

# Wasser, Mehl und Liebe

Eine Geschichte der Leidenschaft – das ist die Geschichte der traditionsreichen Handwerksbäckerei Mack aus dem schwäbischen Westhausen: Gegründet 1925, wird die Bäckerei seit nunmehr 26 Jahren in der dritten Generation von Hans-Günther Mack geführt. Die Philosophie des Unternehmens ist seit jeher geprägt vom Verständnis, dass Brotbacken eine echte Kunst ist. Diese jeden Tag weiter zu perfektionieren gehört zu den Zielen, an denen sich die erfahrenen Bäckermeister messen lassen.

## Hochgenuss mit Gütesiegel

Die Produkte der Handwerksbäckerei Mack verdienen das Gütesiegel „Echtes Handwerk“. Denn hier entscheiden noch Menschen mit viel Gespür und Sachverstand und haben ein wachsames Auge für Qualität. So entstehen aus hochwertigen, natürlichen Rohstoffen feinste handgemachte Spezialitäten, die selbst eine einfache Brotzeit zu einem Festschmaus machen.



## Feinschmecker-frisch auf Ihren Tisch

Die Brote und Baguettes von Mack, die Sie im FEINSCHMECKER Gourmet-Shop bestellen können, sind zu 80 Prozent vorgebacken. So können Sie alle Köstlichkeiten zu Hause frisch und knusprig im eigenen Backofen vollenden. Eine kurze Backanleitung liegt jedem Produkt bei, der Versand erfolgt in einem speziellen Frische-Pack.



**IN DER TEIG-RUHE LIEGT DIE KRAFT** Das Geheimnis des Mack-Geschmacks liegt in der besonders schonenden Herstellung der Brotspezialitäten. Wichtige Zutaten sind deshalb Zeit und Mühe, denn nur dann können sich die vielfältigen Aromen im Teig voll entfalten.

ALLE PREISE INKL. MWST.



# Knusper-Müsli vom Feinsten

Nur zum Frühstück fast zu schade: Die Zeiten freudlosen Müsliummelns sind definitiv vorbei! Ob Sie den „Granola Crunchy Mix“ aus gerösteten Haferflocken, Mandeln, Kokos und Honig ganz klassisch mit Milch, Joghurt oder Früchten kombinieren, als knuspriges Topping zu ihrem Lieblingseis knuspern oder einfach pur knabbern – dieses Müsli schmeckt nach mehr. 2 Becher Granola Crunchy Mix (à 400 g) erhalten Sie zum Preis von 18 Euro (1 kg = 22,50 Euro). **Art.-Nr.: 6272**

# Naschwerk

Vorsicht, erhöhte Suchtgefahr: Dieses knusprige Gebäck aus feinsten Butter, Haferflocken und Kokos sollte in keiner Schreibtischschublade fehlen. Wie alle Backwaren aus der Handwerksbäckerei Mack sind auch diese Haferkekse aus natürlichen Zutaten mit Geduld und der Tradition verpflichtet hergestellt. Sie erhalten das Sortiment knuspriger Haferkekse – 3 x 300 g – zum Preis von 15 Euro (1 kg = 16,70 Euro). **Art.-Nr.: 6021**



# Frucht-Ensemble

Erdbeere küsst Brioche! Es ist herrlich, wenn die butterzarte französische Gebäckspezialität mit der natürlichen Süße reifer Beeren zu einer Einheit verschmilzt. 70 % Früchte und nur 30 % Zucker machen aus Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen und Aprikosen ein frisch-fruchtiges Geschmackserlebnis, das nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch viel gesünder ist, als herkömmliche Marmelade. Das Mack Frucht-Ensemble verführt mit: • 1 Glas à 225 g Fruchtaufstrich Erdbeere • 1 Glas à 225 g Fruchtaufstrich Himbeere • 1 Glas à 225 g Fruchtaufstrich Aprikose • 1 Glas à 225 g Fruchtaufstrich Kirsche • 4 Stangen Brioche à 200 g. Preis: 38 Euro. **Art.-Nr.: 5641**. Sie können die 4 Fruchtaufstriche auch solo zum Preis von 24 Euro (1kg = 26,67 Euro) bestellen, **Art.-Nr.: 5643**. 6 Stangen Brioche kosten solo 21 Euro (1 kg = 17,50 Euro). **Art.-Nr.: 5642**



# Schöner knuspern

Hauchdünn, köstlich kross und verführerisch lecker: Das knusprige „Crispy Chipsy“ aus der Handwerksbäckerei Mack hat noch jeden Knäckebrötchenliebhaber überzeugt. Wertvolles Roggenvollkornmehl und herrlich nussige Kürbis- und Sonnenblumenkerne machen den leichten Klassiker zum idealen Snack für Zwischendurch. Knuspern Sie sich fit: 2 Beutel (à 250 g) kosten 16 Euro (1 kg = 32 Euro). **Art.-Nr.: 6273**



# Sonne im Glas

Dieser Limoncello wird aufwändig nach alter Handwerkstradition aus biologisch angebauten Nostranozitrone hergestellt. Diese Sorte gedeiht an der Westküste Italiens, in der Sonne Kampaniens. Eisgekühlt serviert, ist der Likör der bekömmliche Ausgang eines Menüs. 2 Flaschen Limoncello (à 350 ml, 29 Vol.-%) zum Preis von 22 Euro (1 l = 31,43 Euro). **Art.-Nr. 6019**



ALLE PREISE INKL. MWST.

# Laib und Seele oder Was ist gutes Brot?



Einen guten Bäcker zu finden ist nicht leicht. Bei den „Backstationen“ in Supermärkten und Tankstellen können Sie zwar rund um die Uhr aufgebackene Tiefkühlteiglinge kaufen, nur eben kein gutes Brot: Backen ist eben noch immer ein Handwerk! Egal ob Roggenbrot oder Zimtsterne, Hans-Günther Mack verwendet ausschließlich natürliche Rohstoffe und sorgfältig verarbeitete Zutaten. Mehl aus kontrolliertem Anbau, hochwertige Olivenöle und energetisch aktiviertes Wasser sind nur einige Bausteine, mit denen die Handwerksbäckerei auf höchste Qualität baut. Vor allen Dingen aber lässt sich ein guter Bäcker Zeit.



Eine lange Teigführung – die Kombination aus Vorteig, Knetprozess, Teigtemperatur und -ruhezeit plus Backzeit – ist die beste Voraussetzung für eine hohe Brotqualität. Auch die Bodenkruste muss gut ausgebildet sein, was wiederum nur die traditionellen Heizsysteme in den Öfen schaffen. Die Krume sollte weder zäh noch bröselig sein, sich gut schneiden lassen und nicht an Zähnen oder Gaumen kleben. Ein guter Bäcker kennt die Zusammensetzung seiner Brote genau – fragen Sie danach! Ein Sortiment mit vielen eigenen oder regionalen Spezialitäten ist ein deutliches Zeichen dafür, dass der Betrieb alles selbst macht.

## Goldene Zeiten



Eine weitere Köstlichkeit aus der Handwerksbäckerei Mack aus hochwertigen natürlichen Zutaten: Ein herrlich knuspriges Baguette mit goldgelber Krume, Safran und Kurkuma sorgen bei dieser Spezialität für einen Augen- und Gaumenschmaus. Außen ist das luftig-leichte Brot mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer bestreut – ein idealer Begleiter zu Salami, Schinken oder würzigem Käse. 6 x Baguette „Ore“ (je 300 g) zum Preis von 19 Euro (1 kg = 10,56 Euro). Art.-Nr. 6028

## Brot-Sinfonie

Was macht Brot zum Genuss? Ist es der Duft oder die Vorfreude auf den ersten Biss, wenn ein Stück Butter langsam zergeht, auf einer dicken Scheibe Roggenbrot, noch offenwarm? Oder ist es das Geräusch, wenn krosse Kruste köstlich zwischen den Zähnen knackt? Finden Sie die Antwort doch einfach selbst heraus. Die Mack Brotsinfonie – das Original – ist komponiert aus sechs verschiedenen Sorten: • Aufhauser Bauernbrot • Korntaler Bauernbrot mit Sonnenblumenkernen • Pfundskurbrot mit Kürbiskernen • Holzfäller Roggenkästle ohne Hefe und ohne Weizen • Gourmet-Vollkornbrot • Dinkelvollkornbrot ohne Hefe. Kartoninhalt, je Sorte 1 Stange, entspricht 7 kg. Preis: 40 Euro (1 kg = 5,71 Euro). Art.-Nr. 5633. Kartoninhalt, je Sorte 1/2 Stange, entspricht 3,5 kg. Preis: 24 Euro (1 kg = 6,86 Euro). Art.-Nr. 5634



## Würzige Brotzeit



Handarbeit, Reifezeit und Oliven sind das Geheimnis dieser drei Brotsorten aus der Bäckerei Mack. Die Fladenbrote werden in extra verginem Olivenöl gebadet und anschließend mit Gewürzen ummantelt: „Toskanello“ mit mediterranen Kräutern, „Marchesi“ mit einer würzigen Knoblauch-Knuspermischung. Der Teig von „Milano“ wartet mit saftigen grünen Oliven auf. Genießen Sie die drei Brotsorten solo oder zu italienischer Salami und Schinken. • 2 x Fladenbrot „Toskanello“ (à 250 g) • 2 x Fladenbrot „Marchesi“ (à 250 g) • 5 x Olivenstangen „Milano“ (à 160 g). Preis: 25,50 Euro. Art.-Nr.: 6022

## Brotmix

Die Teige der Handwerksbäckerei Mack werden ausschließlich aus natürlichen Zutaten in Handarbeit hergestellt. Eine Spezialität ist beispielweise das Handgeschöpfte, ein lockeres, rustikales Weizenbrot. Sein Geheimnis: Ganze 20 Stunden reift der Natursauerteig, bevor es nach überlieferter Rezeptur gewürzt und nochmaligem Ruhetag von Hand geformt knusprig gebacken wird. Auch das italienische Landbrot mit nussigem Aroma wird mit Muße und reichlich nativem Olivenöl hergestellt. Ein ganzes Potpourri an Nüssen und Kernen steckt im Körner Nussbrot, einem Sauerteigbrot aus Weizen und Roggenmehl mit ganzen Haselnüssen, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Mohn und Buchweizen. Im Repertoire sind auch zwei Baguettesorten: das italienische Casalino Tradition hat dank einer Teigreifezeit von 24 Stunden eine besonders lockere und saftige Krume und ein rustikal dunkles Baguette mit einer leichten Malznote. Unser Brotkorb von Mack mit den 5 Spezialitäten: • Handgeschöpfte (750 g) • Italienisches Landbrot (1000 g) • Körner Nussbrot (750 g) • Casalino Tradition, italienisches Baguette (500 g) • Rustikal dunkles Baguette (500 g). Preis: 19 Euro. Art.-Nr.: 6027



## Pesto & Butter – zum Streichen schön



Nicht nur zu frischem, knusprigen Brot sind diese Aufstriche ein Genuss. Das Pesto, zubereitet aus frischem Bärlauch, bestem extra verginem Olivenöl, knackigen Pinienkernen, Parmesan und Pecorino, schmeckt köstlich zu gegrilltem Fisch. Auch die drei Buttersorten nach Rezepten des ehemaligen Kochs des persischen Schahs geben gegrilltem Fleisch und Fisch Extrawürze: Die Kräuterbutter verfeinern frische Gartenkräuter und Gewürze, „Madagasy“ überrascht mit ganzen grünen Pfefferkörnern, Senf und Cognac, „Café de Paris“ ist typisch französisch gewürzt mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern und Weißwein. Schöner schmieren mit unserem Obenauf-Set: • 2 Gläser Bärlauchpesto (à 200 g) • 1 Glas Kräuterbutter (150 g) • 1 Glas Butter „Café de Paris“ (150 g) • 1 Glas „Beurre Madagasy“ (150 g). Sie erhalten das Set zum Preis von 29 Euro. Art.-Nr. 6020

## Tipp: Aufbewahren und Aufbacken

Da alle Mack-Brote im 24 Std. Lieferservice frisch zu 80 Prozent gebacken angeliefert werden – können Sie das Brot bis zu 4 Tage an einem kühlen Ort aufbewahren oder sofort nach Erhalt in den Tiefkühlschrank geben. Dort hält es dann bis zu 2 Monaten. Alle Brote sollten vor dem Backen kurz unter dem Wasserhahn benetzt werden, dadurch erhalten sie eine herrlich knusprige Kruste. Denken Sie daran, die tiefgekühlten Brote vor dem Backen auftauen zu lassen. Dann nach Backanleitung zu Ende backen – et voilà. Bitte beachten Sie bei Produkten wie Fruchtaufstrich, Pesto, Butterstollen, etc. das Mindesthaltbarkeitsdatum.



## Weihnachtliche Dreifaltigkeit

Weihnachtszeit ist Stollenzeit – kein anderes Weihnachtsgebäck kann sich bei uns einer ähnlich langen, urkundlich festgehaltenen Backtradition rühmen. Kein Wunder also, dass ein Bäcker mit tiefem Verständnis für Brauchtum und Überlieferung, sich dieses Klassikers in zeitgemäßer Form annimmt. Im „Premium-Stollen“ der Handwerksbäckerei Mack stecken erlesene Zutaten wie etwa frisch geröstete Mandeln und Haselnüsse, kandierte Orangen und Limonen sowie in echtem Jamaika-Rum eingelegte Rosinen. Eine fein abgestimmte, edle Gewürzmischung vollendet diesen weihnachtlichen Hochgenuss. Eine Pandoro-Variante der ganz besonderen Art – der Katalanische Orangenkuchen „Naranja“ aus den Mack’schen Backstuben. Ein himmlisch luftiger Hefeteig, mit gerösteten Mandeln, kandierten Orangen und Limonen wunderbar aromatisiert. Fruchtig-intensiver Orangenlikör und ein Potpourri ausgesuchter Gewürze verleihen dem Kuchen ein ganz besonderes geschmackliches Profil. Als gemischtes Paket: je 1 x Orangenkuchen (à 1.000 g) und Premium-Stollen (à 1.000 g) zum Preis von 39,50 Euro (1 kg = 19,75 Euro), **Art.-Nr.: 6274** oder • 2 x Orangenkuchen (à 1.000 g) zum Preis von 39,50 Euro (1 kg = 19,75 Euro), **Art.-Nr.: 6278** • 2 x Premium-Stollen (à 1.000 g) zum Preis von 39,50 Euro (1 kg = 19,75 Euro). **Art.-Nr.: 6277**



Echtes Fruchtbrot ist rar geworden. In alten Zeiten, eine traditionsbewusste Sippschaft vorausgesetzt, besaß jede Familie ihr ganz spezielles Rezept für Fruchtbrot. Einmal im Jahr bereitete man den Teig vor, wichtig war dass das Verhältnis von Früchten und Mehl auch ja stimmte. Fast noch wichtiger aber waren die Früchte und die Gewürzmischung und jene „geheimen“ Zutaten, die dem Brot seinen ganz besonderen Charakter verleihen sollten. Gebacken wurde dann beim Bäcker, denn mit einem Haushaltssofen wäre das

Ergebnis nie wirklich perfekt geworden. Es kann kein Zufall sein, dass die besten Fruchtbrote aus dem

Schwäbischen stammen. Unabdingbar sind allerdings die „Hutzeln“, kleine, im frischen Zustand, eher herbe Birnen, die das Hutzeln- oder Fruchtbrot zu einem ganz besonderen

Genuss werden lassen. Bei den Macks aus dem schwäbischen Westhausen ist alles so, wie es sein muss: in Zwetschgenwasser eingelegte Birnen, Aprikosen, Datteln, Feigen, Zwetschgen, Sultaninen und Korinthen, dazu Zitronat, Orangeat und eine hocharomatische Gewürzmischung – Tradition eben. Zum Probieren: je 1 x Fruchtbrot (à 500 g) und Premium-Stollen (à 1.000 g) zum Preis von 29,50 Euro, **Art.-Nr.: 6276** • 2 x Fruchtbrot (à 500 g) zum Preis von 19,50 Euro (1 kg = 19,50 Euro), **Art.-Nr.: 6279** • 2 x Premium-Stollen (à 1.000 g) zum Preis von 39,50 Euro (1 kg = 19,75 Euro). **Art.-Nr.: 6277**



## Weihnachtskorb



Die sorgfältig hergestellten und liebevoll zusammengestellten Weihnachtsleckereien sind wahre Verführer, die mit köstlich duftender Vanille, Zimt und Anis locken. Dazu kommen feinste Butter, erlesene Gewürze, saftig kandierte Orangenstücke... und während draußen die ersten Schneeflocken tanzen, lassen Sie sich die Vorfreude auf Weihnachten ganz genüsslich auf der Zunge zergehen. Der Mack-Weihnachtskorb ist ein wunderbares Geschenk für kleine und große Schleckermäulchen und natürlich für alle, die sich

selbst eine besondere Bescherung gönnen wollen. • 1 x 1.000 g Premium-Stollen • 1 x 1.000 g Naranja Orangenkuchen • 1 x 500 g Früchtebrot • 1 x 200 g Zimtsterne • 1 x 200 g Vanillekipferl • 3 Stück Eisenlebkuchen Preis: 76 Euro. **Art.-Nr. 5644**

### Tip:

Unser Stollen und Orangenkuchen ist 6 Wochen haltbar. Er schmeckt frisch genauso gut wie länger durchgezogen. Unsere Zimtsterne und Vanillekipferl sollten Sie in einer möglichst luftdicht verschlossenen Gebäckdose aufbewahren, so hält es sich ganz besonders lange.

## Oh du Köstliche!

Weihnachten ohne Weihnachtsgebäck – einfach undenkbar! Warum nicht die Profis backen lassen? Viel Erfahrung, beste Zutaten, Liebe zum Detail und echtes, traditionelles Handwerk sind das Geheimnis des weihnachtlichen Feingebäcks aus dem Hause Mack. Mandeln, Sahne und bester Ceylon-Zimt – und der Himmel hängt voller Zimtsterne. Echte Vanille und zartmürber Teig aus Weizenmehl, Butter, Eigelb, Mandeln und Puderzucker – diese Vanillekipferl zergehen förmlich auf der Zunge. Dazu wunderbar würzige Eisenlebkuchen, nach gutem alten Brauch mit Orangeat und Zitronat, Marzipan, Mandeln und erlesenen Spezereien gebacken – Weihnachten kann kommen. Sie erhalten das Sortiment festlich-köstlichen Weihnachtsgebäcks bestehend aus 3 x Eisenlebkuchen mit Schokoladenguss (à 100 g) • 3 x Eisenlebkuchen mit Zuckerguss • Zimtsterne (400 g) • Vanillekipferl (200 g) zum Preis von 39,50 Euro. **Art.-Nr.: 6275**

