

stöckle

BROT & CAFÉ

OKTOBER 2017

G'SCHMACKSACH IHR STÖCKLE-KUNDENBRIEF



TAG DER OFFENEN TÜR
IM NEUEN BACK-CAFÉ IM
GEWERBEGBEIT LAIERN



**Wir öffnen ganz
offiziell die Türen –
und alle sind
herzlich eingeladen!**

Gerne begrüßen wir Sie am 31. Oktober* in unserem neuen Back-Café im Gewerbegebiet Laiern. Es erwarten Sie eine „gläserne Produktion“ (10 bis 16 Uhr), viele Neuheiten, Sonderangebote, Aktionsstände – und natürlich unser modernes und einladendes Back-Café.

Von 9 bis 17 Uhr sind wir im Café für Sie da. Gleich morgens verwöhnen wir Sie mit einem reichhaltigen Frühstücksangebot. Zur Mittags-

zeit servieren wir Pizza, Zwiebel-Kartoffel-Kuchen, Kürbis-Quiche, Fladenbrote und Limonaden. Und nachmittags kommen Kaffee und Kuchen oder ein Softis genau recht!

Schön, wenn SIE dabei sind!

Ihr

Steffen Mahl

*Der Reformationstag ist 2017 wegen des Luther-Jubiläums auch im „Ländle“ ein Feiertag.

Reformationstag

31.10.17
10 – 16 Uhr

Werner-Siemens-
Straße 2



LIVE UND IN FARBE



Schauen, staunen, lernen... unsere Live-Produktion sorgt für überraschende Einblicke!

Von 10 bis 15 Uhr führen wir Sie zu jeder vollen Stunde durch die gesamte Produktion. Und während des ganzen Tages backen wir das Dinkel-Joghurt-Brot frisch für Sie.

*In der
Bäckerei...*

10 – 12 Uhr Brezelaufarbeitung
12 – 14 Uhr Brötchenaufarbeitung
11 – 13 Uhr Brotaufarbeitung
14 – 16 Uhr Aufarbeitung von Butter-
croissants und Pudding-Brezeln

*und in der
Konditorei:*

10 – 14 Uhr Produktion von Kuchen,
Schnitten und Sahneschnitten
14 – 16 Uhr Marzipanmodellierführung



BROT FÜR „MENSCHEN IN NOT“

Unser Dinkel-Joghurt-Brot – „direkt aus dem Ofen“

mild gesäuert durch Joghurt – ohne Sauerteig. Mit Dinkelmehl, Joghurt, Dinkelvollkornschrot, Meersalz, Hefe und Gerstenmalzextrakt

500 g 2,80 EUR

Die kompletten Einnahmen vom Verkauf dieses Brots am Eröffnungstag spenden wir an die BZ-Aktion „Menschen in Not“.



ATTRAKTIONEN FÜR KINDER



Liebe Eltern, genießen Sie eine stressfreie Zeit – denn Ihren Kindern wird so einiges geboten:

10 – 16 Uhr Dekorieren von Halloween-Spinnen
13 – 15 Uhr Halloween-Schminken mit den Wobachspatzen

Und: Den ganzen Tag gibt es eine Hüpfburg sowie einen Maltisch für kleine Künstler!



HIER IST WAS LOS: AKTIONSTÄNDE

Lernen Sie unsere Lieferanten und Partner kennen:



Unsere **Mühle** – Friebinger Mühle, Bad Wimpfen.



Unser **Kaffeeröster** – Hagen Kaffee, Heilbronn, mit Kaffeeausschank und Verkauf.



Unser **Weinbauer** – Weinbauer Gerd Keller, Hohenhaslach, mit Weinverkostung und Verkauf.



Am **Sportstand** mit den Bundesliga-Handballern der SG BBM können Sie Ihre Wurfgeschwindigkeit messen lassen (14 – 16 Uhr).

Die Bäckerei Stöckle stellt sich vor – mit Ihnen (vielleicht) ganz unbekanntem Seiten:



Unser **Ernährungsstand** mit der Stöckle-Ernährungsberaterin Frau Moreno: Verkostung von verschiedenen Vollkornbroten – zusammen mit unseren selbst hergestellten Frischkäseaufstrichen.



Unser **Weihnachtsstand** mit dem ersten Weihnachtsgebäck der Saison: Lassen Sie sich verschiedene Stollenspezialitäten schmecken!



Unser **Ausbildungsstand** mit unserer Ausbildungsleiterin Frau Celik: Hier gibt es Einblicke in unsere Ausbildungsberufe.

MITARBEITERPORTRAIT



HOUDA BERMAWI

Auf unserem Planeten seit	1998
Im Stöckle-Team seit	2014
Bei uns engagiert als	Verkäuferin
Liebblingsbackwerk	Kürbiskracher
Liebste süße Verführung	Himbeer-Mascarpone-Schnitte



Bitte beachten Sie:

Unser Stammhaus in der Hauptstraße ist am 31.10. geschlossen – am 1.11. sind wir jedoch von 14 bis 17 Uhr für Sie da!



Ich möchte das Messer gewinnen!

Vorname und Name

Straße und Hausnummer

Postleitzahl und Ort

Ihre Schätzung: Gramm

Teilnahmebedingungen: Mitarbeiter der Bäckerei Stöckle sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Ihre Daten werden ausschließlich für die Verlosung genutzt, jedoch nicht zu Werbezwecken. Pro Person darf nur eine Teilnahmekarte abgegeben werden. Eine Barauszahlung des Gewinns ist nicht möglich. Die Gewinner erklären sich einverstanden, dass sie auf unserer Webseite namentlich genannt werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Damit Sie glänzend abschneiden:

Wir verlosen **drei Stöckle-Brotmesser** von Franz Güde mit hochwertigem Olivenholzgriff. Die Klinge wird in über 50 Arbeitsgängen von Hand geschliffen – ein echtes Stück Handwerk, wie wir es verstehen! Die drei besten Schätzungen gewinnen dieses Brotmesser mit einem Wert von je 150 €.

Für die Plätze 4 bis 10 gibt es jeweils eine **mit 20 € aufgeladene Stöckle-Card** zu gewinnen.

Und hier unsere Gewinnspielaufgabe:

Schätzen Sie, wie viel unser Riesen-Bauernbrot beim Tag der offenen Tür im Back-Café Laiern wiegt! Bitte den

Coupon vollständig ausfüllen und bis

31.11.2017 in einer unserer Filialen abgeben oder an die unten genannte Adresse senden.



BROT DES MONATS NOVEMBER



Das Jungbrunnenbrot

Ob der Name sein Versprechen einlöst, müssen Sie einfach mal ausprobieren! Mit den Antioxidantien aus Traubenkernmehl. Dazu Weizenmehl, Weizensauerteig, Roggenvollkornschrot, Sonnenblumenkerne, Beta-Gerstenflocken, Haferflocken, Traubenkernmehl, Sesam, Meersalz, Hefe und Roggenmalzmehl.

500 g 2,80 EUR



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

