschauen und anzueignen“, verrät Huth.

Zur Herstellung des Teiges wird nach alter Bäckertradition ein klassischer Vorteig verwendet. Der Teig bekommt eine 24-stündige Teigruhe, damit er sein Aroma und seinen Geschmack voll entwickeln kann. Danach wird der Teig von den Bäckern schonend von Hand aufgearbeitet. Sein rustikales Aussehen erhält das „Steinofenbaguette“ durch das Backen auf der Steinplatte.

„Unser ‚Steinofenbaguette‘ zeichnet sich durch eine kräftige Kruste, eine sehr grobe Porung und einen aromatischen Geschmack aus“, betont Firmenchef Markus Huth, der dieses Brot nicht nur als Beilage zum Essen, sondern auch zum Grillen empfiehlt. ■

✳ Riesenandrang beim Pfingst-Frühshoppen



Viele Besucher, darunter auch Landrat Burkhard Albers, waren der Einladung zum Pfingst-Frühshoppen gefolgt. Bei bestem Wetter erlebten die Besucher einen abwechslungsreichen Tag mit stimmungsvoller Musik. Waren zunächst die Grillspezialitäten und kühle Getränke gefragt, so standen später die leckeren Kuchen und Kaffee im Mittelpunkt des Interesses. Viele nutzten die Gelegenheit, einen Blick in die Backstube zu werfen und den Bäckern bei der Arbeit über die Schulter zu schauen. Auch für die Unterhaltung der jüngsten Besucher war mit Hüpfburg, Kinderschminken und diversen Spielen gesorgt. ■



* Geldsegen für Jugendfeuerwehren

Vor einiger Zeit wurde bekannt, dass die Mittel für die Jugendfeuerwehren knapp sind. Deshalb entschloss sich Markus Huth, Inhaber des gleichnamigen Backbetriebes, den Jugendfeuerwehren unter die Arme zu greifen.

Er griff dazu die Idee eines Kollegen auf, der die Jugendfeuerwehren durch den Verkauf eines „Floriansbrottes“ unterstützt hatte. „Das können wir auch!“, so sein Entschluss. Er versprach, von jedem verkauften Brot, 40 Cent dem Feuerwehrynachwuchs in den Städten und Gemeinden, in denen der Betrieb Filialen hat, zukommen zu lassen.

In den vergangenen Wochen wurden mehr als 2.200 „Floriansbrote“ verkauft, sodass mehr als 900 Euro zusammenkommen. Im Rahmen des Pfingst-Frühschop-

Kunden die Jugendfeuerwehren mit dem Kauf des „Floriansbrottes“ unterstützt haben und sprach ihnen dafür seinen herzlichen Dank aus.

Landrat Burkhard Albers dankte im Namen der Jugendfeuerwehren und unter dem Beifall der Besucher der Bäckerfamilie Huth für diese großartige Unterstützung und ihr soziales Engagement. Dies unterstreiche, dass der handwerkliche Backbetrieb, der sich schon mehrfach mit Aktionsbrotten engagiert habe, fest in der Region verwurzelt sei. ■



pens wurden die Schecks an die Jugendfeuerwehren aus Bad Schwalbach, Kemel, Breithardt, Bleidenstadt, Hahn und Wehen übergeben.

Huth zeigte sich bei der Übergabe, die er gemeinsam mit Landrat Burkhard Albers vornahm, erfreut darüber, dass so viele

Unser Angebot im August

Süße Brötchen

Rosinen-Schoko-Weck
mit Hagelzucker

Quark-Obstschnitte

sommerliches Gebäck
mit Früchten der Saison

Marktlaib

doppelt gebackenes Brot mit
Bio-Sauerteig und extra viel Roggen

IMPRESSUM

Herausgeber: Markus Huth · Bäckerei & Konditorei Huth · Erich-Kästner Straße 3 · 65232 Taunusstein · Telefon: (06128) 4 89 30-0 ·

Fax: (06128) 4 89 30-20 · huth-baekerei@t-online.de · **Redaktion:** MRM Michael-Reitz-Medienbüro · Taunusstein · E-Mail: mr.medien@web.de

Druck: Ressourcenschonend und klimaneutral gedruckt · www.print-pool.com · Taunusstein



www.baecker-huth.de