

DIE BACKTUELLE

KOSTENLOSE KUNDENZEITUNG - IMMER INFORMATIONSR AISCH

100 % Regional.
Von hier. Für hier. Seite 4

RAISCH
Bäckerei & Konditorei
02 | 2013

BACKTUELLES

MAXIMILIAN RAISCH
BACKT UND PUNKTET
FÜR DEUTSCHLAND.

Seite 3

PRODUKTE

BERLINER UND
SCHWARZWÄLDER
BAUERNBROT

Seite 5

GESCHÄFTE

VORSTELLUNG
BACKCAFÉ CALW
UND ALTDORF

Seite 7



EINBLICK:
VORSTELLUNG VON
3 MITARBEITERN



VORWORT

**LIEBE LESERINNEN,
LIEBE LESER,**

wir freuen uns, dass wir Sie mit der zweiten Ausgabe unserer „Baktuellen“ auf eine kleine Reise in die Welt des Backens mitnehmen dürfen. Denn auch wenn wir fest in der Region, unserer Heimat, verwurzelt sind, so gehen wir doch immer wieder über Grenzen, um neue Impulse und Anregungen zu bekommen. So wie unser Sohn Maximilian, der internationale Luft geschnuppert hat. Im September ist er bei der „inoffiziellen Brotweltmeisterschaft - Mondial du Pain“ in Frankreich angetreten. Ganz aktuell im November startete er beim „Internationalen Leistungswettbewerb der Bäckerjugend“ und gewann Bronze in Odense/Dänkemark. Darauf sind wir mächtig stolz, lesen Sie mehr dazu auf Seite 3. Unser ältester Sohn Matthias konzentriert sich seit Oktober wieder

auf die Theorie, denn er hat sein Studium im Bereich BWL Handwerk aufgenommen. Leidenschaft und Kreativität auf der einen, betriebswirtschaftliche Kenntnisse auf der anderen Seite – wer heute eine Familienbäckerei mit über 200 Mitarbeitern erfolgreich in die Zukunft führen möchte, braucht sowohl in der Backstube wie auch im Büro Weit- und Überblick. Um so schöner ist es, dass wir uns nicht nur auf unsere Söhne und auf unsere Tochter Lena, die neben ihrer Schulzeit schon im Marketing kreativ mithilft, sondern natürlich auch auf unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verlassen können. Drei Mitglieder unseres tollen Raisch-Teams lernen Sie auf Seite 6 etwas näher kennen.

Außerdem gewähren wir Ihnen wieder einen Blick in unsere Backstube und verraten, warum wir für viele Brote immer wieder verschiedene Arten Sauerteig von Hand herstellen und warum man um unsere saftigen Berliner in der Faschingszeit einfach nicht herumkommt. Zum Glück gibt es die in allen unseren Verkaufsstellen – selbstverständlich auch in Calw und Altdorf, den beiden Geschäften, die wir Ihnen in dieser Ausgabe ebenfalls näher vorstellen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen, eine wunderschöne Weihnachtszeit und natürlich ein glückliches und gesundes 2014!

Ihre Familie Raisch

**Für Schnäppchenjäger
lohnt sich das Schmökern
dank unserer Genießer-
Coupons gleich doppelt.**



Familie Raisch mit Matthias, Lena, Maximilian, Linda, und Udo v.l.n.r.

IMPRESSUM

DIE BACKTUELLE 02 | 13

Herausgeber

Bäckerei & Konditorei Raisch
Inhaber Udo Raisch
Heckenackerstr. 3, 75365 Calw-Oberriedt
Tel. 07051 5886-0, Fax 07051 5886-20
Mail: info@baeckerei-raisch.de
Home: www.baeckerei-raisch.de

Konzeption, Grafik, Text & Realisation

B+P | Die Werber GmbH
Brust+Partner Unternehmensgruppe
Hauptstr. 47 | 76669 Bad Schönborn
Tel. 07253 97770 | Fax. 07253 977799
Mail: contact@brust-partner.de
Home: www.brust-partner.de

© Copyright

Alle Inhalte, Fotos und Texte sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch auszugsweise kopiert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

Fotos

www.fotolia.de und eigene Fotos

UNSERE ERÖFFNUNGEN 2014

ALLER GUTEN DINGE SIND DREI.

Darum können Sie sich 2014 auf unsere drei neuen Verkaufsstellen freuen, die alle neben dem klassischen Verkauf auch ein gemütliches Sitzcafé haben. Gleich im Januar starten wir in Calw-Heumaden in einem ehemaligen Getränkemarkt. Für März ist unsere Neueröffnung in Aidlingen geplant und im Herbst begrüßen wir Sie in unserem Neubau in Hildrizhausen.



Baustelle Aidlingen

MAXIMILIAN PUNKTET GLEICH DOPPELT

EUROPAMEISTERSCHAFT DER BÄCKERJUGEND IN DÄNEMARK

Vom 11. bis 14. November 2013 fand der 43. Internationale Leistungswettbewerb der Bäckerjugend in Odense/ Dänemark statt. Für Deutschland qualifizierten sich Maximilian Raisch, 1. bei der deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend und die Zweitplatzierte Carolin Seel. Der Wettbewerb der 9 Nationen besteht aus 5 praktischen Aufgaben, die es für die Kandidatinnen und Kandidaten eines Landes zu erfüllen gilt. Bewertet werden Brote, Weizenkleingebäcke, Hefesüßgebäcke, Plundergebäcke und ein Schaustück.



DAS GROSSE HIGHLIGHT

Die absoluten Hingucker sind immer die Schaustücke, die jedes Jahr unter einem bestimmten Motto stehen. Maximilian interpretierte „Die 4 Jahreszeiten“ durch eine Jahreszeitenuhr. Alle Elemente des Schaustücks müssen essbar sein und dürfen nur während des Wettbewerbs hergestellt werden. Insgesamt hatte er für alles 6 Stunden Zeit.



Die Juroren aus 9 Ländern bewerteten und die Spannung bis zur Siegerehrung wuchs.

Maximilian Raisch gewann einen sensationellen 3. Platz und somit Bronze! Schweden schaffte die beiden ersten Ränge Gold und Silber. Wir sind sehr stolz auf Maximilian und seine erstklassigen Leistungen. Da haben sich die vielen Trainingsstunden wirklich gelohnt! Herzlichen Glückwunsch!



INOFFIZIELLE BROTWELTMEISTERSCHAFT

Manchmal ist die Welt doch eine Scheibe – und zwar eine Brotscheibe. Beim „Mondial du Pain“ trafen sich Ende September Spitzenbäcker aus der ganzen Welt, um ihr herausragendes Können unter Beweis zu stellen.

Im französischen Saint-Étienne veranstaltete der Verein „Ambassadeurs Du Pain“, die Botschafter des Brotes, bereits zum vierten Mal die inoffizielle Brotweltmeisterschaft. In diesem Jahr war erstmals auch ein Team des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks dabei. Neben den Nationalmannschaftsmitgliedern Felix Remmele und Siegfried Brenneis, der als Betreuer mit dabei war, komplettierte Maximilian Raisch als Sieger der deutschen Meisterschaft der Bäckerjugend das starke Nationalteam.

HAND IN HAND ZUM ERFOLG

Die Latte lag auch in diesem Jahr wieder extrem hoch: Bei der Brotweltmeisterschaft musste das Team, das jeweils aus einem Bäcker, einem Assistenten unter 21 Jahren und einem Betreuer besteht, innerhalb von acht Stunden Brote, Snacks, Plunder, Hefesüßgebäcke und ein „Schaugebäck“ herstellen.



Vier verschiedene Brotsorten mussten der hochkarätig besetzten Jury präsentiert werden: ein Bio-Brot, ein Brot mit traditionell deutscher Rezeptur, ein klassisches Baguette und ein Brot, das dem „Gesundheitsaspekt Rechnung trägt“. Und überzeugend war das Ergebnis: Bei der ersten Teilnahme belegte das deutsche Team hinter Frankreich, Taiwan und Belgien einen hervorragenden vierten Platz. Bei vergebenen 540 Punkten fehlten Felix Remmele und Maximilian Raisch gerade einmal 1,3 Punkte zum dritten Platz. Wir gratulieren herzlich zu diesem tollen Ergebnis!



3D Visualisierung Hildrizhausen

REGIONAL KONZEPT

Ein Heimspiel für Genießer.

Wer wie wir fest in der Region verwurzelt ist, der weiß, dass man nicht in die Ferne schweifen muss, um Gutes zu finden. Denn hier vor Ort sind wir umgeben von Menschen, Produkten, Rohstoffen und Ideen, die so stark sind, dass sie höchsten Ansprüchen genügen.

Darum liegt für uns nichts näher, als regional zu denken und gemeinsam mit Mühlen, Landwirten aber auch anderen Handwerkern und Partnern zusammenzuarbeiten. Denn hier kennt man sich, kann schnell und unkompliziert miteinander reden und gemeinsam das Beste für die Region erreichen, die wir alle sehr wertschätzen.

Wir stärken unsere Region.

Wir beziehen unser Mehl von den Sessler-Mühlen in Renningen und Althengstett. Denn hier wissen wir, dass die Qualität stimmt und zwar von Anfang an. Wir erhalten von den Traditionsmühlen nicht nur unser Mehl, das wir für unsere Backwaren benötigen, sondern kennen sogar die Landwirte und deren Felder, auf denen das Getreide für die Raisch-Backwaren wächst.

So können wir von der Aussaat über die Ernte, dem Dreschen, Lagern und Mahlen des Kornes, den Weg des Mehls bis in unsere Backstube nachverfolgen. Das gibt uns die Sicherheit, dass alles so ist, wie es sein soll.

Von hier. Für hier.

Natürlich setzen wir auch in vielen anderen Bereichen, nicht nur beim Mehleinkauf, auf Regionalität. Das fängt bei unseren Mitarbeitern und Auszubildenden an, deren Herz genau wie unseres für unsere Heimat schlägt. Und es geht weiter mit Produkten und Dienstleistungen, die wir von hier beziehen.

Unsere regionalen Partner.

- Vom Geflügelhof Schwämmle (Neubulach) bekommen wir unsere Eier
- Von den Metzgereien Blum (Althengstett) und Seeger (Oberhaugstett) beziehen wir unsere Wurst- und Fleischwaren
- Von regionalen Landwirten erhalten wir unsere Kartoffeln
- Vom Großmarkt besorgen wir mehrmals die Woche unser frisches Obst & Gemüse
- Getränke Pfrommer, Alpirsbacher und Teinacher beliefern uns mit Getränken
- Die ENCW versorgt uns mit Strom
- Das Holz für unseren Holzofen kommt aus dem Schwarzwald
- Regionale Handwerker und Unternehmen unterstützen uns, weiter zu wachsen

Wenn auch Sie Heimat mit Genuss verbinden, dann sehen wir uns sicher bald in einem unserer Fachgeschäfte.

Wir freuen uns darauf! Ihre Bäckerei & Konditorei Raisch

Unsere Getreidepartner.

Sessler Mühlen in Renningen & Althengstett:

Mönch, Markus - Müllermeister

Sessler, Martin - Müllermeister

Weinberger, Eugen - Müllergeselle

Gehring, Günther - Landwirt

Häberle, Walther - Landwirt

Kaufmann, Andre - Landwirt

Kugele, Hubert - Landwirt

Stegmüller, Thomas - Landwirt

Weinmann, Ralf - Landwirt

Unser Mehl kommt...



PRODUKTE

BERLINER

SOFTEN KRUSTE, SÜSSER KERN.

In Bayern heißen sie „Krapfen“, in Berlin „Pfannkuchen“, bei den Franzosen „Boule de Berlin“ und bei uns ganz einfach „Berliner“. Wie auch immer man sie nennt, sie müssen auf jeden Fall eine saftig-soften Krume und einen hellen, stabilen Kragen haben. Wenn dann noch die Marmeladen-Füllung die richtige Konsistenz und einen fruchtig-frischen Geschmack hat, dann ist der Genuss perfekt.



Berliner sind absolute Klassiker bei uns und wir werden diese auch niemals aus unserem Sortiment streichen. Denn ihre Frische, ihre Vielfalt, ihre Optik und besonders ihr köstlicher Geschmack machen sie so einzigartig. Dabei erfüllen wir sogar den Wunsch nach einer modernen Ernährung, denn unsere Berliner haben einen geringen Transfettsäuregehalt (TFA). Wir backen unsere Berliner mehrmals täglich schwimmend in Biskin, weil das pflanzliche Fett aus Sonnenblumenkerne sehr bekömmlich ist. In unserem Hauptgeschäft in Calw-Oberriedt haben wir in unseren Holzofenraum extra eine Berliner-Backstation eingerichtet, damit Sie ganz genau zuschauen können, wie Ihr Lieblingsberliner hergestellt wird.

ÜBRIGENS:

Wir verwenden für unsere Berliner die feine Himbeer-Johannisbeer-Marmelade von Simmler



SCHWARZWÄLDER BAUERNBROT

BELIEBT VON ANFANG AN.

Das Schwarzwälder Bauernbrot gibt es, seit es unsere Bäckerei gibt. Denn als wir 1991 unseren ersten Laden eröffneten, verkauften wir schon die handgeformten Brote aus 60% Weizen- und 40% Roggenmehl, Kartoffeln und Sauerteig. Die Nachfrage nach diesem Brot war und ist so groß, dass wir es natürlich noch immer im Sortiment haben. Mit seinem rustikalen Äußeren und seinem kernigen Aroma, das sich durch die lange Teigruhe entfalten kann, passt es aber auch einfach perfekt in unsere Region.



SICH ZEIT NEHMEN UND LOCKER BLEIBEN.

Seit mehr als 2.000 Jahren nutzt man Sauerteig zum Brotbacken, denn er gibt Broten ihre Lockerheit und den typisch würzig-säuerlichen Geschmack. Darum stellen selbstverständlich auch wir unsere Brote mit hauseigenem Sauerteig her. Nach dem Ansetzen des Sauerteigs pflegen ihn unsere Bäcker mit viel Geschick und Können. Denn er muss 16 Stunden in der Backstube reifen, bis er sein volles Aroma und seine ganze Backfähigkeit erreicht hat. Wir finden jedoch, der Aufwand lohnt sich. Probieren Sie es selbst.

RAISCH
Bäckerei & Konditorei

BERLINER

19219 3 Stück

2,95€

gültig bis zum 28.02.2014, täglich nur solange der Vorrat reicht.

COUPON

RAISCH
Bäckerei & Konditorei

**SCHWARZWÄLDER
BAUERNBROT**

19217 1000 g

2,90€

gültig bis zum 28.02.2014, täglich nur solange der Vorrat reicht.

COUPON

MITARBEITER

In unserer Produktion und in unseren 15 Verkaufsstellen arbeiten wir mit einem Team von über 200 Mitarbeitern. Manche kennen Sie vielleicht aus dem Geschäft, in dem Sie Ihre Brötchen, Brote und Backwaren kaufen. Viele andere arbeiten jedoch hinter den Kulissen und treten nicht in Erscheinung. Das möchten wir mit dieser Rubrik ändern und Ihnen die vielen guten Seelen hinter der Bäckerei Raisch gerne vorstellen.



MARKUS DÜRR

Bei Bäckerei Raisch seit: 2003

Beruf und Berufung: Fahrer, Leiter Fuhrpark

Was mag ich sehr? mein Jagdrevier und meine Arbeit

Was mag ich nicht? wenn es unordentlich ist

3 Worte, die mich beschreiben: sportlich, zuverlässig, ordentlich

Liebblingsprodukte von Raisch: Eierlikörapfelkuchen, Backhausbrot



ANDREA ANDERS

Bei Bäckerei Raisch seit: 2005

Beruf und Berufung: Konditormeisterin, Leiterin Konditorei

Was mag ich sehr? Kollegialität

Was mag ich nicht? unsaubere (schlampige) Arbeitsweise

3 Worte, die mich beschreiben: gewissenhaft, zuverlässig, spontan

Liebblingsprodukt von Raisch: Bauernstange, Schwarzwälder Kirschtorte



THORSTEN MARTIN

Bei Bäckerei Raisch seit: 2006

Beruf und Berufung: Küchenchef

Was mag ich sehr? gutes Arbeitsklima, ins Kino gehen

Was mag ich nicht? Vorurteile, Unpünktlichkeit, Unzuverlässigkeit

3 Worte, die mich beschreiben: ehrlich, direkt, kollegial

Liebblingsprodukte von Raisch: Keimlingsbrötchen, Bauernkrusti



BACKCAFÉ CALW

LEDERSTR. 2 (ZENTRUM), 75365 CALW



Pünktlich zum neuen Schuljahr ist unser Backcafé im Calwer Zentrum fertig geworden. Wir finden, der Umbau hat sich rund um gelohnt. Denn in der modernen Einrichtung fühlen sich alle wohl. Mit frischen Farben, neuer Bestuhlung und kreativer Werbung schaffen wir eine angenehme Rückzugs-Oase für Jung und Alt. Unsere Gäste können täglich (auch sonntags) im Cafébereich in gemütlicher Atmosphäre ihr Frühstück, kalte oder warme Snacks oder am Nachmittag ein Stück Torte und unsere Kaffeespezia-

litäten genießen. Unsere Mitarbeiter freuen sich auch sehr über das neue Ambiente, in dem sie täglich für Sie, liebe Kundinnen und Kunden, da sind. Natürlich haben wir beim Umbau auch an die jüngere Generation gedacht. So können sich die Kleinsten in der Kinderecke austoben und finden am Wickeltisch alles, was ihre Mamis brauchen. Für die „Älteren unter den Jungen“ sorgen wir mit trendigen Musikclips auf einem Flatscreen dafür, dass der Sound im 1. Stock des Backcafés stimmt.

FACTS

Mitarbeiter / innen:
ca. 8 Personen

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.	06.00 - 18.30 Uhr
Sa.	06.30 - 14.00 Uhr
So.	08.00 - 16.30 Uhr

Sitzplätze innen: 55 / außen: 10

Telefon: 07051 40325

ALTDORF

HOLZGERLINGER STR. 41, 71155 ALTDORF



Seit gut einem Jahr ist unser Café in Altdorf nun geöffnet und bietet jung und junggeblieben täglich die Zutaten, die man für gemütliche Genießerstunden braucht: ofenfrische Brezeln und Brötchen, eine kleine aber feine Frühstücksauswahl, leckere Kaffeespezialitäten und vielerlei Snacks. Täglich verwöhnen wir unsere Gäste mit einer großen Auswahl an Kuchen

und Torten, die es selbstverständlich auch (und gerade) sonntags in ihrer vielfältigen Pracht gibt. Ob im gemütlichen Innenbereich oder auf unserer schönen Terrasse – wir freuen uns, dass wir mittlerweile viele Stammgäste regelmäßig bei uns begrüßen dürfen. Wir fühlen uns sehr wohl in Altdorf und sind froh, diesen Schritt gegangen zu sein.

FACTS

Mitarbeiter / innen:
ca. 4 - 6 Personen

Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.	06.00 - 18.30 Uhr
Sa.	06.00 - 16.00 Uhr
So.	08.00 - 17.30 Uhr

Sitzplätze innen: 30 / außen: 16

Telefon: 07031 4380131

ES WIRD WEIHNACHTLICH

Kerzenschein, der Duft nach Zimt und Orangen, Zeit zum Geschichten erzählen – noch immer steckt die Weihnachtszeit voller Magie. Man erinnert sich an früher und ist doch jedes Jahr voller Spannung, was das Fest bringen wird. Wir finden, man sollte sich viel häufiger auf die eigentliche Idee des Weihnachtsfestes besinnen, den Weihnachtsstress Weihnachtsstress sein lassen und ganz bewusst die ruhigen Momente der Adventszeit genießen. Natürlich am besten mit traditionellen Weihnachtsspezialitäten, die den langen Winter versüßen.

RAISCH-STOLLEN

Er ist zwar nicht aus Dresden, schmeckt aber dank qualitativ hochwertiger Butter mindestens genauso gut. Denn wir backen ihn nach einem alten Familienrezept mit fruchtigen Sultaninen, Mehl, Butter, kalifornischen Mandeln, Edel-Marzipan, Milch, Hefe, Zitronat, Orangeat, Rum, Ei, Gewürzen und Salz.

FRÜCHTEBROT

Regionales Weizenmehl, handverlesene Sultaninen, Birnen, Feigen, Zwetschgen und Aprikosen, Wasser, Hefe, Haselnüsse, kalifornische Mandeln, Orangeat, Zitronat, Sauerteig, viel heimisches Zwetschgenwasser, Zucker, Salz und die Gewürze Anis, Zimt, Fenchel und Kardamom – für unser Früchtebrot verwenden wir von allem nur die besten Zutaten. Sorgfältig ausgewählt, möglichst regional und mit viel Liebe verarbeitet. Das schmeckt man!

WEIHNACHTSGEBÄCK

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Oder er nascht einfach von jedem unserer Weihnachtsplätzchen ein bisschen etwas. Ob Bärenatzen, Zimtsterne, Butter-S, oder... wir backen alle Plätzchen in unserer Backstube noch heute von Hand und verwenden ausschließlich hochwertigste Rohstoffe.

