



KRÜME UND KRUSTE

NOV | 19

Das Magazin Ihrer Bäckerei Bergmann



Bergmann's

ABENDBROT SPEZIAL

Entdecken Sie mit uns Ihr
Abendbrot ganz neu.



FRISCHE INHALTE

Bergmann's Brote	02
Von der Idee zum Brot.	
.....	
Bio-Getreide aus Thüringen	04
Bio-Dinkel für unser Dinkelbrot.	
.....	
Was kommt drauf auf's Brot?	08
Wir haben bei Ihnen nachgefragt.	
.....	
Abendbrot-Rezepte	10
Einfach, schnell und lecker.	
.....	

ENTDECKEN SIE DAS ABENDBROT FÜR SICH NEU!



Von der Idee zu unseren Broten,
über die Thüringer Zutaten,
bis hin zu köstlichen Rezepten,
die Ihr Abendbrot zu einem neuen
Genusserlebnis machen.

SCHRITT

1

DIE BROTIDEE

Die Idee ein neues Brot zu erfinden, kam uns durch die unmittelbare Nähe und Verfügbarkeit von Bio-Dinkel in Thüringen, bei dessen Ernte wir im Sommer teilnehmen durften. Denn wäre es nicht toll, ein Brot zu haben, welches komplett aus Thüringer Rohstoffen bestünde?

Gerald Schirm ist verantwortlich für die Produktentwicklung und das Qualitätsmanagement der Bäckerei Bergmann. Ein „Broterfinder“ ist er geworden, weil er 22 Jahre lang für eine Backzutatenfirma im Außendienst tätig war und damit einen riesigen Wissensschatz anhäufte.

**VIEL SPASS BEIM
GENUSSVOLLEN SCHMÖKERN
WÜNSCHT**

Ihr Matthias Bergmann

Und
lecker ...

T

Natürlich
muss es
sein ...

Gerald Schirm
Bäckermeister

Dinkelbrot – perfekt am Abend

Für die Entwicklung unseres Dinkelbrottes ist Gerald Schirm mitverantwortlich und dafür werden Immer wieder neue Rohstoffe gesucht, gefunden und getestet. Alles mit dem Ziel, ein Brot anzubieten, welches ab 2020 mit Stolz das Thüringer Qualitätssiegel für geprüfte Qualität aus Thüringen tragen darf, weil es zu mindestens 90% aus regionalen Zutaten besteht. Das Dinkelbrot war 2018 das Brot des Jahres und hat seitdem eine riesige Fangemeinde. Der leicht nussige Geschmack hebt es besonders hervor.

Außerdem ist Bergmann's Dinkelbrot bestens verträglich und gut zu verdauen. Damit ist es nicht nur lecker, sondern auch ein perfektes Brot für den Abend.

Sauer macht lecker

Ein Sauerteig ist die Grundlage jedes guten Brotes und bei Bergmann wird viel Wert auf die natürliche Säuerung des Teiges gelegt. Das sorgt für bis zu 300 Aromastoffe im Brot und macht es länger haltbar. Das Dinkelbrot wird mit einem reinen Dinkel-Voll-sauer aus Dinkelvollkornmehl hergestellt. Durch Milchsäurebakterien, Hefe und Wärme, wird bei der Sauerteigführung Milch- und Essigsäure gebildet. So arbeitet Gerald Schirm zusammen mit Mikroorganismen und seinen Kollegen täglich an neuen Brotideen, um jede Brotmahlzeit zu einem leckeren Erlebnis zu machen.

Mit Zutaten
aus der Region ...



Gewusst?
Dinkel-Vollkornbrot
war Brot des Jahres 2018.

DAS BIC -GETREIDE VON THÜRINGER FELDERN

SCHRITT
2

Der Dinkel ist momentan die beliebteste Brotgetreideart in Deutschland.

Er besitzt einen höheren Eiweißgehalt als der verwandte Weizen, ist in seiner Vollkorn-Variante kohlenhydratärmer und ist eine hervorragende Quelle zur Bildung von Serotonin.

Dinkel macht also glücklich und Bio-Dinkel noch viel mehr.

Der Dinkel vom Bio Ökobetrieb Michels aus Nottleben ist auf zwei große Felder mit insgesamt 27 Hektar verteilt und kann so an einem Tag gemäht und gedroschen werden.

Pro Hektar werden bis zu 4,5 Tonnen Dinkel im Spelz geerntet. Der Spelz ist die Dinkel-typische Hülle um das Korn, was die Verarbeitung um einen Schritt komplexer macht. Vom Mähdrescher wird die Ähre durch Siebe, mit Hilfe von Luft vom Halm getrennt und in den Traktor befördert. Dinkel ist zwar leichter als Weizen, benötigt aber aufgrund der Spelzen mehr Platz.



Hier wird alles mit Hingabe erledigt.

Die Dinkelernte ist etwas Besonderes, denn Dinkel kommt nur alle fünf Jahre auf's Feld. Das vermeidet Monokulturen und sorgt für eine optimale Nutzung der Bodennährstoffe.

KRUME KRUSTE





TONI BERGHOF
Bio-Bauer



1

**Kein Einsatz
chemischer Dünger!**

2

**Maschinen mit
Abgasrückführung!**

3

**Vermeidung von
Monokulturen!**

Bei Berghof bekommt der Dinkel einen größeren Reihenabstand als üblich. Die Körner werden mit Hilfe der selbstgebaute Säh- und Trimmmaschine auf die Erde gelegt und bedeckt.

Auch die Erde ist keine gewöhnliche, sondern mit Bakterien angereichert, die Stickstoff aus der Umwelt ziehen und an den Boden abgeben. Das sichert die Erträge, denn statt Chemie-Dünger gibt es nur Hühnermist und Mist von Mutterkühen aus Betrieben, deren Anlage und Haltung den Bioland-Kriterien entsprechen – also feinsten Bio-Dünger.

BROTZEDUR

Nachdem das Getreide entspelzt und gemahlen wurde, werden die Schrotten zu einem Quellstück verarbeitet und ruhen für ungefähr 12 Stunden.

Danach werden sie zum Sauerteig hinzugegeben, verknetet und ruhen mit ihm zusammen abgedeckt nochmal eine halbe Stunde. Dann wird der Teig in der Brotform gebacken, um am Ende als kastenförmiges Dinkelbrot in unseren Filialen zu landen.

**SCHRITT
3**

KRUME KRUSTE

Abendbrot erinnert mich an meine Kindheit.

Ja und das zelebriere ich regelmäßig und ähnlich wie damals.

Ja, aber heute mag ich eher üppig belegte Brote mit viel Gemüse.

Ich mag's lieber herzhaft.

Ich lasse mir nicht die Butter vom Brot nehmen.

Absolut!

Alles kann, nichts muss.

Natursauerteigbrot mit Banane?



Mischbrote
mit Weizenmehl von Thüringer Feldern

Vollkornbrote
mit Weizenmehl von Thüringer Feldern

Weißbrot
mit Weizenmehl von Thüringer Feldern



KRUMME KRUSTE

8 + 9

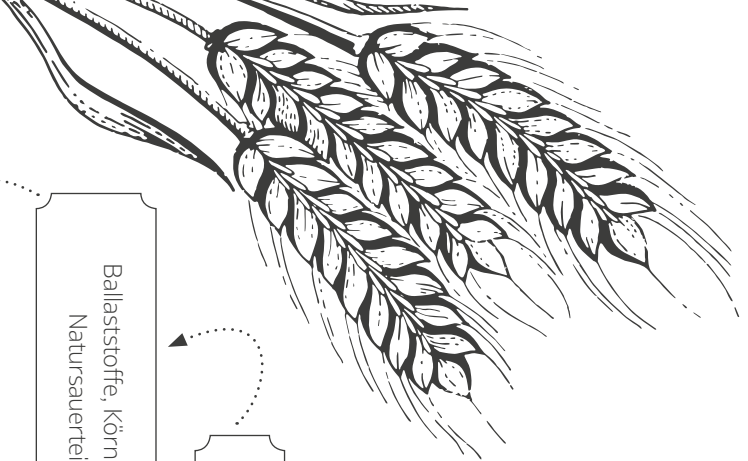
Welcher

SCHRITT
4

BRUTTYP SIND SIE?



Abendbrot ist für mich:



Die herzhafte Krönung eines jeden Tages.

Mir ist der Nährwert wichtig.

Ballaststoffe, Körner und Natursauerteig.

Regionalität ist mir wichtig.

Wurst, Käse, Butter – so mag ich mein Brot.

Es darf auch gern mal süß zum Abendbrot sein.

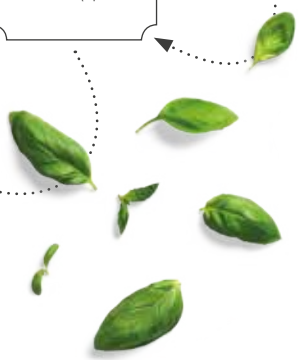
Eine kreative Mahlzeit und da darf einfach alles auf den Tisch.

Mein Brot am Abend ist dasselbe wie morgens.

Nein, morgens esse ich kein Brot.

Marmelade und Käse – für mich passt das gut zusammen.

Ja, denn es ist vielfältig einsetzbar.





ALLES

WURST

ODER WAS

???



Einfach bargeldlos zahlen.

Wir haben die Fleischer unseres Vertrauens, nach ihren Abendbrot-Spezialitäten gefragt:

Fleischerei Rüdiger aus Weißensee:

Wir können unsere Schinken-Lende und die kleinen Pfefferbeißer sehr empfehlen.

Fleischerei Reimann – Die Wurstliebhaber:

Zum Abendbrot schmeckt Reimann´s Stracke einfach am besten.



”

BEATRICE

Gern esse ich das Spargelbrot von Bergmann aber eigentlich schmeckt hier alles. Darauf kommt einfach nur Butter mit Käse.



”

JUSTIN

Ich esse abends am liebsten Bergmann's Weizenmischbrot mit Hähnchen oder Schinken. Gurke darf auch gern drauf.



”

DOREEN

Ich mag das Roggenbrot von Bergmann total gern. Am liebsten esse ich das mit Frischkäse und Räucherlachs.





Fleischerei Holzapfel:

Ein klassisches Gehacktesbrot zum Abend – das finden wir richtig lecker.

Greußner Salami:

Wir empfehlen natürlich auf jeden Fall unsere Salami – nicht nur zum Abendbrot.



Was kommt bei Ihnen auf's Brot ???



Gewusst?
56,5 kg Backwaren
essen die Deutschen
pro Jahr.



MARTIN

Aktuell esse ich sehr gern körnigen Frischkäse mit Lachs auf Vollkornbrot – am liebsten Bergmann's Dinkelbrot.



BRIGITTE

Ich esse am Abend gern Bergmann's Dinkelbrot mit Lyoner. Gurke und Tomate gibt es meistens auch dazu, aber nie drauf.



JACOB

Zum Abend esse ich am liebsten Kürbiskernbrötchen mit Salami. Darunter kommen Frischkäse und Butter.

Danke für eure spontanen Antworten.

SCHRITT

5

GUTEN

APPETIT

Machen Sie
Ihr Abendbrot zum
Genusserlebnis.

Wir haben da ein paar neue Ideen für Sie.
Natürlich mit unseren frischen Broten und Zutaten aus Thüringen.

1

SÜSSE REZEPTIDEE

ZUTATEN

Bergmann's Weißbrot

Butter

Frischkäse

Heidelbeeren

Frischer Basilikum

Zucker

2

DEFTIGE REZEPTIDEE

ZUTATEN

Bergmann's
Original Thüringer Landbrot

Butter

Grobe Leberwurst

Äpfel

Petersilie

Salz & Pfeffer

3

VEGANE REZEPTIDEE

ZUTATEN

Bergmann's Dinkelbrot

Walnüsse

Tomaten

Rucola

Margarine

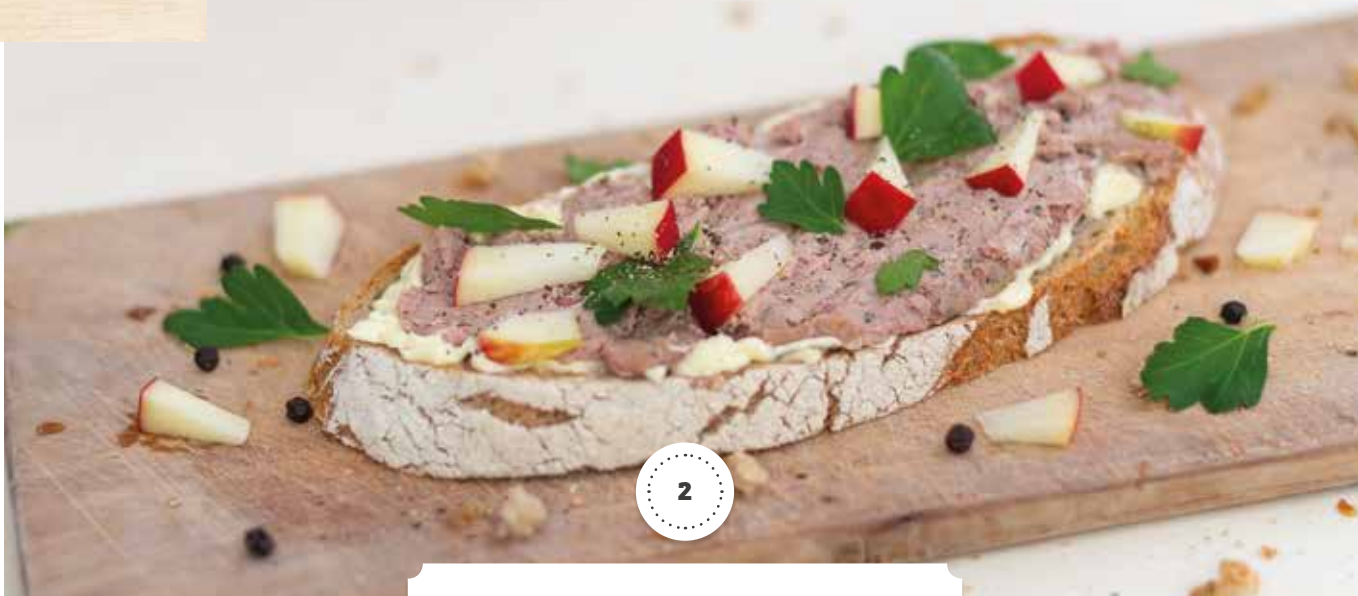
Salz & Pfeffer





1

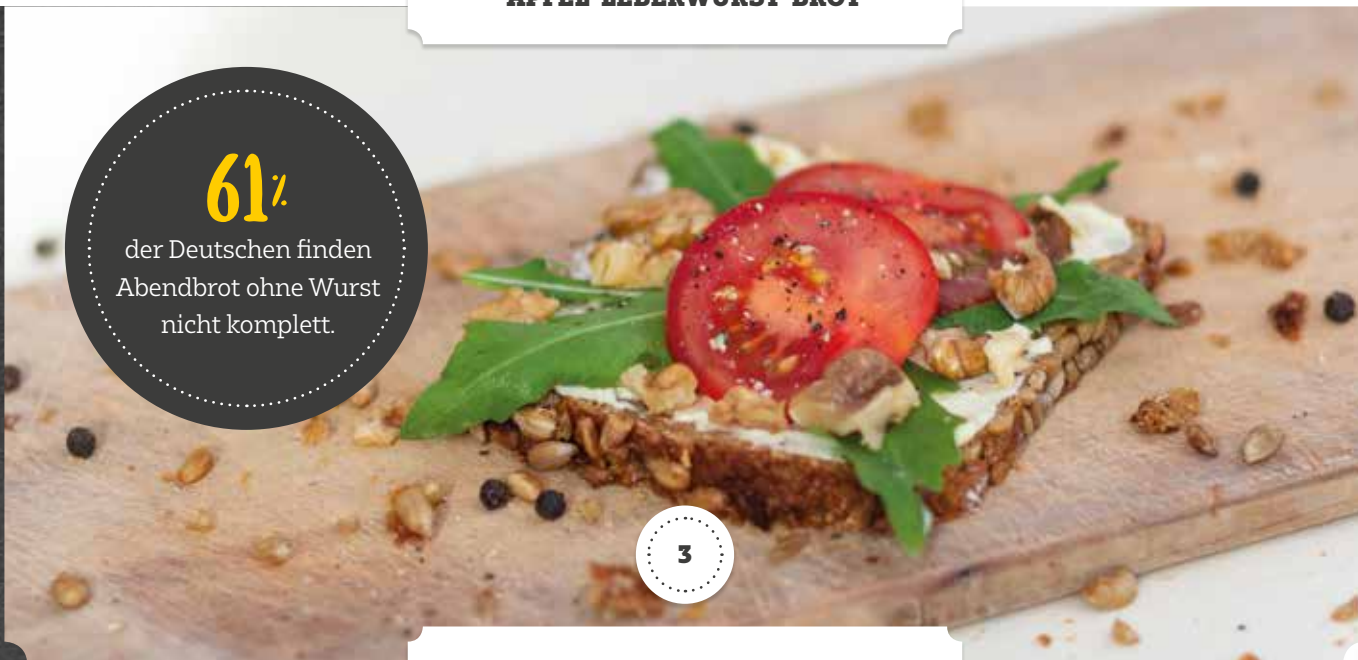
HEIDELBEEREN-BASILIKUM-BROT



2

APFEL-LEBERWURST-BROT

61%
der Deutschen finden
Abendbrot ohne Wurst
nicht komplett.



3

TOMATEN-NUSS-BROT

ORIGINALER

BUTTER- STOLLEN

Bergmann's

Gehen Sie mit uns,
**OPA BERGMANN'S
STOLLENREZEPT**
auf den Grund.



WEITERE THEMEN DER DEZEMBER-AUSGABE:

Erfahren Sie alles über Bergmann's

STOLLENDOMINOS

WINTERBROT

WEIHNACHTSHIGHLIGHT

Lassen Sie sich überraschen.

2019