

## Erlebnisreise 2018 Kulinarische Nordseeküste



Im aktuellen Quartal präsentieren wir Ihnen wieder Köstlichkeiten von der Nordseeküste. Opulente Skoleboller aus Norwegen im April, Belgisches Bauernbrot im Mai und dänische Buttermilch-Hörnchen im Juni.

Jedes dieser Gebäcke steht nur im jeweiligen Monat auf dem Backzettel. Gehen Sie mit auf die Entdeckerreise und freuen Sie sich über neue Geschmackserlebnisse!



**Skoleboller** (links): Feiner Hefeteig mit Vanillekrem und Kokosraspel.

**Belgisches Bauernbrot** (mitte): Die Eleganz liegt in der Schlichtheit.



**Dänische Buttermilchhörnchen** (rechts): Feiner Mürbeteig mit einer raffinierten Marzipanfüllung.



## Festliche Begleiter – Hochzeit Taufe Jubiläum ...



Torten sind Kunstwerke für die Sinne. Ein unwiderstehlicher Anblick und ein unbeschreibliches Vergnügen, wenn der erste Bissen zart auf der Zunge zergeht.

Ihren Höhepunkt hat die Tortensaison im Wonnemonat Mai, wenn sich die meisten Verliebten das Jawort geben und vor den Traualtar treten.

Ob Sie nun eine Hochzeit planen, ein Jubiläum begehen oder einen Geburtstag feiern möchten: Torten stehen immer im Mittelpunkt festlicher Tafeln. Sie sind die Visitenkarten der Gastgeber.

Gerne wird Sie unser Konditor Sven Höhn bei Ihrer Planung unterstützen und Sie bei der Umsetzung Ihrer Wünsche beraten. Je mehr Vorlauf Sie ihm geben, umso schöner wird Ihre Torte zum Fest. Telefon: 04741 7252.

### Unsere Fachgeschäfte

**Kraßmann's Back-Insel** (Hauptgeschäft)  
27639 Wurster Nordseeküste OT Nordholz,  
Bundesstraße 21, Tel. 047 41-72 52,  
Mo.-So. 5.00 bis 18.30

27639 Wurster Nordseeküste OT Dorum,  
Speckenstraße 4, Tel. 047 42-34 44 22,  
Mo.-Fr. 5.30 bis 18.30, Sa. 5.30 bis 17.30,  
So. 6.00 bis 17.30

27639 Wurster Nordseeküste OT Wremen,  
Wremer Straße 143, Tel. 047 05-252  
Mo.-Fr. 6.00 bis 18.00, Sa. 6.00-12.00,  
So. 7.00-12.00

### Kraßmann's Kaffee-Insel

27472 Cuxhaven, Schillerstraße 47  
Tel. 047 21-66 62 18  
Mo.-So. 6.30 bis 18.30

27578 Bremerhaven,  
Langener Landstraße 263, mit Bistro & Café  
Tel. 0471-30 83 5074, Mo.-Sa. 5.45 bis 17:00,  
So. 7.00 bis 17.00

21762 Otterndorf, Cuxhavener Landstr. 3c,  
mit Bistro (Hagebau), Tel. 047 51-9001 60,  
Mo.-Sa. 7.30 bis 19.00

27474 Cuxhaven, John-Brinckman-Weg 2,  
Tel. 047 21-274 44, Mo.-Sa. 6.00 bis 12.00,  
So. 6.30 bis 11.00

### 27478 Cuxhaven-Oxstedt,

Am Möhlendiek 11, Tel. 047 23-32 41,  
Mo.-Sa. 6.00 bis 10.00

27478 Altenbruch, Alter Weg 2, mit Bistro  
Tel. 047 22-26 55, Mo.-Fr. 6.00 bis 11.00 & 13.00 bis  
18.00, Sa. 6.00 bis 12.00, So. 6.30 bis 11.00

**Wochenmarkt Cuxhaven**, Beethovenallee,  
Tel. Backmobil 0 15 22-4 12 85 27  
Mi. und Sa. 6.30 bis 13.00

Hrsg. Bäckerei Kraßmann GmbH, Nordholz  
27639 Wurster Nordseeküste, Bundesstraße 21,  
Tel. 047 41-72 52, [www.krassmanns-backstube.de](http://www.krassmanns-backstube.de)  
Verantwortlich für den Inhalt: Bernd Kraßmann  
Texte, Fotos, Grafik und Design:  
Harald Winkler, Marketing & Kommunikation  
Tel. 051 36-973 5471, [www.wimakom.de](http://www.wimakom.de)

...natürlich gut!

Ofenfrische  
Neuigkeiten aus

Kraßmann's  
Backstube

Die kostenlose Kundenzeitung vom Elbe-Weser-Bäcker - Ausgabe 2/2018

Der gelernte Konditor Sven Höhn ist seit fünf Jahren bei uns und kreiert mit viel Liebe zum Detail und Unterstützung aus dem Team unser gesamtes Tortensortiment. Dabei geht er besonders bei Festtagstorten auf die Wünsche unserer Kunden ein.

## Der Torten- macher

Sven Höhn verwöhnt seit fünf Jahren unsere Kunden mit traumhaften Kreationen. Was immer Sie planen, wir garantieren Ihnen kreative Torten nach Ihren Wünschen!



# Kernige Frühlingsboten

Ihre starken Begleiter von April bis Juni.

Der Norden liebt es kernig. Anders können wir uns die positive Resonanz auf unsere monatlichen Körnerbrot-Spezialitäten nicht erklären.

Während wir bei der Aktion „Kulinari-sche Nordseeküste“ jeden Monat ein völlig neues Gebäck aus in- und ausländischen

Küstenregionen vorstellen, treffen Sie bei den kernigen Broten immer wieder auch auf gute alte Bekannte. Für das kommende Quartal haben wir uns für die Odenwälder Dinkelkruste, die Elbe-Weser-Kruste und die Harzer Hexenkruste entschieden.

Alle diese Köstlichkeiten entstehen in lie-

bevoller Handarbeit in unserer Backstube in Nordholz. Beste Mehle, hauseigener Natursauerteig und sorgsam weichgekochte Körner mit tollem Aroma.

Genießen Sie unsere natürliche Brotvielfalt und lassen Sie es sich gut gehen!

## April: Dinkelkruste Odenwälder Art



**Forellenhappen:** Brot buttern und großzügig mit Sprossen bestreuen. Mit geräucherten Forellenfiletstücken, Gurken- und Zitronenscheiben und Mandarinspalten belegen. Mit Meerrettich servieren.

Ein uriges Original aus dem süddeutschen Odenwald. Vollwertiges Dinkelvollkornmehl, Roggenflocken, Roggenvollkornschrot, Milch, Honig und unser hauseigener Natursauerteig. Sonst nichts! Das Ergebnis: ein charaktervolles, mildes und bekömmliches Brot mit einer Frische und Haltbarkeit, die Sie sicherlich begeistern wird.



## Mai: Elbe-Weser-Kruste



**Krabbenkutter:** Brotscheibe mit Frischkäse bestreichen und gerupftem Eisbergsalat garnieren. Krabben mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken, auf das Salatbett legen, mit Dill, Gurken- und Radieschenscheiben dekorieren.

Unser Klassiker aus Weizenmehl, Roggenschrot, Sojaschrot, Natursauerteig und einer Portion frischem Joghurt hat einen ganz besonders milden Geschmack und eine sehr gute Haltbarkeit. Der Pfiff sind die fein gerösteten Sonnenblumenkerne und der Sesam.



## Juni: Harzer Hexenkruste



**Orangenhexe:** Brotscheibe buttern und mit (roter) Kresse bestreuen. Mit Orangenscheiben ohne weiße Haut belegen und mit Hüttenkäse und gehackten Pistazien garnieren.

Die Walpurgisnacht auf den 1. Mai ist zwar schon vorüber, die Harzer Hexenkruste behält aber ihren Reiz. Weizen- und Roggenmehl, Sonnenblumenkerne, hauseigener Natursauerteig und ein Vorteig aus Leinsaat, Sesam, Sojaschrot, Röstmalz und Wasser bringen zusätzlichen Geschmack ins Brot und verlängern die Frische und die Haltbarkeit ganz enorm.



# FODMAPS begünstigen Reizdarm

Wir reduzieren unverdauliche Zucker durch lange Gehzeiten.

Im August 2016 veröffentlichte die Universität Hohenheim eine Studie von Prof. Dr. Dr. h.c. Reinhold Carle und PD Dr. Friedrich Longin, wonach sich unverdauliche Zucker (FODMAPS) in Broten durch lange Stehzeiten der Teige verringern lassen. Geschätzt 12 Prozent der Deutschen leiden unter dem Reizdarmsyndrom, das von FODMAPS ausgelöst werden kann. Viele geben an, dass sie bei Broten aus sogenannten Urgetreiden kaum Beschwerden hätten. Die Hohenheimer Forscher fanden aber heraus, dass Einkorn sogar mehr FODMAPS enthält als normaler Brotweizen, Emmer, Dinkel und Durum nur geringfügig weniger. Die bessere Verträglichkeit ließ sich so also nicht erklären.

Die Ursache liegt eher darin, dass Urgetreide überwiegend in traditionell handwerklich arbeitenden Bäckereien verarbeitet werden. Sie nutzen natürliche Vor- und Sauerteige und geben den Teigen viel Zeit zur Reife. Je länger die Teigruhezeiten sind, so die Wissenschaftler, umso mehr der unverdaulichen Zucker werden abgebaut.

**Fazit: Die Brote sind bekömmlicher.**

Uns als traditionelle Handwerksbäckerei

freut dieser Nachweis besonders, weil er bestätigt, dass unsere Philosophie „**natürlich & rein**“ der richtige Weg ist, im Einklang mit der Natur bekömmliche und natürliche Brote zu backen.

Wir verwenden keinerlei industrielle Fermentmischungen oder Backmittel. Stattdessen stellen wir mit viel Aufwand unsere eigenen Vorteige und Sauerteige her. Sie machen

industrielle Mittelchen überflüssig, sorgen für Geschmack und eine lange Frische. **Unsere Teige bekommen mehrstündige Ruhezeiten.** Einmal nach der Herstellung im Kneten und erneut nach dem Aufarbeiten zu Brotlaiben. Die biologischen Prozesse, die dabei ablaufen, sorgen für unsere hochwertige und natürliche Qualität.



*In der Ruhe liegt die Kraft. Nach dem Kneten entspannt sich der Teig, während gleichzeitig wichtige Bio-Prozesse ablaufen. Eine weitere Ruhe folgt kurz vor dem Backen (kl. Bild).*