



Ausgabe Frühjahr 2016

BROTBACKEN

die Information für Kunden und Partner

live

Viele

REZEPTE

Tipps und Anleitungen!

AUS DEM INHALT:

- Vario – ein Brotbackofen der mehr kann
- Berichte und Interviews, spannend und informativ
- **Das Lieblingsrezept: Erdäpfelbrot und Kaswurzn**

*Große
Preisnachlässe
im Aktionszeitraum
bis 30. April!*

Gutscheinaktion:
Jetzt € 100,- sparen
Details Seite 4

Neu vorgestellt:
Heissluftöfen – das
große Programm

Besen, Schaufeln und Backbleche
jetzt billiger, Details Seite 4

FAQ'S

immer wieder werden uns von interessierten IME Kunden gleiche oder ähnliche Fragen zu unseren Produkten oder Leistungen oder zu Anwendungsproblemen beim Brotbacken gestellt. Wir versuchen hier auf aktuelle Fragen einfache Antworten zu geben.

DIE AKTUELLE FRAGE

Frage: Kann man beim vollschamottierten IME Brotbackofen die Heizung nach dem Einschließen sofort ausschalten?

Antwort: Ja, selbstverständlich. Die spezielle mehrfach gebrannte Schamotte, verbunden mit der IME Heiztechnik speichert die aufgeheizte Wärme so gut und gleichmäßig, dass man sogar bis zu zweimal hintereinander damit Brotbacken kann. Um den Steinbackofeneffekt richtig auszunutzen zu können und mit der leicht fallenden Hitze das Brot richtig auszubacken, gleich nach dem Einschließen den Hauptschalter des Ofens auf „null“ stellen.

Frage: stimmt es, dass man bei der IME Heiztechnik die Heizung nicht mehr tauschen kann, wenn einmal ein Heizelement defekt ist?

Antwort: Seit mittlerweile 30 Jahren gibt es die IME Heiztechnik. Trotz mittlerweile mehr als 90.000 verbauten Heizelementen reparieren wir pro Jahr maximal zwei bis drei Schamotteheizungen. Und diese Reparatur ist ganz einfach. Entweder tauscht man die Heizwendel extra oder einfach eine der mehreren Platten aus. Einfach und sauber. Und meistens billiger als der Tausch des alten Panzerrohr Systems.

Schließlich gibt IME auf seine Heiztechnik mindestens 10 Jahre (auf Wunsch sogar 20 Jahre!) Garantie auf die gesamte Heiztechnik und das sogar auch bei den weltweit verkauften Pizzaöfen, die meistens sieben Tage pro Woche und oft rund um die Uhr im Einsatz sind.

Unser täglich Brot!

Bedeutung im täglichen Leben und Entstehungsgeschichte. Darüber hat sich Karin Haslauer Gedanken gemacht.

Brot – nicht nur Grundnahrungsmittel. Ofenfrisches, duftendes Brot – nichts ist so eng verbunden mit Heim und Herd, mit Familie und Gastlichkeit. Die Tradition des Brotes reicht zurück bis zur Erfindung des Feuers; aus archäologischen Funden weiß man, dass nördlich der Alpen bereits vor 30.000 Jahren Getreide zu Mehl verarbeitet wurde und zusammen mit Wasser vermischt der menschlichen Ernährung diente. Mit der Zeit kam man auf die Idee, den Brei auf heißen Steinen zu backen – so war der Vorläufer des heutigen Brotes geboren. Vor rund 6000 Jahren begann man im antiken Ägypten, dem Fladenbrot Naturhefe beizumengen. Der Brei ging auf wundersame Weise auf, wurde locker und ließ sich bestens backen. Mit dem Rest dieses Teiges wurde am nächsten Tag wieder angesetzt: der Sauerteig war erfunden. Auch die Griechen kannten bereits im dritten vorchristlichen Jahrhundert 70 Brotsorten und verbreiteten ihre wRezepte nach Gallien und Rom. Fast alle Bäckereien in Rom und auch die wichtigsten Bäckereien der Provinzen wurden von Griechen betrieben. Um ihre Kunst zu schützen, bildeten die Bäcker hermetisch abgeriegelte Kollegien mit strengen Regeln und es war fast unmöglich, als Neumitglied aufgenommen



zu werden. Eine römische Großbäckerei war schon vor 2000 Jahren in der Lage, 36.000 Kilogramm Brot herzustellen.

Die technisch versierten Römer waren es auch, die Steinbacköfen entwickelten – bis heute die beste Art, Brot zu backen. „Das Volk braucht Brot und Spiele“ hieß es damals und hat wohl noch immer eine gewisse Gültigkeit.

Nach dem Untergang des Römischen Reiches stieg das Weißbrot zur Festtagsspeise auf und behielt diese Stellung bis nach dem Dreißigjährigen Krieg, da es für die ärmeren Schichten nicht erschwinglich war. So spielt Brot praktisch von Anfang an eine große Rolle im Leben der Menschen und hat auch einen festen Platz in der Kultur: so gilt Brot in vielen Völkern als heilig und es werden beim Anschneiden bestimmte Rituale vollzogen. Zum



Beispiel gilt das dreifache Bekreuzen der Brotunterseite vor dem Anschneiden als Zeichen der christlichen Dreifaltigkeit Gottes zum Dank und zur Segnung des Brotes.

Zu bestimmten religiösen Feierlichkeiten werden traditionelle Brote gebacken und verzehrt. In jeder katholischen Messe hat das Brot (Hostie) als Symbol für den Leib Christi einen fixen Platz und im Vaterunser gilt die vierte Bitte „Unser täglich Brot gib uns heute“ diesem Grundnahrungsmittel.

Brot hat auch im Aberglauben einen Platz gefunden: z.B. als Bettelbrot. So wurde früher Brot bezeichnet, das als

Almosen erbettelt wurde. Nach alten Vorstellungen soll es die Eigenschaft haben, heilsam oder kräftigend zu sein und die Fähigkeit besitzen, Kindern zu helfen, besser zu lernen.

Brot und Salz schenkt man Menschen beim Umzug oder zur Hochzeit. Es soll den Wohlstand sichern. Und auch in schweren Zeiten hatte das Brot seinen Platz: so war zum Beispiel eine zentrale Losung der Bolschewiki während der russischen Revolution von 1917 „Frieden, Land und Brot“. Die Formel sollte die vordringlichsten Interessen der arbeitenden Bevölkerung zum Ausdruck bringen: sofortige Beendigung des

Krieges, Lösung der Landfrage und die Versorgung mit Nahrung. Ein weiteres Beispiel ist der Wahlspruch „Arbeit und Brot“ während der schweren Depression in den 1920er Jahren.

So hat Brot also nicht nur heute als Grundnahrungsmittel einen festen Platz in unserem täglichen Leben, sondern ist auch eng mit unserer Menschheitsgeschichte verbunden. Eine Tradition, die in der schnelllebigen Zeit immer wichtiger und wertvoller wird, denn wer möchte dieses heimelige Gefühl missen, das sich einstellt, wenn man frisches Brot riecht oder es sogar mit guter Butter genießen darf?

ERLEBNISBERICHTE ERWUNSCHT!

Seit Hunderten von Jahren gibt es selbstgebackenes Brot, so wie wir das gewohnt sind.

Früher ausschließlich mit Holzgefeuerten Steinbacköfen, deren Geheimnisse des Baues und der Anwendung von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Erst die elektrischen Öfen machten das Brotbacken

einfach und für jedermann (und jederfrau) leicht erlernbar. Ab sofort konnte man unabhängig von Jahreszeit und Wetter Brot in allen Variationen und zwar mehrmals hintereinander, genauso wie Kuchen und Mehlspeisen, aber auch alle Arten von Fleisch im Ofen zubereiten. Schnell und in einer Qualität, die Holzbeheizten Öfen um nichts nachsteht.

Mehr als ein halbes Jahrhundert gibt es nun schon IME Brotbacköfen. Grund für viele zufriedene Kunden uns ihre Erlebnisse mit diesen Öfen mitzuteilen.

Senden auch Sie uns Ihre Erfahrungen oder ein gutes Rezept. Wir freuen uns darauf.



Brotbacken-live Warenkunde:

Simperl

Brot vorbereiten ohne Simperl ist nahezu undenkbar. Sie fördern den optimalen Gärprozess und geben dem Brot das typische Muster. Sogar in Großbäckereien und in der Industrie verwendet man sie. Die Rede ist von den beliebten und bewährten Simperln aus Peddigrohr. Diese gibt es in vielen Formen und Größen.

Fast jeder verwendet sie, aber was das eigentlich für ein Material ist, weiß niemand so recht. „Brotbacken live“ hat sich damit beschäftigt.

Peddigrohr ist ein Naturmaterial und wird aus dem Stamm der Rattanpalme hergestellt. Es gibt mehr als 600 Rattanarten, aber für die Herstellung von Peddigrohr werden nur zwei bis drei Arten gebraucht. Für das Flechten eignet sich besonders der mittlere Teil des Rattans, der nicht allzu hart und auch nicht zu weich ist. Die geschälten Rattanstangen werden durch messerscharfe Runddüsen gepresst. Die grüne Farbe des Rattans verliert sich durch die Trocknung und die

Weiterverarbeitung. Vor dem Flechten oder Biegen wird das Rohr gewässert; so ist es gut zu verarbeiten und wird nicht brüchig.

Die Reinigung der Simperl ist mit wenig Aufwand verbunden. Lassen Sie es nach Verwendung trocknen und bürsten Sie dann die Mehl- oder Teigreste mit einer handelsüblichen Bürste aus. Auf Spülmittel sollte man verzichten und auch eine Reinigung in der Spülmaschine ist nicht notwendig und zweckmäßig. Gelegentlich kann man die Simperl auch bei 100° C in den Ofen stellen und dort circa 30 Minuten lassen. So trocknen sie richtig aus und eventuelle Rückstände verbrennen.

Gelagert werden die trockenen, sauberen Simperl in möglichst belüfteten, temperierten Räumen. Wenn Sie das Simperl lange nicht verwendet haben, sollten Sie es vor dem neuerlichen Gebrauch auf Schimmel usw. untersuchen.

Aktion
Brotbackzubehör
Aktion befristet bis 30. April 2016
15 % RABATT AUF ALLES ZUBEHÖR
wie Simperl, Brotstempel, Backbleche, Brotschaufeln usw.



BROTBACKEN
die Information für Kunden und Partner

live

... zusätzlich:

Gutschein
für den Kauf von
Zubehör im Wert von
€ 100,-
inkl. MwSt.

bei Kauf eines
oder mehrerer
IME Geräte
ab Gesamtwert
über EUR 2.500,- netto

nicht in bar ablösbar
oder für Geräteankauf
anrechenbar.

Tipps gegen Verschwendung unseres täglichen Brotes

Gutes Brot wird nicht weggeschmissen, weil es lange hält.

Die gigantische Menge von einer Million Tonnen Lebensmitteln wird jährlich in Österreich weggeworfen. „Was unsere Landwirte, Bäcker, aber auch andere Nahrungsmittelhersteller in harter Arbeit produziert haben, darf nicht verschwendet werden“ appellieren auch Bauernbund Direktorin Klaudia Tanner und Niederösterreichs Umwelt Landesrat Stefan Pernkopf.

Doch jeder Einzelne kann verantwortungsvoll mit dem sprichwörtlichen täglichen Brot umgehen.

Hier Tipps der Wiener Umweltstadträtin und Hausfrau Ulli Sima:

- ⇒ Nie ohne Einkaufszettel ins Geschäft. Denn die Liste hilft, nur das zu erwerben, was wirklich gebraucht wird.
- ⇒ Vor dem Einkauf den Kühlschrank auf noch Vorhandenes kontrollieren.
- ⇒ Nie hungrig in den Supermarkt – wer einen knurrenden Magen hat, kauft naturgemäß mehr ein.
- ⇒ Qualität vor Quantität – auf Bauernmärkten, bei unseren Bio-Landwirten ab Hof oder bei kleinen Greißlern können mundgerechte Mengen gekauft werden.
- ⇒ Nein zu Großpackungen: Je größer die Menge, desto wahrscheinlicher ist es, dass Lebensmittel, die zu viel sind, weggeworfen werden.
- ⇒ Kochen mit Augenmaß und Mengenplanung – denn dann bleibt weniger Essen übrig. Auch Restln lassen sich übrigens gut verwerten

Und was sagt die „BB-live Redaktion dazu?

Red.: Diese oben angeführten Tipps können von uns nur unterstrichen werden. Vor allem der Rat „Qualität vor Quantität“. Ergänzen möchten wir aber noch: Von gutem ursprünglichen und hochqualitativen Brot kann man gar nicht genug haben. Man kann es einfrieren und wieder aufbacken und länger haltbar ist es sowieso – auch ohne Chemie. Allerdings nur theoretisch. Weil echtes Brot hält sich meistens nicht lange, weil es so gut schmeckt und meistens schneller aufgegessen wird als man Nachschub besorgen kann.....





mein Lieblingsrezept

Vielen Dank an unsere treuen Kunden, die uns immer wieder Ihre Lieblingsrezepte zusenden. Auch heuer gab es dafür von uns als Dank wieder Eintrittskartengutscheine für die „AB Hof“ Messe in Wieselburg.

Gleich drei Rezepte schickte uns kürzlich Herr Martin Schwanda:

Hallo Firma IME
Ich bin mit eurem Steinbackofen sehr zufrieden und habe mein Lieblings-Brotrezept geschickt und noch zwei weitere Rezepte.

Erdäpfelbrot

Zutaten:
340g mehliges Erdäpfel
1,5 TL Salz
60g warmes Erdäpfelwasser
1Pkg. Trockengerm
1 EL Öl nach Wahl
330g Glattes Weizenmehl (Typ 480)

Zubereitung:
Die Erdäpfel waschen und mit der Hälfte des Salzes kochen. 60ml Erdäpfelwasser aufheben. Dann die gekochten Erdäpfel zerdrücken, in die Rührschüssel geben, die Germ, das Wasser und das Öl begeben und bei niedriger Stufe 2-3 Minuten laufen lassen.

Nun das Mehl und das restliche Salz dazugeben und 10 Minuten kneten. Nicht beirren lassen: Der Teig ist zu Beginn sehr fest und bröselig, wird aber beim Kneten weicher! Den Teig gehen lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und danach in ein Simperl geben. Nun wieder gehen lassen. Im IME Steinbackofen Oberhitze 240°C, Unterhitze 200°C ca. 20 Minuten backen.



Kaswurzen



Zutaten:

400g Roggenmehl Typ 960
100g Weizenmehl Typ 480
½ Würfel Germ
1El Salz
1 El Öl
1 El Kümmel
140g Käse
75g Sauerteig
3/8 warmes Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten ausser Käse zu einem geschmeidigen Teig langsam kneten, danach Käse kurz darunter rühren. Teig bei Zimmertemperatur zuge-
deckt ca 20 Minuten gehen lassen. Teigstücke zu 70g auswiegen, danach rund schleifen, die Kugeln zu Stangerl formen, eindrehen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, ca 30 Minuten gehen lassen. Beim IME Steinbackofen Oberhitze 200°C Unterhitze 170°C ca. 15 Minuten backen.

Knoblauch-, Schinken-, Speckstangerl



Zutaten:

500g Weizenmehl Typ 480
10g Salz
15g Olivenöl
½ Würfel Germ
290g Malzbier
250g Pizzakäse

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten, danach 15 Minuten rasten lassen. Teigstücke zu 100 g auswiegen und auf einem bemehlten Brett zu Kugel „rund schleifen“. Wieder 5 Minuten zuge-
deckt rasten lassen und danach mit einem Rundholz zu länglichen Fladen ausrollen. Danach mit Knoblauchpasta oder mit Schinken bzw. Speck streifen und Pizzakäse bestreuen und zusammenrollen. Wer möchte kann es auch ein paar Mal einschneiden und danach ca. 20 Minuten gehen lassen. Bei IME Steinbackofen Oberhitze 200°C und Unterhitze bei 170°C ca. 15 Minuten backen. Für Knoblauchstangerl: Eine mittlere Knoblauchknolle eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl, zu einer Paste verrühren. Für Schinken oder Speckstangerl: Ca.20 dag Schinken oder Speck

mein Lieblingsrezept

ingesandt von Josef Orth, Unterhautzentral

Vorschußbrot



Zutaten: 1Pak. Germ
1 Teelöffel Staubzucker (zum flüssig machen der Germ)
0,5 Liter Buttermilch
2 Esslöffel Salz
0,5 kg Vorschußmehl
0,5 kg Weizenmehl
Alternativ 2/3 Vorschußmehl und 1/3 Weizenmehl
2 gekochte Kartoffeln
Eventuell noch Chia Samen nach Belieben.

Zubereitung: Mehl in Brotteigschüssel geben, eine Mulde formen und die restlichen Zutaten hinzufügen, Kartoffel reiben, und das Ganze mit Kochlöffel gut durchmischen und dann kneten.
Anschließend im Wasserbad od. vorgeheizten Rohr (50 Grad) 1-2 Stunden gut gehen lassen.
Anschließend nochmals gut durchkneten und in Formen geben, Oberseite leicht einschneiden, lässt den Reifungsprozess schöner erkennen.
Nach nochmaliger Rastzeit (1/2 Stunde) auf Backpapier stürzen, mit Wasser besprühen, in den IME Brotbackofen einschießen und bei 230 Grad Oberhitze und 160 Grad Unterhitze backen.
Nach 15 Minuten Temperatur zurückdrehen (ca. 100 Grad), wenn anschließend weitergebacken werden soll, oder ganz abschalten.
Backzeit 50 Min. bis 1 Std.
Nach Backzeit mit Wasser bestreichen.

Gutes Gelingen, schmeckt köstlich!

Nochmals vielen Dank an die Einsender.
Haben auch Sie ein Lieblingsrezept?
Es wäre schön, wenn auch Sie uns dies zur Veröffentlichung für unsere Leser senden würden. Schließlich geht es nicht nur um unser eigenes Geschmackserlebnis, sondern um unser aller Anliegen. Die Erhaltung unserer einzigartigen Brotkultur in Österreich.

Obstkuchen

Zutaten: 100 g Butter
170 g Honig
4 Eier
180 g Weizenvollmehl
160 g geriebene Nüsse
das Mark einer Vanilleschote
1 Prise Salz
250 g gemischte, kleingeschnittene Früchte (Apfel, Birne, Marille)
1 TL Zimt

Zubereitung: Butter, Honig und Eidotter werden sehr schaumig gerührt; Weizenvollmehl, Nüsse, Vanille, Salz und Zimt dazugeben. Die kleingeschnittenen Früchte und das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
Dieser Kuchen hat eine Backzeit von 1 Stunde bei 180° C.



Zwiebelkuchen

Zutaten: Teig: 400 g Weizenvollmehl,
40 g Hefe,
1 TL Honig,
3/16 l lauwarme Milch,
50 g Butter,
½ TL Schrotgewürz
Belag: ½ kg Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
1 TL Schrotgewürz,
4 EL Öl,
1/8 l trockenen Weißwein,
1 Messerspritze weißen Pfeffer,
1 TL zerstoßener Kümmel,
1 TL Rosmarin,
3 Eier,
3 EL Semmelbrösel,
150 g frisch geriebenen Emmentaler-Käse

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröckeln, Honig und lauwarme Milch darüber gießen und verrühren. 10 Minuten gehen lassen. Die zerlassene Butter und das Schrotgewürz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
Zwiebel in dünne Ringe schneiden, in Öl anbraten und mit Weißwein aufgießen. Die restlichen Zutaten dazugeben und 20 Minuten dünsten. Den Hefeteig ausrollen, auf das Backblech legen und wieder 10 Minuten gehen lassen. Die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen.
40 Minuten bei 200° C im Rohr backen.



Omas Küchenschätze



Infos:

Österreich verlor ein Fünftel der Agrarbetriebe

BRÜSSEL: Die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe ist in Österreich von 2003 von 2013 um 19,2 Prozent auf 140.400 Betriebe gesunken. EU-weit gibt es 10,8 Mill. bäuerliche Betriebe (minus 27,5 Prozent), die 174,6 Millionen Hektar bewirtschafteten. Die agrarisch genutzte Fläche ging am stärksten in Zypern zurück (-30,1 Prozent), in Österreich um 16,3 Prozent. Das größte Wachstum landwirtschaftlich genutzter Fläche wies Bulgarien auf, wo aber gleichzeitig die Zahl der Betriebe um 61 Prozent zurückging. SN, APA

-*-

Und wieder eine Meldung, die eine traurige Realität beschreibt.

Erfreulich aber, dass der Optimismus in der Landwirtschaft gerade in dieser Zeit stark steigend ist. Die meisten Betriebe haben es eben geschafft sich ihrer Stärken zu besinnen. Biologischer Anbau und Direktvermarktung sind die Stichworte.

Und da spielt natürlich auch das Brot wieder eine wichtige Rolle.

Rezepte aus Großmutter's Küchenschatz

Getreidebraten (4 Personen)

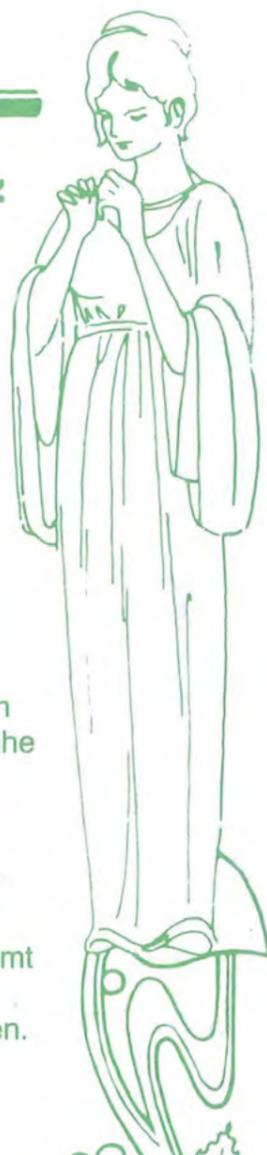
250 g Getreide, grob geschrotet (besonders pikant ist Grünkern), 1–2 Zwiebel, gehackt, 200 g kleingeschnittenes Gemüse (grüne Bohnen, Karotten, Sellerie, Erbsen), 100 g geriebenen Edamer-Käse, 2 Eier, 3/4 Lt. Gemüsebrühe, Thymian, frisch oder getrocknet, Schrothgewürz, Pfeffer, Paprikapulver, süß, Vollkornbrösel

Das geschrotete Getreide wird in einem großen Topf sehr gut angeröstet, dann mit Gemüsebrühe aufgießen, das kleingeschnittene Gemüse dazugeben, alles weichdünsten. Die Masse auskühlen lassen, die Zwiebeln, Käse, Eier, Thymian, Schrothgewürz, Pfeffer, Paprika und Vollkornbrösel dazugeben, alle Zutaten vermengen und abschmecken. Diese Masse kommt in eine mit Butter bestrichene Form und wird 50–60 Minuten bei 190 Grad im Rohr gebacken.

Dazu empfehlen wir eine einfache Béchamel-, Käse- oder Senfsauce.

Die gesunde Küche.
Zusammengestellt vom
Schroth'schen
Kurheim
A-9821
Obervellach

38



Ernährungsgrundregeln für das Frühjahr

Die Ernährung im Frühjahr orientiert sich an dem beginnenden Naturerwachen. Auch in unserem Körper beginnt eine Aktivität Platz zu greifen, welche Sie durch eine sinnvoll zusammengestellte Nahrung gut unterstützen müssen.

Besonders wichtig für das junge, frische Gemüse (nicht das aus dem kommerziell geführten Treibhaus) ist die schonende Zubereitung, um nicht wertvolle Substanzen durch das Kochen kaputt zu machen. Besondere Bedeutung haben in dieser Jahreszeit die Vitamine, weshalb sie auch an erster Stelle der Grundregeln stehen.

Die Grundregeln der Ernährung im Frühjahr:

1. besonders reichlich Vitamine Vitamin C, Vitamin B-Komplex
2. Spurenelemente aus jungen Kartoffeln mit der Schale und aus Salaten
3. folgende Gemüsesorten unterstützen Ihren „körperlichen Frühjahrsputz“: Spinat, Karotten, Radieschen, Kopfsalat, Rhabarber, Erbsen, Bohnen, Brennessel, Löwenzahn (Salat), Kartoffeln.

Spustiges zum Thema Brot

Spaß muss sein

Der Schotte zum Bäcker: "Bitte ein Stück Brot! Und wickeln Sie es bitte in die Zeitung von heute ein!"

Spaß muss sein

Häschen geht zum Bäcker: "Haddu ein sooooooooo großes Brot?"

"Nein, solch große Brote haben wir leider nicht."

Am nächsten Tag geht Häschen wieder zum Bäcker: "Haddu ein sooooooooo großes Brot?"

"Nein, so ein großes Brot habe ich leider nicht."

So geht das zwei Wochen lang. Schließlich wird es dem Bäcker zu dumm, und er backt extra für Häschen ein großes Brot. Am nächsten Tag geht Häschen wieder zum Bäcker. Der sagt: "Schau mal, heute habe ich ein sooooooooo großes Brot für dich."

Da sagt Häschen: "Kanddu mir bitte zwei Scheiben davon abschneiden?"

Die Story hinter der Backvorführung:



Wer ist eigentlich der Mann, der auf dem IME Messestand auf der Wieselburger „ab Hof“ Messe seit Jahren die Backvorführung macht?

Interview mit Franz Löcker gelernter Bäcker und Weltreisender und bekannt als IME Bäcker am Messestand in Wieselburg.

Redaktion: Sehr geehrter Herr Löcker, seit einigen Jahren kennt man Sie nun als IME Bäckermeister von diversen Backvorführungen bei Ausstellungen, darunter seit Jahren auf der Wieselburger Messe. Da unsere Leser immer wieder fragen wer Sie eigentlich sind möchten wir Ihnen hier nun einige Fragen stellen. Können Sie uns kurz Ihren Werdegang beschreiben?

Franz Löcker: Ja, mache ich natürlich gerne. Ich bin im Herzen von Österreich zur Welt gekommen, besser bekannt als der Kältepol von Österreich, im Lungau! Schon als kleiner Bub war ich immer drinnen in der elterlichen Backstube, anstatt zu spielen. Den Bäcker- und Konditorberuf erlernte ich aber nicht zu Hause, sondern in Salzburg. Ganz nach der Devise von meinem Vater „geh' in die Fremde, da kannst du etwas dazulernen“.

Nach meinen Meisterprüfungen und einer eigenen Cafe-Konditorei mußte ich gesundheitsbedingt etwas anderes machen. So ging ich dann in die Technik und erlernte Bäckertechnik und Verkauf. Da war ich dann selbständig für namhafte Betriebe im Außendienst, bis ich mich entschloss mein Erlerntes für mich umzusetzen.

Es begann in Spanien, am Festland! Die Costa Blanca hatte es mir angetan. Wir machten eine typische österreichische Backstube, mit einem großen

Sortiment. Die Spanier und auch die Einheimischen waren begeistert. Das zeigte sich auch am rasant wachsenden Umsatz.

Redaktion: Und zurück in Österreich wurde es dann schnell wieder langweilig?

Franz Löcker: Mein Wissen durfte ich auch nach meiner Tätigkeit in Spanien,



nach Usbekistan, Rumänien und anderen Ländern weitergeben und noch etliche Erfahrungen in der Schweiz und Deutschland sammeln.

Redaktion: Und die Messe in Wieselburg, macht die Spaß?

Franz Löcker: Und ob, da lacht mein Herz, wenn die brotbackenden Bäuerinnen zu uns auf den Messestand kommen zum Plaudern.

Redaktion: Einen Rat für diese Damen und natürlich auch brotbackenden Herren?

Franz Löcker: Was auch in jedem Beruf wichtig ist: Man lernt nie aus! Nur mit Leidenschaft kann etwas gelingen! Wenn ich zu Hause in Salzburg bin, besuche ich auch viele Kollegen und schätze und genieße deren Brotqualität! Nur bei der angebotenen Vielfalt verliere ich manchmal den Überblick. Daher der Appell an die brotbackenden Bäuerinnen: macht das, was ihr gut könnt! Euer Kunde kommt zu euch, weil ihr das beste Brot bäckt. Er macht den Weg zu euch, weil ihm dieses Brot schmeckt!

Redaktion: Sie sind weit gereist und haben viel gesehen. Wie schätzen Sie die Brotqualität in Österreich ein?

Franz Löcker: Natürlich hervorragend, dies wird auch international so gesehen. Sonst hätte man auch nicht ausgerechnet einen Österreicher als Berater ins Ausland geholt.

Die ganze Welt beneidet uns um unsere Brotqualität. Aber natürlich ist es auch wichtig die Qualität zu wahren. Der Trend von billiger Aufbackware in Supermärkten stellt da natürlich eine gewisse Gefahr dar. Aber die meisten Österreicher können das ganz gut unterscheiden. Sonst hätte ja auch die Direktvermarktung nicht so großen Zulauf.

Redaktion: Und was sind ihre nächsten Pläne ?

Franz Löcker: Im März, gleich nach der Ab Hof Messe in Wieselburg geht's wieder weit weg. Von dort berichte ich dann wieder. Aber zur nächsten „Ab Hof“ bin ich sicher wieder da.

Redaktion: Eine Bitte noch zum Schluss. verraten Sie uns doch Ihr Lieblingsrezept. Und dann noch alles Gute in

der Ferne und bitte berichten Sie uns doch für die nächste „brotbacken live“, was es dort so für Erfahrungen mit unserem Brot gibt.

Franz Löcker: Mein Lieblingsrezept verrate ich gerne. Das ist etwas spanisches und nennt sich „Barra“. Eine Barra („Stangenbrot“) ist ähnlich einem kurzen Baguette, nur ist der Teig fester.

BARRA

DAMPFL

vier Stunden Reifezeit bei
24° C Raumtemperatur
200 g Weizenmehl 700
420 g Wasser (28° C)
10 g Hefe

TEIG

400 g Dampf
1000 g Weizenmehl
20 g Salz
10 g Schweinefett
200 - 300 g Wasser (30° C)
40 g Hefe

Knetzeit

20 Minuten
Teigruhe
15 Minuten
Auswiegen zu 300 g
Stücken; rund und lang wirken
Gare bei ca. 30° C abgedeckt 20-30
min. rasten lassen.
Auf Bleche oder besser auf
Schissel schneiden und in den
Ofen geben.
Bei ca. 210° C mit Dampf für
20-25 min. backen.



Gutes Gelingen und
guten Appetit.

NEU die IME Heissluftöfen jetzt in Aktion

die neuen Serien Heissluftöfen für alle Einsatzbereiche im Haushalt, Direktvermarktung, Gastronomie und Patisserie. Drei hochwertige Serien ab sofort lieferbar. Details im aktuellen Katalog oder unter www.ime.at



SERIE HURRICAN »BLACK EDITION« der Designeröfen

Durch die kompakten Abmessungen, die einfache Bedienung und den günstigen Preis ist die Serie HURRICAN optimal für alle Einsatzbereiche. Wenn es um schnelles Aufbacken von Brötchen (auch tiefgefroren), Pizza oder als Zusatzgerät für alle Anwendungen geht, ist er die richtige Lösung.

Für 4 Bleche 433 x 345 mm
Zwischenabstand der Bleche: 70 mm
Timer (bis 60 Minuten einstellbar,
8 Funktionen: Ober/Unterhitze, Unterhitze, Oberhitze, Grill, Grill mit

*Tipp:
Oberhitze extra zu
schalten, daher auch für
Pizza und zum Überbacken
bestens geeignet.*

Umluft, Ober/Unterhitze mit Umluft, Umluft, Ventilation, Temperatur bis 290°C
steckerfertig und sofort betriebsbereit

HURRICAN MULTI »BLACK EDITION«

BTH: 600 x 600 x 560 mm
inkl. 2 Bleche 433 x 345 mm
Anschlusswert: 2,8kW – 230 V



statt Listenpreis
990,00 exkl. MwSt
(1.188,00 inkl. MwSt) €
**jetzt
€ 999,00
inkl. MwSt** AKTION



SERIE TAIFUN

Die Profi Geräte sowohl für GN 1/1 als auch Euronorm 600x400 mm

Für alle Einsatzbereiche:
zum Backen, Braten, Aufwärmen oder Warmhalten.
Professionell, Kompakt, Preiswert

Die Profi-Heißluftofenserie TAIFUN zeichnet sich durch Edelstahlausführung mit hoher Heizleistung und durch kompakte Außenabmessungen aus. Auch auf Grund ihres attraktiven Preises sind die Geräte dieser Serie die optimalen Backgeräte in der Gastronomie und im Imbissbereich, sowie in Bäckerei und Patisserie und der Direktvermarktung.



TAIFUN PRO FÜR GN 1/1

oder Euronorm 600 x 400mm
für 4 Bleche/Roste
Zwischenabstand Bleche 80 mm
mit direkter Befeuchtung
digitaler Timer
2 Motoren mit Auto-Reverse System
Klapptüre
Zubehör nicht im Preis enthalten

BTH: 780 x 770 x 655 mm
Anschlusswert: 7 kW – 400 V
Ausführung in Edelstahl

statt Listenpreis
1.990,00 exkl. MwSt
(2.388,00 inkl. MwSt) €
**jetzt
€ 1.999,00
inkl. MwSt** AKTION

TAIFUN BAKERY 6

für 6 Bleche/Roste 600x400 mm
Zwischenabstand Bleche 80 mm
mit direkter Befeuchtung
analoger Timer
2 Motoren mit Auto-Reverse System
Ventilator mit 2 Geschwindigkeiten
Türe links angeschlagen
2 Bleche serienmäßig

BTH: 980 x 840 x 790 mm
Anschlusswert: 9,6 kW – 400 V
Ausführung in Edelstahl

statt Listenpreis
3.600,00 exkl. MwSt
(4.320,00 inkl. MwSt) €
**jetzt
€ 3.590,00
inkl. MwSt** AKTION

In Ihrer nächsten Ausgabe:

- *Vollmondbrot – schmeckt man den Unterschied?*
- *Wie macht man eine gute Pizza?*
- *Was kann ich mit meinem Brotbackofen noch alles machen?*
- *Wie kann ich mir noch bares Geld sparen?*
- *welches Rezept habe ich noch nicht probiert?*
- *der neueste Brotwitz?*

Aktionen - Informationen - Tipps

das alles und noch viel mehr in Ihrem kostenlosen „Brotbacken live“ oder im regelmäßig erscheinenden IME Newsletter.

*Melden Sie sich an unter
office@ime.at
oder SMS an 0664/8546921*

für Sie recherchiert ...

www.ime.at

Ihr IME Fachhändler

Impressum:

für den Inhalt verantwortlich: IME Back- und Kochgeräte GmbH, Samergasse 28b, 5020 Salzburg

Tel: 0662/880070 Fax: 0662/8800708 email: office@ime.at, www.ime.at

Bildquellen: IME, Titel: Fotolia, Pixabay, Druck: Fuchsdruck, Teisendorf

Alle Angaben ohne Gewähr. Die Redaktion haftet nicht für Aussagen die in dieser Broschüre getätigt werden.

Trotz sorgfältiger Recherche können nicht alle der Redaktion zugetragenen Informationen 100 %ig überprüft werden.