

Regionalität

trifft auch deinen Geschmack.

Hallo liebe Leser und Feinschmecker.

Regionalität - sie ist wieder in aller Munde. Wir möchten Sie mit dieser kleinen Beilage heute ein wenig zum Nachdenken anregen, was denn Regionalität bedeutet.

Vielleicht sitzen Sie ja gerade am Frühstückstisch bei einer guten Tasse Kaffee und womöglich duften da auch frische Backwaren vom Bäcker Ihres Vertrauens?

Unterschiedlicher können beide Produkte, von regionaler Herkunft betrachtet, gar nicht sein. Kaffee, der für uns Deutsche selbstverständlich, aber vom reinen Import abhängig ist oder die frischen Backwaren, die doch eigentlich vom Bäcker nebenan sein könnten... Doch halt: Die gibt es ja auch abgepackt und sicher um einiges günstiger? Sie verstehen sicherlich wie das Thema zu verstehen ist. Wo Sie kaufen soll hier nicht Gegenstand werden, doch was Sie kaufen schon eher. Kaum einer weiß, welchen langen Weg Produkte nehmen, die dann auf unseren Tischen landen. Ein nam-

hafter Mineralwasserhersteller hat es auf den Punkt gebracht: Wir transportieren Mineralwasser durch halb Europa wo wir jedoch vor der Haustür so gute Mineralquellen haben. Sicherlich spielen Qualität und Preis hier mit hinein - unbestritten. Doch Globalität hat seinen Preis. Was Sie einsparen sollte etwas kritischer hinterfragt sein. Sofern der Produktqualität geschmacklich nichts entgegenzusetzen ist, sollten Sie sich immer fragen, warum essbares in manchen Verpackungen sehr lange haltbar ist. Auf der Packung steht auch nicht, welchen guten Arbeitsbedingungen der Produzent, der Transporteur bis zum Kassierer gegenüber stehen. Versuchen Sie doch einmal tiefer in die „Karten“ der Produkteigenschaften von weitgereisten Leckereien zu schauen. Das ist mitunter eine schwierige Unternehmung. Geiz ist nicht immer geil. Auch der originale Slogan und die Einstellung dahinter sind aufgeweicht. Egal ob Sie momentan einer festen Beschäftigung nachgehen oder dies leider derzeit nicht der Fall ist, sind ihre finanziellen Mittel sicherlich begrenzt. Doch Umdenken ist



Thüringen/
Kelbra



Bergmann

...mein Frömmster Bäcker



Ingersleben

Regionale Partner für regionale Stärke.

Regionalität

trifft auch deinen Geschmack.

angebracht. Die Region stärken heißt auch Arbeitsplätze zu schaffen und zu stabilisieren. Das globale Denken hat genau dies nicht bewirken können. Der Sinn kann für Sie, werter Leser, auch nicht sein, dauerhaft weite Kilometer zum Arbeitsplatz in Kauf nehmen zu müssen.

Na? Sehen Sie: So weit wurden Sie hier schon gedanklich gelenkt. Hierbei möchten wir es auch erst einmal belassen. Fazit: Natürlich benötigt es ein gesundes Maß an Importen von Produkten. Was einheimisch nicht machbar ist, wurde schon immer global gehandelt. Nur warum in die Ferne schauen, wenn regionale Waren gut und preiswert sind.

Die Bäckerei Bergmann mit starken regionalen Partnern an der Seite

Im Folgenden möchten wir Ihnen, anhand starker Partnerschaften mit wichtigen Zulieferern unsererseits den regionalen Gedanken etwas näher bringen. So sei zu Beginn erwähnt, dass wir förderndes Mitglied der Initiative "Heimische Landwirtschaft" sind. Diese wurde 2011 von

Thüringer Landwirten gegründet, um der Bevölkerung zu zeigen, wie Landwirtschaft heute wirklich ist. Die Initiative soll dazu führen, dass die Menschen die tägliche Arbeit unserer heimischen Bauern besser kennenlernen und sich selbst ein Bild von der modernen, nachhaltigen und multifunktionalen Landwirtschaft machen. Unsere Bauern möchten Ihnen zeigen, wie sie gemeinsam mit den regionalen Verarbeitern die Bevölkerung mit gesunden und hochwertigen Nahrungsmitteln versorgen, wie sie unsere Kulturlandschaft erhalten und pflegen und wie sie durch erneuerbare Energien viel zum Klimaschutz beitragen und dabei doch verantwortungsvoll mit der Umwelt und ihren Tieren umgehen. Machen Sie sich doch selbst ein Bild von der Arbeit unserer heimischen Landwirte unter www.heimische-landwirtschaft.de und genießen Sie die Qualität und Frische der regionalen Backwaren aus unserem Haus. Denn durch die Verwendung von Rohstoffen aus heimischer Landwirtschaft leistet unser Unternehmen einen wertvollen Beitrag zum sozialen Gefüge und zur Wertschöpfung in unserer Region.

Einkauf regional - die BÄKO machts möglich.

Die Zeichen stehen auf Vielfalt. Nicht immer sind alle Zutaten auf direktem Wege einzukaufen. Es bedarf also Logistik, regionale und überregionale Waren zu ordern. Ware, die optimal gekühlt und frisch sowie pünktlich zur Verarbeitung in unserem Haus benötigt wird, damit gleichbleibende Frische und ständige Verfügbarkeit Ihrer Lieblingsköstlichkeiten garantiert sind. Logistik und Service, welche jeder Bäcker zu schätzen weiß.

Ein Dienstleister für Bäcker und Konditoren musste also her. So gründete sich 1919 in Hildesheim die Verkaufsgenossenschaft selbständiger Bäcker und Konditoren, welche nun nach mehreren Umfirmierungen als meine BÄKO - Bäcker- und Konditoren-Genossenschaft eG, die Bäcker auf Wunsch beliefert. Regional hat die BÄKO ihre Niederlassung im Thüringischen Thürungen

bei Kelbra. Als genossenschaftlicher Großhandel mit über 65 Mitarbeitern umfasst das Liefergebiet der BÄKO von Hannover, Braunschweig, Dessau, Halle, Magdeburg auch Kreise im Eichsfeld, Nordhausen und dem Kyffhäuserkreis. So werden über 550 Kunden, wovon 350 auch Mitglieder des Traditionshauses „meine BÄKO“ sind, mit Mehl, Rohstoffen, Süßwaren, Tiefkühlprodukten, Betriebsstoffen etc. beliefert. Geschäftsführender Vorstand der BÄKO Herr Klaus Nerjes sieht in dem Geschäftsfeld der BÄKO noch weitere Potentiale. Stillstand kann und wird es nicht geben, das stetige Wachstum „seines“ Traditionsunternehmens gibt ihm hierbei Recht.

...alles
für Bäcker
und
Konditoren



Hauptsitz:

Bavenstedter Str. 78
31135 Hildesheim

Niederlassung „Goldene Aue“

Dorfstraße
06537 Thürungen/Kelbra
www.meine-baeko.de



Bergmann

...mein Frömmster Bäcker

Regionalität

trifft auch deinen Geschmack.

Obst aus Kindelbrück - Süße Früchtchen für süße Teilchen

Wussten Sie eigentlich, daß ein einziger Apfel ein Lieferant von mehr als 30 Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen ist? Innerhalb der Schale befinden sich sogar zwei Drittel der gesamten Vitamine sowie Eisen und Magnesium.

Als Bäcker verarbeiten wir gern frisches Obst. Dies macht die begehrten Leckereien, von Plunderteilchen bis zur Obsttorte noch beliebter. Dies erklärt auch unsere gern eingegangene Partnerschaft zum Obstbau Kindelbrück, die als regionaler Obstlieferant saisonal für uns als Bäckerei ein wichtiger Motor ist.

In Kindelbrück werden, wenn es rund um die Früchte geht, keine „kleinen Brötchen“ gebacken. So gehen die Lieferungen von hier z.B. in die regionalen Tegut-Märkte, in den Edeka Straußfurt, in die Aldi-Märkte in Greiz und Nohra, auch Rewe-Märkte in Neudietendorf kaufen regional bei den Kindelbrücker Obstbauern ein.

Wer selbst den Weg nach Kindelbrück findet, um im fabrikeigenen Freiverkauf die begehrten Früchte zu ergattern, wird schon auf dem „Weißenseer Berg“ vor Kindelbrück mit der Pracht der Apfelplantagen belohnt. Saisonal überbrückt der Obstbau von Spargelzeit über Erdbeerernte, von Sauer- und Süßkirschenernte bis zur Apfelzeit die feinen und fruchtigen Wünsche seiner Käuferschaft. Große Mengen Obst benötigen auch weite Flurstücke an Land, die es zu bewirtschaften gilt. Auf ca. 1100 ha Land welches auf Flurstücken von Kindelbrück bis Weißensee bewirtschaftet wird, tummelt sich schweres Gerät bei der Bestellung bis zur Ernte. Auch hier greift das Prinzip der Regionalität, welches Hand in Hand mit zuverlässigen Partnern Stabilität garantiert und Arbeitsplätze in der Landwirtschaft sichert und auch neue schafft. 450 ha Land sind alleine für die Obsternte

reserviert, der andere Teil gliedert sich für die Körnerernte und was viele nicht wissen auch in den Hopfenanbau auf.

Viel Ware verlangt nach viel Lagerkapazität und optimierter Klimatisierung. Mit der Lagermöglichkeit von 8000 Tonnen Erntegut sind Kapazitäten geschaffen, das Gut trocken und optimal klimatisiert zwischenzulagern. In der eigenen Verpackungstrecke verlassen die süßen „Vitaminbomben“ optimal verpackt den Obstbau, um auf schnellem, kurzem und regionalem Weg zum Verbraucher zu gelangen. Nur Vorteile, die regionales Denken auch für den Obstbau unerlässlich machen, kommentiert einer der Geschäftsführer Herr Swoboda, der sichtlich stolz über die Geschicke und Gegebenheiten seines Betriebes berichtet.

Gern plant die Bäckerei Bergmann auch dieses Jahr in Zusammenarbeit mit dem Obstbau Kindelbrück neue Highlights rund um die süße Frucht - soviel darf schon vorab verraten werden. Und wer regionales Interesse hat, wird auch rechtzeitig in der heimischen Presse informiert, denn **Regionalität trifft auch deinen Geschmack.**



Am Pfortenstieg 8a · 99638 Kindelbrück
Tel. 036375/ 5120 · Fax 51234
www.kindelbruecker-obstbau.de



Übrigens: Schmackhafte Äpfel aus Kindelbrück liegen wieder in unserem Touren-Rucksack zur legendären Tour de Frömmescht, Samstag, 17. August 2013 zu der wir Sie hiermit wieder recht herzlich einladen.



Bergmann

...mein Frömmeschter Bäcker

Regionalität

trifft auch deinen Geschmack.

Mehl aus Ingersleben - Die Mühle Gustav Zitzmann

Wenn das „Mehlauto“ in der Bäckerei an einem von 3 Tagen pro Woche vorfährt um sein wichtiges Gut, das gute Mehl aus Ingersleben in die Vorratskammern zu pumpen, drehen schon lange alle „Räder“ hier in Frömmstedt auf Hochtouren. Da Mehl generell die Basis unserer Teigherstellung ist, stehen große Mengeneinheiten auf den Backzetteln der Bäcker und Konditoren. So sind es dann doch ca. 25-30 Tonnen Mehl pro Woche, die von den Fachkräften in Frömmstedt im Teig vermengt werden. Die Mühle in Ingersleben bietet 14 Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz, denn täglich geht es darum ca. 60 Tonnen Mehl verschiedener Typen wie Roggenmehl, Weizenmehl, Dinkelmehl, Backschroten und Spezialmehle aus ökologischem Anbau zu verarbeiten, Mehl das leider auch den

Preisschwankungen der Märkte unterliegt. So sind wir als Bäcker stolz, mit einer regionalen Mühle als Zulieferer von Mehl, einen stabilen Partner zu haben, der unseren regionalen Gedanken stützt.

Übrigens können Sie bei unserem Backstubenfest am 8. September den Stand der Mühle Gustav Zitzmann bestaunen, die sich modernst aufgestellt präsentiert und mit Modellen ihrer Wassermühle ihre eigene Historie aufzeigt. Reinschauen lohnt allemal!



Mühle Gustav Zitzmann GmbH
Karl-Marx-Straße 1
99192 Nesse-Apfelstädt

Wir suchen und stellen ein:



*Verkäufer/innen
Konditor/innen, Bäcker/innen
Fahrer/innen und
Kommissionierer/innen*

*Interesse?
Dann schicken Sie
Ihre Bewerbungs-
unterlagen an:*

*Bäckerei Bergmann
& Sohn GmbH
Am Augenberg 1
99638 Frömmstedt*

*oder Ihre e-Mail an:
info@baeckerei-bergmann.de*

*(Verkäufer/innen ganz speziell
auch für Raum Erfurt gesucht!)*



Bergmann

...mein Frömmstcher Bäcker