

Hier sind die kreativen Jobs im Verkauf, der Backstube und Konditorei



Fotos auf dieser Seite: Adobe Stock



Freundliches Team. Angenehmes Betriebsklima.

Wir sind keine Industriebäcker, sondern handfeste Bäcker*innen. Unsere Qualität ist weit und breit anerkannt und beliebt. Ob Sie als Azubi im Verkauf oder in der Backstube lernen möchten, oder ob Sie als Fachkraft oder Quereinsteiger*in anfangen wollen – Sie sind uns jederzeit herzlich willkommen!

Also nicht lange fackeln! Anmelden:
gerne per WhatsApp an Anika Schlüter:
0 15 20 - 5 49 80 46



www.krassmanns-backstube.de

Kraßmann's Back-Insel (Hauptgeschäft)
27639 Wurster Nordseeküste OT **Nordholz**,
Bundesstraße 21, Tel. 0 47 41-72 52
Mo.-Fr. 5:00 bis 18:30, Sa. u. So. 5:00-17:00

27639 Wurster Nordseeküste OT **Dorum**,
Speckenstraße 4, Tel. 0 47 42-34 44 22
Mo.-Sa. 5:00 bis 17:00, So. 6:00 bis 17:00

27639 Wurster Nordseeküste OT **Wremen**,
Wremer Straße 143, Tel. 0 47 05-252
Mo.-Fr. 6:00 bis 18:00, Sa. 6:00 bis 12:00,
So. 7:00 bis 12:00

Kraßmann's Kaffee-Insel
27472 **Cuxhaven**, Schillerstraße 47
Tel. 0 47 21-66 62 18
Mo.-So. 6:30 bis 17:30

Kraßmann's Kaffeedüne
27476 **Cuxhaven-Duhnen**,
Wehrbergsweg 4, Tel. 0 47 21-6 63 18 65
Mo.-So. 8:00 bis 13:00

27474 **Cuxhaven**, John-Brinckman-Weg 2
Tel. 0 47 21-274 44, Mo.-Sa. 6:00 bis 12:00,
So. 6:30 bis 11:00

21762 **Otterndorf**, Cuxhavener Landstr. 3c
mit Bistro (Hagebau), Tel. 0 47 51-90 01 60,
Mo.-Sa. 8:00 bis 18:00

27478 **Altenbruch**, Alter Weg 2, mit Bistro
Tel. 0 47 22-26 55, Mo.-Fr. 6:00 bis 11:00,
Sa. 6:00 bis 12:00, So. 6:30 bis 11:00

Wochenmarkt Cuxhaven, Beethovenallee
Tel. 1 0 15 22-4 12 85 27
Mi. und Sa. 6:30 bis 13:00

Hrsg. Bäckerei Kraßmann GmbH, Nordholz
Bundesstraße 21, 27639 Wurster Nordseeküste
Tel. 0 47 41-72 52, www.krassmanns-backstube.de
Verantwortlich für den Inhalt: Karin Kraßmann
und Anika Schlüter

Redaktion, Fotos, Grafik und Layout:
Harald Winkler, Marketing & Kommunikation
Tel. 0 51 36-97 35 47 1, info@wimakom.de

Kraßmanns
BACKSTUBE
Der Elbe-Weser-Bäcker

100 Prozent Handwerk

**Ofenfrische
Neuigkeiten aus**

Kraßmanns
BACKSTUBE
Der Elbe-Weser-Bäcker

Ausgabe 1-2022

Faszination Brot



Liebe Leserinnen und Leser, machen Sie sich über Brot tiefer gehende Gedanken – ausser, dass es auf die Einkaufsliste kommt?

Das tun wohl die wenigsten. Warum auch? Es ist doch allgegenwärtig und immer verfügbar. Dabei ist Brot so viel mehr, als ein ständiger Begleiter, der uns als Grundlage für unsere Ernährung dient. Brot ist ein ernährungsphysiologisch hochwertiges Nahrungsmittel, das uns mit wichtigen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen

verorgt. Aber es kann auch ein fantsievolles Lebensmittel für großartige Appetithappen sein. Unser Titelbild soll dabei als Anregung dienen. Das Rezept dafür finden Sie im Innenteil.

Auch wenn es in den Tagen als diese Zeitung verfasst wurde nicht nach Frühling aussah, Ostern steht dennoch vor der Tür. Das Frühlingsfest, das wir gerne mit Lebensfreude und Aufbruch in den Sommer verbinden. Wir freuen uns schon jetzt, sie mit un-

seren österlichen Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Aber das Beste in Richtung Sommer ist eine allmähliche Normalisierung im Miteinander. Das Leben entfaltet sich und drängt nach aussen. Wir sind dabei! Besuchen Sie uns in unseren Bistros und Klönschnackstuben. Hier können Sie den ganzen Tag Frühstück, snacken, schlemmen und das Leben genießen. *Ihr Kraßmann-Team heißt Sie herzlich willkommen!*

Ostern kommt immer genauso schnell wie Weihnachten. Kaum sind die Weihnachtsmänner aus den Regalen, machen sich die Osterhasen breit. Auch bei uns in der Backstube wurden schon welche gesichtet. Bis aber unsere selbst gebackenen Häschen aus dem Ofen springen dauert es noch ein wenig. Wir empfehlen Ihnen aber schon jetzt vorzubestellen, um sich unsere beliebten Osterhasen zu sichern.

Denn leuchtende Kinderaugen und Ostern sind ein wunderbares Erlebnis!

Osterhasen im Anlauf!

Genießen Sie Ostern und kommen Sie zum Frühstück vorbei. Wir sind für Sie da!



Abb. Adobe Stock

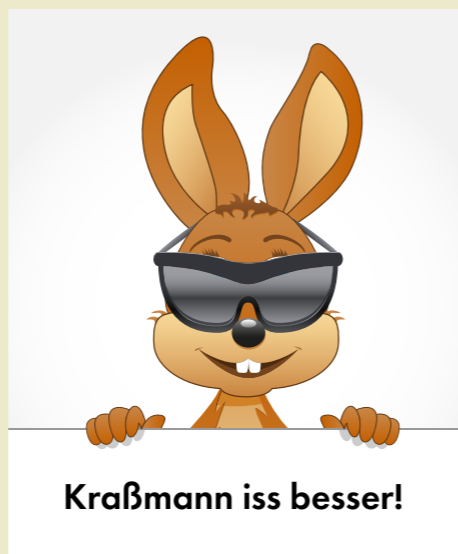
Dass Hasen Eier legen, ist wissenschaftlich wiederlegt. Aber dennoch spielt die Verbindung zwischen Hasen, bunten Eiern und dem Frühlingsfest Ostern, das der germanischen Göttin Ostara gewidmet war, auch heute noch eine große Rolle. Nämlich für die Kleinen. Die Kinder lieben es nach wie vor die bunten Eier und all die anderen Osterleckereien zu suchen. Und die Erwachsenen sehen gerne dabei zu und freuen uns darüber. Damit die Eiersuche auch dieses Jahr ein freudiges Ereignis wird, werden sich unsere Süßkramspezialisten in der Backstube voll ins Zeug legen. Besonders beliebt sind unsere Wuschelhasen aus

saftigem Quarkteig (Bild oben) und unsere verschiedenen Hefezöpfe. Natürlich in unserer eigenen Backstube und ohne industrielle Backmittel hergestellt.

Alles was wir jetzt noch brauchen sind Sonnenschein und angenehme Temperaturen. Für die Gebäcke sorgen wir. Um sicher zu sein, können Sie Ihren Kraßmann-Fachgeschäften vorbestellen.

Die Rufnummern finden Sie auf der Rückseite.

Wir wünschen Ihnen fröhliche und sonnige Feiertage!



Kraßmann iss besser!

Abb. Adobe Stock

DAS REZEPT

Körniges mit Roastbeef und Äpfeln



ZUTATEN:

- ca. 8 Apfelspalten
- Zitronensaft
- Butter
- Remoulade, Kurkuma, Currypulver, gemahlener Koriander, Dill
- ein paar Raukeblätter
- 3 - 4 dünne Scheiben Roastbeef
- 1 Scheibe kerniges Brot von Kraßmann (unser Beispiel: Elbe-Weser-Kruste)

ZUBEREITUNG:

1. Apfelspalten (ca. 8 Stk.) mit Zitronensaft einpinseln, mit Puderzucker bestreuen und in Butter karamelisieren.
2. Remoulade mit wenig Kurkuma und Currypulver mischen und die Brotscheibe damit bestreichen, ein paar Raukeblätter darauflegen.
3. 3-4 Scheiben Roastbeef abwechselnd mit den Apfelspalten anrichten, mit gemahlenem Koriander abschmecken und mit Dill garnieren.



Guten Morgen in der Backstube

Kurz nach Mitternacht heißt es „ab in die Backstube“. Erst das Licht, dann die Öfen und die anderen Maschinen anschalten. Nun geht's ans Teigmachen. Zunächst die Brötchenteige. Denn Brötchen sind das Erste, wonach unsere Kunden fragen. Fast parallel laufen auch schon die Brotteige. Streng genommen, fangen wir mit den Teigen für Brote und Brötchen aber schon am Vortag an, indem wir die natürlichen Vor- und Sauerteige ansetzen, die dann den Hauptteigen zugegeben werden. Das steigert die Qualität enorm.

Alles wird bei optimalen Temperaturen geknetet und dann in Ruhe gelassen, damit die Hefe und die Vorteige ihre Tätigkeit aufnehmen und wertvolle Geschmacksstoffe entwickeln können. Das braucht Zeit.

Von den ausgeruhten Teigen werden dann die Portionsstücke abgestochen, gewogen, mit den Händen in Form gebracht (aufgearbeitet) und erneut in Ruhe gelassen. Erst dann wird im vorgeheizten Ofen gebacken. Dieser letzte Prozess ist ebenso sensibel wie alle vorherigen. Backt man Brot zu heiß an, kann die Kruste verbrennen während die Krume noch nicht entwickelt ist. Ist die Anbacktemperatur zu gering, entsteht eine zu dünne Kruste und das Brot würde schnell austrocknen.

Entscheidend sind die letzten Minuten im Ofen, wenn die Zuckerstoffe des Getreides ihre Röstaromen in der Kruste freigeben und sie sich dunkel färbt. Beim Abkühlen der Gebäcke werden die entstandenen Geschmacksstoffe in die Krume gesogen.

Geschafft! Brötchen und Brote sind fertig. Feierabend für die Bäcker? Noch nicht ganz. Erst müssen die Vorteige für die nächste Produktion angesetzt werden und zur Reife in den Kühlschrank. Und schließlich wird gründlich aufgeräumt.

Und was ist mit den ganzen Kuchen und Torten? Die wurden die ganze Zeit über in der angrenzenden Konditoreiabteilung hergestellt. Und zwar mit einigem Aufwand. Alle Cremes, Füllungen, Puddings oder Massen machen wir selbst von Hand und nehmen dafür nur beste Zutaten. War es das jetzt? Nein, es fehlen noch die vielen belegten Brötchen, die ebenso fertig sein müssen, wenn Sie uns besuchen.

Das freut uns dann ganz besonders!