



Heute frisch

Aktuelles aus dem Backhaus Schroer

7/2011

Hervorragend abgeschnitten

Wow, unser Chef war richtig stolz auf seine Verkaufsmannschaft: Warum? Weil die „Mädels und Jungs“ so toll im Verkauf sind, dass wir den 1. Platz im Segment „Gastronomie & Lebensmittel“ beim „Kundenstar“ belegt haben. Das ist einfach toll! Natürlich fällt es allen im Verkauf leicht, die frischen Brote, herzhaften Snacks und süßen Naschereien, mit einem Lächeln zu verkaufen, denn sie wissen, dass alle Brote, Brötchen, Stückchen und Torten täglich frisch von unseren Bäckern und Konditoren hergestellt werden. An diesem tollen Erfolg sind auch noch viele andere Mitarbeiter beteiligt. Ohne unsere Verkaufsleiter, die ständig im Einsatz sind und Hilfe in Krisensituationen leisten (auch mal im privaten Bereich), oder unsere „Mädels“ im Büro, die die Bestellungen annehmen und auch mal nachfragen, ob die Anzahl der bestellten Artikel stimmt, und unsere Verkaufstrainerin, die die Mädels im sicheren Umgang mit Ihnen, den Kunden, schult.

Aber jetzt genug des Lobes und den Blick nach Bretzenheim gerichtet, wo am 14. Juni die frisch renovierte Filiale eröffnet wurde. Nach etlichen kleinen und großen Katastrophen und Nachtschichten haben es die Handwerker und unser Haustechniker-Team gerade so geschafft. Ich glaube, ich melde uns mal bei VOX an – nicht unter „Mein Traumhaus“, sondern unter „Meine Traumfiliale“. Nun aber viel Spaß beim Lesen, genießen Sie das tolle Wetter, lassen Sie mal Fünf gerade sein und machen Sie entspannte Ferien.

Bis bald

„IHR KARLSCHE STORCH“



Dieser Ausgabe liegt unsere **Ferienkarte** bei, die viele Überraschungen bietet und ab 25. Juni gültig ist. Die Karte fehlt? Holen Sie sich Ihre Ferienkarte in Ihrer Backhaus-Schroer-Filiale.

Unsere Angebote im Juli:

Vom 1. bis 17. Juli

„Berner Korn“, „Berner Hell“, „Sirtaki-Stange“, „Titi“ oder „Bauernweißbrot“

Sie wählen zwei Grillbrote aus und bekommen 1 GESCHIRRTUCH gratis dazu.

Das „Männer-Geschirrtuch“ und das „Mach-mich-nass-Geschirrtuch“ waren die Renner im Juni! Da wir immer noch Anfragen von Kunden erhalten, starten wir diese Aktion nochmals für Sie!



Vom 18. bis 31. Juli

1951

Zu jedem *Jubiläumsbrot* erhalten Sie 1 **BAYERNLAND SCHMELZKÄSE** in den Geschmacksrichtungen Natur, Schinken oder Kräuter gratis dazu.



2 Schokobrotchen mit extra viel Schokolade
 € 2,20 statt € 2,60

Die Grillsaison ist eröffnet ...

Wissenswertes von Bäckermeister Kai Schröer

■ Rechtzeitig zur Grillsaison bieten wir – wie in den Vorjahren – eine große Auswahl an Grillbroten. Finden Sie Ihr

Lieblingsgrillbrot! Im Juli erhalten Sie beim Kauf von zwei Broten eines der beliebten Geschirrtücher gratis dazu.

„Französisches Bauernweißbrot“



Das „französische Bauernweißbrot“ wird nach französischem Originalrezept hergestellt. Zutaten sind nur Weizenmehl, Wasser, Meersalz und Hefe. Zunächst wird ein Vorteig geknetet, der mehr als 16 Stunden ruhen muss. Dabei entwickeln sich viele wertvolle Ge-

schmacks- und Aromastoffe. Durch diese lange Teigführung entsteht neben dem Aroma auch eine saftige und grobporeige Krume mit langer Frischhaltung.

„Berner Hell“ und „Berner Korn“

Wie der Name schon vermuten lässt, wird unser „Berner“ nach Schweizer Tradition hergestellt. Nach der Teigbereitung muss der Teig mindestens 48 Std. reifen, bis er weiterverarbeitet werden kann. Da der Teig zudem sehr weich geführt wird, ist

das „Berner“ innen sehr saftig und hat eine natürliche, verlängerte Frischhaltung. Beim „Berner Korn“ werden noch hochwertige Körner und Ölsaaten zugefügt. Nach der Reifung wird das Brot von Hand gedreht, dadurch erhält es seine geschwungene Form. Das „Berner“ wird auf der Steinplatte knusprig ausgebacken.



„Titi“ Zu der Zeit, als das französische Baguette in Deutschland noch unbekannt war, unternahm Bäckermeister Dieter Budecker mehrere Reisen nach Frankreich und brachte die Rezeptur und Herstellungsweise des klassischen Baguettes nach Wiesbaden. Er bot danach original französisches Baguette an und wurde damit sehr schnell bekannt.

geheim gehalten und gepflegt. Entscheidend für die hohe Qualität sind die lange Teigruhe und das schonende Backverfahren.

„Sirtaki-Stange“

Seit Jahren ist unsere mediterrane Weißbrotstange sehr beliebt: Sie ist mit feurigen Peperoni, Paprika und Fetakäse gefüllt. Diese Kombination verspricht ein wunderbares Geschmackserlebnis. Auch bei der „Sirtaki-Stange“ setzen wir auf eine lange Teigführung, damit sich viele Aroma- und Geschmacksstoffe entwickeln können.



Spitzenplatz beim

KUNDEN Star 2011

■ Insgesamt 125 Unternehmen, Einzelhändler und Dienstleistungsunternehmen hatten sich für den vom „Wiesbadener Kurier“ und „Wiesbadener Tagblatt“ erstmals ausgeschriebenen „Kundenstar“ beworben, bei dem die Leserinnen und Leser ihr Lieblingsgeschäft wählen konnten. Mehr als 35.000 Stimmen wurden abgegeben. Das BACKHAUS SCHRÖER belegte bei diesem aufmerksamkeitsstarken Wettbewerb Rang 3 (hinter Karstadt und dem Thermalbad im

Aukamm) und ließ dabei sogar die Galeria Kaufhof hinter sich. In der Kategorie „Gastronomie & Lebensmittel“ siegte das Backhaus Schröer sogar unangefochten.

Im Rahmen einer Feierstunde im Foyer von ESWE-Versorgung nahm Geschäftsführer Kai Schröer die Auszeichnung freudestrahlend entgegen. Wir haben uns natürlich sehr darüber gefreut, dass wir von vielen unserer Kunden gewählt wurden und bedanken uns dafür recht herzlich!

LECKERSCHMECKERECKE
Jeden Monat in jeder Ausgabe!

Gegen Vorlage unten abgebildeter Leckerschmeckerecke bekommen Sie jeden Monat ein besonderes Angebot von uns.

Und so einfach geht es:
Die Ecke abtrennen und in Ihrer BACKHAUS SCHRÖER-Filiale einlösen.

2 Schokobrötchen
mit extra viel Schokolade
€ 2,20 statt € 2,60

Neues aus unseren Filialen:

Mainz-Bretzenheim - Kaffeeklatsch im gemütlichen Cafébereich



Sie sind für Sie da... (von links): Daniela Spönnemann, Nicole Bost und Sabrina Stern

■ Obwohl unsere Bretzenheimer Kunden ausnahmslos von unserem gut ausgestatteten Verkaufswagen begeistert waren, zogen wir dennoch am 13. Juni in unsere umgebaute Filiale zurück und feierten nach großer Vorfreude am 14. Juni die Neueröffnung. Der Ansturm war gewaltig. Gleich um 6 Uhr kamen die ersten hungrigen, aber auch neugierigen Kunden, um sich unsere prall gefüllte „Eröffnungstasche“ zu sichern. Die Verkäuferinnen in der Filiale sorgten fleißig dafür, dass ständig frische Brötchen, Bauern-

weißbrot und Nusskonfekt aus dem Ladenbackofen kamen, damit keiner unserer Kunden leer ausgehen musste. Wir hatten sogar den Eindruck, dass es einigen Kunden ganz gut passte, wenn sie nicht sofort an der Reihe waren, denn so hatten sie genügend Zeit, sich in aller Ruhe in unserem gemütlichen Cafébereich umzuschauen. Nahezu alle Kunden begrüßten uns an diesem Tag mit den Worten: „Ach, ist das schön geworden hier“ oder „Das ist ja gar nicht wiederzuerkennen“. Das meiste Lob erhielten wir allerdings für



unsere große Auswahl an Torten, Kuchen und frisch belegten Snacks. Auch in den Tagen und Wochen nach der Eröffnung, gibt es bei uns sicherlich noch einige Leckereien, die von Ihnen entdeckt werden möchten. Das Team der Filiale Bretzenheim freut sich auf alle „neuen“ und „alten“ Kunden in der neuen Filiale.

Öffnungszeiten:

montags bis freitags: 6.00 – 18.30 Uhr
samstags: 6.00 – 13.00 Uhr
sonntags: 7.00 – 12.00 Uhr



TIPP FÜR JULI:

In Bretzenheim haben wir noch einen ganz besonderen Leckerbissen:

Wer 5 Stücke Torte oder Kuchen kauft, zahlt nur 4!

Das günstigste Stück ist gratis!

Prüfung bestanden



Von li: Sybille Marks, Alexandra Wörsdörfer, Derya Metin, Xenia Kuhn, Viviana Calamita, Angélique Wolf, Hande Ucar, Sarah Zajonc, Balhan Celik – Natalja Riemer, Jessica Bacher fehlen

■ Hurra geschafft! Großer Jubel herrschte am Mittwoch, den 15. Juni 2011, im Backhaus Schröder. Nach dreijähriger Ausbildung haben 11 Auszubildende aus dem Verkauf ihre Abschlussprüfung bestanden und sind nun offiziell Fach-

verkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt, Bäckerei. Das Backhaus Schröder stellte mit Natalja Riemer zudem die beste, frischgebackene Fachverkäuferin im Bereich der Innung Wiesbaden-Rheingau-Taunus.

Neun der Auszubildenden werden von uns übernommen.

Die festliche Freisprechungsfeier fand im Festsaal des Wiesbadener Rathauses statt. Auch die Dezernentin für Schule und Gesundheit Rose-Lore Scholz gratulierte den Azubis zur bestandenen Prüfung. Mit Sekt wurde auf das Ende der Lehrzeit angestoßen – wahrlich ein schöner Abschluss der Lehrzeit! Herzlichen Glückwunsch!

... noch freie Ausbildungsplätze

Zum 1. Aug. 2011 bietet das Backhaus Schröder Ausbildungsplätze zum/zur Bäcker/in, Konditor/in und Fachverkäufer/in an. Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre. Schriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto sowie den beiden letzten Zeugnissen an: Backhaus Schröder, z. Hd. Frau Ute Flick, Schmalweg 48, 55252 Mainz-Kastel.



Neue Gerichte im SCHRÖERS ...

Rechtzeitig zum Sommerbeginn gibt es im „SCHRÖERS“ eine aktualisierte Speisekarte. Diese enthält natürlich einige neue Gerichte, denn wir wollen schließlich unsere Gäste mit außergewöhnlichen kulinarischen Genüssen verwöhnen.

Eine der Neuheiten ist die „Pane Toledo“ mit Tomatensauce, Paprika, Thunfisch, roten Zwiebeln, Cocktailtomaten und Parmesan. Ein leckerer Genuss, den Sie sich auf keinen Fall

entgehen lassen sollten! Neu auf der Karte sind auch „Pasta Singapur“, ein leckeres Nudelgericht mit Putenstreifen, Paprika, Champignons, exotischen Früchten und würziger roter Jaipur-Curry-Sauce, oder die feinen Fleischgerichte aus der Bäckermeisterpfanne.

Wir wollen aber hier noch nicht alles verraten – einfach vorbeischaun und probieren! Wann dürfen wir Sie erwarten?



Genießen Sie mittwochs unsere Juli-Gerichte!

MITTWOCH – 6. Juli 2011

Saftiges „Beefsteak á la Meier“

mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Blattspinat und Kartoffelsahnepuree

€ 6,95

MITTWOCH – 13. Juli 2011

Paniertes Schweineschnitzel „Milanese“

mit Tomaten-Sahne-Sauce, Brokkoli mit Mandelbutter u. Spaghetti

€ 7,25

MITTWOCH – 20. Juli 2011

Gefüllte Paprikaschoten „Spanische Art“

mit Hackfleisch-Schafkäse-Füllung, frischen Kräutern, feuriger Paprika-Tomaten-Sauce und Backkartoffeln

€ 6,50

MITTWOCH – 27. Juli 2011

Kartoffel-Wirsing-Auflauf „Altdeutsche Art“

hausgemacht – mit Kräutermett, Zwiebeln, Muskat und viel Käse gratiniert

€ 5,75

Öffnungszeiten: täglich von 5.00 – 20.30 Uhr

SCHRÖERS · Mainzer Straße 79 · 65189 Wiesbaden · Tel.: 06 11/205 13 05

Unser Rezept-Tipp von

JÖRG PFEFFER (Geschäftsführer SCHRÖERS)

Wirsingauflauf „Altdeutsche Art“ mit Hackfleisch und Kartoffeln (Rezept für 4 Personen)

Zutaten: 2 Zwiebeln, 500 g Wirsingkohl, 50 g Butter, 500 g Hackfleisch vom Schwein und Rind, 200 g Crème fraîche, 100 g Boursin-Kräuterfrischkäse, 0,5 l Hühnerfond, 3 Eier, 30 ml Sahne, 60 g geriebener Parmesan, 20 g Greyerzer Käse, 40 g Mehl, 100 g Schmand, 2 EL Zitronensaft, 600 g Kartoffeln, 12 g Meersalz, 9 g Pfeffer schwarz, 5 g Muskat (fr. gemahlen), 5 g süßer Paprika

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Danach die Kartoffelscheiben in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und etwa 5 Minuten garen. Wirsing vierteln und säubern, gut wässern und waschen. Danach Wirsing in 1 cm breite Streifen schneiden. Diese im Salzwasser (kochend) etwa 3 Min. vorgaren. Butter zerlassen und Mehl hinzugeben, Mehlschwitze mit Hühnerfond ablöschen und dann die Crème fraîche hinzugeben, damit man eine rahmige Saucenkonsistenz erhält. Sauce etwa 10 Minuten einkochen lassen und mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zwiebeln schälen und würfeln. Danach das Hackfleisch mit den Eiern und Zwiebeln vermengen, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kartoffelscheiben in eine gebutterte Auflaufform geben, jeweils die Hälfte vom Wirsing und der Sauce über die Kartoffeln geben. Das Hackfleisch darüber verteilen, mit dem Rest der Sauce und dem Wirsing bedecken. Parmesan, Greyerzer Käse, Boursin-Frischkäse mit Schmand und Sahne verrühren und über den Auflauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Den Auflauf in den vorgeheizten Heißluftofen (180 °C) geben und 30 Minuten backen.

Zu diesem Regionalgericht passt ganz ausgezeichnet ein hessischer Apfelwein oder ein trockener Riesling aus dem Rheingau.

Guten Appetit



IMPRESSUM:

Herausgeber: Backhaus Schröer GmbH
Schmalweg 48 · 55252 Mainz-Kastel
Postfach 140110 · 65208 Wiesbaden
Telefon 0 61 34 / 7 17 6-0
Telefax 0 61 34 / 7 17 6-22
info@backhaus-schroer.de
www.backhaus-schroer.de