

G'SCHMACKSACH

IHR STÖCKLE-KUNDENBRIEF

DAS IST DRIN FÜR SIE

- **Urgetreide:** urig, gesund und vielfältig
- **Ernährungsberatung:** Infos aus erster Hand
- **Bildungssoscar:** Qualität in der Ausbildung



Ein paar Worte zum Urgetreide Dinkel

Dinkel wurde schon in der Jungsteinzeit im Alpenvorland und in Südschweden angebaut. Erst im Mittelalter fand er Einzug in weite Teile der Schweiz sowie ins heutige Tirol, Baden-Württemberg und Mittelfranken. In den deutschen Anbaugebieten erhielt er den mittelalterlichen Beinamen „Schwabenkorn“. Dinkel ist aus ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten gesünder als Weizen. Er enthält mehr und höherwertiges Eiweiß, eine größere Zahl an Vita-

minen und mehr Mineralstoffe, vor allem Zink, Selen und Kupfer. Darüber hinaus hat Dinkel einen hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren, besonders Ölsäure, und nimmt Schwermetalle weniger auf als Weizen. Seine Verträglichkeit bei einer Weizenallergie wird oft berichtet, ist wissenschaftlich aber nicht belegt. Dinkel ist auch deutlich aromatischer als Weizen, sein Geschmack wird als nussig beschrieben.

Gesunde Grüße aus der Backstube

Steffen Mahl, Ihr Bäckermeister

UNSER BROT DES MONATS



Die Empfehlung im OKTOBER: Steinzeitbrot



aus den Urgetreiden Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen. Außerdem: Dinkelmehl, Roggensauerteig, Dinkelvollkornschrot, Meersalz, Roggenmalzmehl, Hefe, Gerstenmalzmehl und Traubenzucker.

Jetzt neu bei uns: Steinzeitbrötchen

500-g-Laib nur **2,80 €**

Das Brötchen zum beliebten Brot mit Urgetreide.

URGETREIDE-SCHLAUMEIERWISSEN

Emmer



Aus dem Vorderen Orient stammend breitete sich der Emmer ab 8000 v. Chr. in Mitteleuropa aus. Lange war Emmer das Haupt-Nahrungsgetreide, bis er in der Römerzeit langsam an Bedeutung verlor. Das Korn hat eine dunklere Farbe und einen abgerundet würzigen Geschmack.

Einkorn

Einkorn ist eine der ältesten Getreidearten. Erste Funde datieren auf ca. 7000 v. Chr. Das Korn des Einkorns ist klein, schmal und hat eine dezente gelbliche Farbe. Der Geschmack ist fein-nussig aromatisch.



Waldstaudenroggen



ist eine 7.000 Jahre alte „Ur-Roggen“-Getreidesorte, die ursprünglich oft auf Rodungsflächen gesät wurde. Deswegen ist er auch als „Waldstaudenroggen“ bekannt. Das Waldstaudenkorn verleiht dem Brot eine dunkle Färbung und einen kräftigen, leicht süßlichen Geschmack.

UNSERE DINKELPRODUKTE



Ganzjährig im Sortiment

Viele gute Argumente sprechen für Dinkel – siehe auch das Editorial des heutigen Kundenbriefs. Und das ist unser Dinkel-Angebot:

Filstäler Dinkellaib · Herzog-Ulrich-Brot · Dinkelkornlaib · Dinkel-Karotte-Chia-Brot · Gersten-Dinkel-Liebe · Dinkel-Seele · Dinkel-Chia-Kerni · Kartoffel-Dinkel · Dinkelbrezel · Dinkel-Mandel-Hörnle · Dinkel-Flachswickel · Dinkel-Quark-Stuten

MITARBEITERPORTRAIT



MARIA MORENO

Auf unserem Planeten seit	36 Jahren
Im Stöckle-Team seit	2011
Bei uns engagiert als	Ernährungsberaterin im Bäckerhandwerk und Verkäuferin
Liebblingsbackwerk	Bergbauernlaib
Liebste süße Verführung	Stöckles Bienenstich
Freizeitleidenschaft	Bergwandern



ERNÄHRUNGSBERATUNG

Gute Backwaren – umfassende Informationen

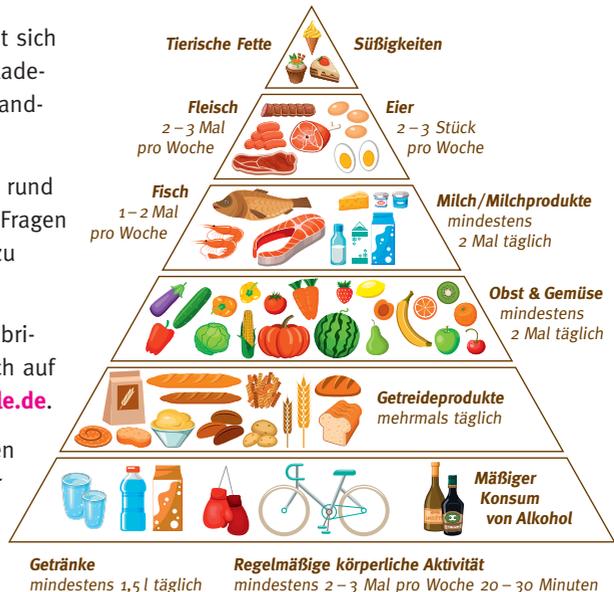
Um Sie sorgfältig beraten zu können, hat sich Frau Moreno an der deutschen Bäckerakademie zur Ernährungsberaterin im Bäckerhandwerk weitergebildet.

Sie steht Ihnen gerne Rede und Antwort rund um unsere Produkte – insbesondere bei Fragen zu Nährstoffen und Stoffwechsel sowie zu Allergien und Ernährungsformen.

Maria Moreno beantwortet Ihre Fragen übrigens auch gerne per E-Mail! Sie freut sich auf Ihre Nachricht an info@baeckerei-stoeckle.de.

Detaillierte Informationen zu den Inhalten unserer Produkte erhalten Sie auch über die Infoterminals, die in unseren Filialen für Sie bereitstehen oder online unter

www.baeckerei-stoeckle.de.



BILDUNGSOSCAR 2016



Wir gratulieren! Ebru Özden hat ihre Prüfung zur Fachverkäuferin als Jahrgangsbeste bestanden. Dafür hat unser Betrieb zum zweiten Mal den Bildungsoscar vom Freundeskreis der Oscar-Walcker-Schule in Ludwigsburg erhalten. Frau Özden hat die Ausbildereignungsprüfung bei der Handwerkskammer abgelegt und wird ab sofort die Betreuung unserer Auszubildenden im Verkauf übernehmen.

Ausbildungsleiterin Zoi Barth (links) und Ebru Özden strahlen zu Recht in die Kamera.

BROTMESSER-GEWINNER



In der Sommerausgabe unseres Kundenbriefes haben wir gefragt, was unsere mediterranen Brote enthalten. Der gute Geschmack, die rösche Kruste und die feuchte Krume kommen ja nicht nur durch viel Liebe beim Backen...

Die Lösung: Weizensauerteig

Über 700 Kunden haben teilgenommen. Unsere „Oscar“-Ausbildungs-Preisträgerin Ebru Özden war die „Glücksfee“ und hat die drei Gewinner(innen) aus der Lostrommel gezogen.

RITA WIELAND
Bietigheim-Bissingen

EDITH BEK-KÜBLER
Besigheim

EWA WIETESKA
München



stöckle
BROT & CAFÉ

NATÜRLICH
FRISCH GEBACKEN

Bäckerei Stöckle UG & Co. KG

Werner-Siemens-Straße 2
74321 Bietigheim-Bissingen
info@baeckerei-stoeckle.de

Telefon 07142 912820
Telefax 07142 912828
www.baeckerei-stoeckle.de

