

Ausg. 25_Februar 2013

Huth's Brotzeit



Das Magazin Ihrer Lieblingsbäckerei



Huth gehört zu den besten Bäckern!

Magazin „DER FEINSCHMECKER“ kürte die Top-Betriebe in ganz Deutschland

„Unsere Top-Betriebe beweisen, dass deutsches Bäckerhandwerk Weltspitze ist.“ Auf das Lob des Food-Magazins „DER FEINSCHMECKER“ dürfen sich allerdings längst nicht alle Bäcker etwas einbilden. Insgesamt kürte Deutschlands führendes Magazin für Genuss und Lebensart 600 backende Betriebe zu den besten Adressen in Deutschland. Auf der Suche nach engagierten Traditionsbetrieben von Flensburg bis Oberbayern wurden die Tester in Limburg nur bei einer einzigen Bäckerei fündig. Raten Sie mal, wo genau...

„Die Urkunde und der Eintrag im Feinschmecker-Taschenbuch ist so etwas wie ein Ritterschlag“, so die Meisterbäcker Dominique und Sascha Huth (Bild oben) stellvertretend für das gesamte Team der Bäckerei Huth, das sich über die Auszeichnung riesig freut. Im Frühjahr 2012 hatte „DER FEINSCHMECKER“ seine Leser aufgerufen, der Redaktion ihren Lieblingsbäcker zu nennen. Etwa 1.000 Zuschriften wurden zusammen mit den Vorschlägen der Journalisten und des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks Berlin ausge-

wertet. So kamen rund 2.000 Bäckereien in die engere Auswahl. Sie wurden 2012 von anonymen Testern besucht und bei Testkäufen geprüft. Neben der handwerklichen Qualität spielten dabei auch die Freundlichkeit und Kompetenz des Verkaufsteams sowie das Sortiment eine wichtige Rolle.

„Die Betriebe setzen nicht auf industrielle Backmischungen, sondern auf eigene oder überlieferte Hausrezepte“, so das Fazit des Feinschmecker-Teams zu den ausgewählten 600 Bäckern. „Oft führen sie das gelernte Know-how der Eltern und Großeltern fort: Sie lassen den Teig viele Stunden gehen und verzichten auf künstliche Beschleuniger.“ Besser hätten es die Meisterbäcker von Huth auch nicht ausdrücken können...



Angebot

Nur solange der Vorrat reicht

Das Original Junggesellenbrot

Probieren Sie das meistverkaufte Brot aus dem Nassauer Land jetzt zum Knaller-Angebot:

Für 2,00 € testen!

So kommt man fit in den Frühling

Der Winter hat seine schönen Seiten, das oft nasskalte und ungemütliche Wetter gehört sicher nicht dazu. Kein Wunder also, dass sich viele so weit wie möglich in die eigenen vier Wände zurückgezogen haben. Wer das Frühjahr fit und möglichst ohne Husten, Schnupfen und Heiserkeit genießen will, sollte nun vor allem auch auf eine aktive Stärkung der Abwehrkräfte setzen. Menschen, die regelmäßig und moderat Sport treiben, haben ein bis zu 50 Prozent stärkeres Immunsystem als eingefleischte „Couch-Potatoes“. Zumeist reichen schon regelmäßige Spaziergänge an der frischen Luft, um den Kreislauf anzuregen und den Körper an die wechselnden Temperaturen anzupassen. Ebenso wichtig ist aber auch eine ausgewogene



Ernährung mit ausreichender Vitaminzufuhr. Um nur einige Beispiele zu nennen: Obst und Gemüse liefern Vitamin C, Sonnenblumenkerne, Weizenkleie oder Haferflocken enthalten reichlich Vitamin B und Vollkornprodukte sind besonders reich an Vitamin E.

Ursprüngliche Zutaten

Speziell Körnerbrote wie das Bio Ährgold, das Bio 100% Roggenvollkorn oder der Dinkelprinz von Huth spielen hier eine wichtige Rolle, weil sie viele Zutaten in ihrer ursprünglichen Form enthalten. Bei Vollkornbrot wird das ganze Korn mit seinen vitamin-, mineral- und ballaststoffreichen Randschichten vermahlen. Die wertvollen Bestandteile bleiben somit im fertig gebackenen Brot erhalten. Dabei kommt natürlich auch der gute Geschmack nicht zu kurz.

Hält der Inhalt, was der Aufdruck verspricht? Zumindest im Hinblick auf die gesundheitsbezogenen Angaben haben die Verbraucherinnen und Verbraucher nun mehr Sicherheit.



Ganze Qualität statt halber Wahrheiten

EU schränkt gesundheitsbezogene Aussagen auf allen Lebensmitteln gravierend ein

Das Fertiggericht kommt als Vitaminbombe daher, der Schokoriegel enthält Unmengen von wertvollen Ballaststoffen und der „zuckerarme“ Fruchtojoghurt soll sogar gut für die Zähne sein. Wenn es nach den Hinweisen auf den Verpackungen geht, sind viele industriell hergestellte Lebensmittel wahre Wundermittel für die Gesundheit.

Die Flut der Versprechen wird seit Ende 2012 eingedämmt: Lebensmittelhersteller dürfen nur dann mit gesundheitsbezogenen Angaben werben, wenn diese von der Europäischen Union überprüft und zugelassen worden sind. Von über 4.000 Werbeaussagen sind aktuell nur etwa 200 Angaben zur Auswirkung der Lebensmittel auf die Gesundheit zulässig. Eine Übersicht liefert die so genannte „Artikel-13-Liste“ der Health-Claims-Verordnung der EU.

Viel Zeit für den Geschmack: Leere Versprechungen kommen beim Verein „Die Bäcker“ (und bei Huth) gar nicht in die Tüte.



Die Bäcker.
Zeit für Geschmack e.V.

„Das ist ein richtiger Schritt in Richtung Verbraucherschutz“, so Dominique Huth von den Limburger Meisterbäckern, die der Neuerung aus gutem Grund gelassen entgegen sehen. Leere Versprechungen kommen hier ohnehin nicht in (und auf) die Tüte, denn die natürlichen Zutaten und die traditionelle Herstellungsweise sprechen auch ohne große Werbe-Worte für sich.

Keine leeren Versprechungen: Beste Qualität

Traditionsbäcker wie Huth arbeiten nach den Grundsätzen des guten Bäckerhandwerks: Nur mit besten Zutaten bekannter Herkunft, ohne Zusatzstoffe und industrielle Fertigmischungen. Und mit viel Zeit, die Backwaren zur optimalen Entwicklung ihres Geschmacks brauchen. Das entspricht den Grundsätzen des Vereins „Die Bäcker. Zeit für Geschmack e.V.“, in denen sich Bäckereien wie Huth für die Erhaltung der traditionellen Handwerkskunst einsetzen. Nur wer mit allen Produkten und Abläufen den strengen Richtlinien entspricht, darf das Qualitätssiegel führen. Aktuell trifft das auf 34 von etwa 14.000 Bäckereien zu.

Beim Handwerksbäcker schmeckt Arbeit besser

Beste Berufsaussichten und gutes Arbeitsklima für Bäcker, Konditoren und das Verkaufsteam

Täglich der Duft von frischen Backwaren, ein sicherer Arbeitsplatz und gute Karrierechancen – es gibt viele gute Gründe, sich bei der Berufswahl für die backende Zunft zu entscheiden. Weil gute Leute selbst in Krisenzeiten gebraucht werden, ist das Stellen- und Ausbildungsangebot in der Branche sehr gut. Jetzt kommt es nur noch darauf an, die richtige Bäckerei zu finden...

„Bäcker ist nämlich nicht gleich Bäcker“, so Sascha Huth von den Limburger Meisterbäckern. Es gibt viele lebensmittelverarbeitende Betriebe, die mit geringem Zeitaufwand möglichst billig produzieren wollen. Dass sich das oft leider auch bei Qualität und Geschmack bemerkbar macht, haben Verbrauchereinrichtungen bereits in zahlreichen Backwarentests dokumentiert. Wer mit Begriffen wie „Discounter“ oder „Backfabrik“ nichts anfangen kann, ist deshalb beim klassischen Handwerksbetrieb besser aufgehoben.



Betriebe wie die Bäckerei Huth legen viel Wert auf eine Ausbildung, die bei allen modernen Anforderungen auch die Grundsätze des bewährten Handwerks nicht aus den Augen verliert. Angehende Bäcker und Konditoren lernen bei Huth, dass in der richtigen Teigruhe die Kraft liegt, Zusatzstoffe nicht zum Rezept für gute Backwaren gehören müssen und Fertigmischungen überflüssig sind.

„Wer sich mit seinen Produkten identifizieren kann, dem schmeckt die Arbeit viel besser - im wahrsten Sinne des Wortes“, meint Meisterbäcker Sascha Huth. Dass der Spaß und das gute Betriebsklima von selbst kommen (siehe Foto), haben hier schon Generationen von „Azubis“ erlebt.

Für 2013 jetzt bewerben!

**Wir bieten Ausbildungsplätze zum/zur
Bäckergesellen(-gesellin)
Bäckereifachverkäufer(in)**

**Bewerbungen für den Ausbildungsbeginn im Sommer mit den üblichen Unterlagen bitte an:
Bäckerei Huth, Am Schlag 34, 65549 Limburg
Weitere Infos: www.baeckerei-huth.de**

Neues Gütesiegel überflüssig?

Produkte „aus der Region“ werden immer stärker, der Ruf nach einer besseren Nachvollziehbarkeit der Herstellerangaben aber auch. Die „Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten“ (NGG) fordert nun einen regionalen Herkunfts-Stempel für alle Lebensmittel, um den genauen Ursprungsort der Produkte für Verbraucher besser kenntlich zu machen.

Während sich einige Einrichtungen grundsätzlich für ein solches Siegel aussprechen, kommen auch Bedenken. So hält die Landwirtschaftskammer NRW eine gesetzliche Kennzeichnungspflicht für überflüssig, weil das der Markt gut alleine regeln kann.

Gutes Beispiel aus Hessen

Hierzulande gibt es zumindest ein gutes Beispiel für diesen Standpunkt: Das Siegel „Geprüfte Qualität aus Hessen“ steht bereits seit vielen Jahren für eine hohe Qualität, umfassende Kontrollen und die nachvollziehbare Herkunft der Produkte. Huth gehört zu den ausgesuchten Bäckereien, die die strengen Kriterien der „geprüften Quali-



tät“ erfüllen und das Gütesiegel somit tragen dürfen. Damit können die Kunden sicher sein, dass die Zutaten für die frischen Huth-Backwaren und –Snacks auch wirklich keine weiten Wege hinter sich haben. Um nur einige Beispiele zu nennen: Das Mehl für die Backwaren kommt von ausgesuchten Vertragsbauern aus Limburg bzw. der Wetterau, die Milch aus Bad Schwalbach und die Himbeeren aus Ahlbach.



Nicht nur gut, sondern besser

Freundlichkeit und Kompetenz sind für Antje Leutloff (Bild) und ihre Kolleginnen vom Huth-Verkaufsteam besonders wichtig. Die Erwartungen der Kundinnen und Kunden sollen dabei nicht nur erfüllt, sondern auch immer wieder übertroffen werden.

Impressum

Herausgeber:
Nassauer Landbrot Huth GmbH
Inh. Dominique u. Sascha Huth
Am Schlag 34, 65549 Limburg
Tel: 0 64 31 - 21 21 21
info@baeckerei-huth.de
www.baeckerei-huth.de

Redaktion und Gestaltung:
henkom, Michael Henrichs
henrichs@henkom.de

z.S design, Stephanie Scupin
info@z2sdesign.de



Tolles Team präsentiert die besten Backwaren

Auch in Sachen „Verkauf und Fachgeschäfte“ gehört Huth bundesweit zu den Top-Bäckereien

„Neben der rein handwerklichen Qualität von Brot und Brötchen spielten auch die Freundlichkeit und Kompetenz des Verkaufspersonals und die Atmosphäre im Geschäft eine wichtige Rolle.“ Zitat Ende. Dass die Tester des Fachmagazins „DER FEINSCHMECKER“ (siehe Seite 1) mit der Bäckerei Huth in letzterer Hinsicht ebenfalls rundum zufrieden waren, sollte eigentlich niemanden wundern. Für die Meisterbäcker aus Limburg sind gut ausgebildete, freundliche Verkäufer(innen) und bestens ausgestattete Fachgeschäfte nämlich unverzichtbar.

Einladend, modern und gemütlich: Die Fachgeschäfte der Bäckerei Huth in Limburg und Umgebung verbinden Genuss und Vielfalt mit ansprechender Atmosphäre.



„Ich lege sehr viel Wert auf eine attraktive Warenpräsentation und eine individuelle, hoch qualifizierte Kundenberatung“, meint Huth-Mitarbeiterin Antje Leutloff stellvertretend für die vielen anderen Kolleginnen und Kollegen vom Verkauf. Gesagt, getan: In allen Huth-Fachgeschäften präsentiert ein freundliches und kompetentes Team die besten Backwaren. Es gibt eine große Auswahl an frischem Brot, knusprigen Brötchen, süßem Gebäck, herzhaften Snacks, Getränken und natürlich auch die richtigen Zutaten für die Kaffee- und Kuchentafel. „Zuvorkommender Service beim Einkaufen sowie eine angenehme Atmosphäre sind ebenfalls wichtig“, ergänzt Antje Leutloff, die den Genießern gemeinsam mit ihren Kolleginnen in den modern ausgestatteten Huth-Fachgeschäften jeden Wunsch von den Augen abliest.

Gute Huth-Qualität immer in der Nähe

Insgesamt 14 Huth-Treffpunkte in Limburg und Umgebung sorgen dafür, dass die Genießer die Meisterbäcker-Qualität immer in der Nähe finden. Fast überall gibt es gemütliche Sitzplätze oder gleich ein ganzer Café-Bereiche, der zum Genießen einlädt. Und wer mit dem fahrbaren Untersatz zu Huth kommt, findet mit etwas Glück immer einen Parkplatz.