

DAS TÄGLICHE BROT

Brotkult als wahrer Genuss

Brot, eines der Ursymbole des Lebens. Brot, der Duft der glücklichen Kindertage, Brot, so selbstverständlich, doch ohne gutes Brot fehlt uns einfach etwas - es fehlt uns ein Stück Lebensfreude.

Ja, es gibt sie noch, die Bäcker, die die traditionelle Brotbackkunst pflegen, die ihre ganze Leidenschaft, ihr ganzes Leben dem Backen von gutem Brot widmen. Einer davon ist Hans-Günther Mack am Fuße der Schwäbischen Alb. Seit drei Generationen schon steht das Brot im Mittelpunkt ihres Schaffens.

Die kleinen Geheimnisse um das gute Gelingen der Sauerteigbereitung, das Ansetzen des Hefels, die Bereitung der Vorteige, um daraus schließlich frisches duftendes Brot aus dem Ofen zu holen, wurden vom Urgroßvater an den Großvater und schließlich an den Sohn, Bäcker- und Konditormeister Hans-Günther Mack weitergegeben.

Gutes Brot, naturbelassen, unverfälscht und rein, fängt mit der Auswahl des Getreides an. Für die Handwerksbäckerei Mack mahlt der Müller Mehl aus alten Getreidesorten, die in der schwäbischen Heimat der Bäckerei heranwachsen. Außerdem ist Mehl nicht gleich Mehl, je nachdem unter welchen Witterungsbedingungen das Getreide heranreift, reagiert das Mehl oft sehr unterschiedlich.

Hier ist das Wissen, die Erfahrung und das Können des Bäckers besonders gefragt, denn auf den richtigen Handgriff zur richtigen Zeit kommt es an.

Backen von natürlichem, aromatischem Brot ohne chemische Zusätze ist eine hohe Kunst und erfordert vom Bäcker höchstes handwerkliches Können.

So kann man in der Handwerksbäckerei Mack den Duft von hausgemachtem Natursauerteig schnuppern, der über 24 Stunden bis zu seiner vollen Reife braucht. Das Wasser für den Teig fließt über Halbedelsteine, zwischen denen es wie in einem natürlichen Bach verwirbelt wird, und so zu neuer Lebendigkeit und Vitalität findet.

Seinen Teil zum besonderen Aroma des Brotes aus der Handwerksbäckerei Mack trägt das naturbelassene Steinsalz bei, das aus den Salzlagern der Urmeere stammt. Es wird dort bergmännisch abgebaut, nicht gebleicht, nicht mit Jod angereichert und nicht raffiniert. Außerdem dürfen verschiedene Ingredienzien wie Gewürze, Saaten und Kräuter

für die vielen Brotsorten natürlich nicht fehlen. Letztendlich kommt es aber auf die Art der Zubereitung an. Genauso wie guter Wein braucht gutes Brot viel Zeit und Achtsamkeit, um in Ruhe sein volles Aroma entfalten zu können.

Direktor Nagel (Steigenberg Remarque Hotel, Osnabrück):



„Auf der Suche nach den besten Produkten, stießen wir vor ca. 3 Monaten auf die Bäckerei Mack.“

Viele Spitzenköche aus ganz Deutschland haben der Handwerksbäckerei Mack bereits ihr Vertrauen geschenkt. Dieses Vertrauen ist Hans-Günther Mack und seinen Mitarbeitern sehr wichtig und spornt sie immer wieder an, mit einzigartigen Produkten, wie der „Brotsinfonie“, „Casalino-Brötchenkonfekt“, „Marchesi“, „Casalino“ und dem „Toskanello“ die Menschen in die Welt der Genüsse zu entführen. In der Handwerksbäckerei Mack werden sehr viele Spezialitäten gebacken, die jetzt über Rungis Express lieferbar sind, wie zum Beispiel:

Brotsinfonie: Die Vielfalt der Sorten, eine wahre Sinfonie! Sie besteht aus 6 verschiedenen Brotsorten: Reines, herzhaftes Roggenvollkornbrot, Aufhauer Bauernbrot, echtes Roggenbrot mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Bioland Pfundskurbrot mit knackigen Kürbiskernen, reines Dinkelvollkornbrot, ohne Hefe, ummantelt von geröstetem Sesam. Die Brote sind alle handwerklich gearbeitet, mit besten Rohstoffen und hausgemachtem Natursauerteig. Alle Brote behalten ihr natürliches Brotaroma über mehrere Tage bis zum letzten Bissen bei und zeichnen sich durch eine lange Frischhaltung aus. Dazu meint Stefan Rottner (Romantik Hotel Rottner, Nürnberg): „Für mich ist die Brotsinfonie, das absolute Spitzenprodukt!“

Casalino-Baguette: Eines der besten Baguettes der Welt! Ein Baguette der italienischen Richtung,

mit einem ausgezeichneten Aroma. Durch die besondere Teigführung ist das Casalino innen super saftig und außen schön knackig über eine längere Zeit.

Dazu Ronald in't Velt (Direktor im Kempinski Taschenberg Palais, Dresden) „Das beste Baguette, das wir in ganz Deutschland finden konnten!“

Marchesi:

Eine Ciabatta-Spezialität mit einer herzhaften Knoblauch-Kruste überbacken. Eine Köstlichkeit, die hervorragend zu einem guten

Glas Wein passt. Wer einmal diese Spezialität genossen hat, kann nicht mehr davon lassen. Ca. 250 g – 5 Stück pro Karton.

Toskanello:

Eine Ciabatta-Spezialität in Olivenöl gebadet und leckeren mediterranen Kräutern, kross gebacken. Italien pur! Ca. 250 g – 5 Stück pro Karton.

Bei diesen Spezialitäten kommt Joachim Kaiser (Maier's Keller, Nördlingen) ins Schwärmen: „Große Vielfalt, in absolut bester Qualität!“

Casalino-Brötchenkonfekt: Mini-Brötchen der Spitzenklasse, bietet Hans-Günther Mack in verschiedenen Geschmacksrichtungen an: Kalamata-Olive, Kalifornische Walnüsse, Speck-Zwiebel, Mohn und Haferflocken. 2 kg – ca. 100 Stück.

Peter Küfen (Ratskeller, Aachen) „Ich schätze die Flexibilität der Bäckerei Mack. Es gibt keine besseren Brötchen!“

Mit Hingabe arbeiten Hans-Günther Mack und seine Mitarbeiter täglich daran, um den Menschen viele genussvolle Momente schenken zu können. Mit viel Kreativität und dem



angesammelten Wissen werden neue, außergewöhnliche und individuelle Brotspezialitäten mit viel Freude gebacken.

Christian Bau (Schloss Berg, Perlennig) „Was mich unwahrscheinlich beeindruckt ist die konstante Qualität. Herr Mack ist ein positiver Besessener, er sucht den Fortschritt und versucht das Beste noch besser zu machen. Die Qualität sucht Ihresgleichen.“

S.PELLEGRINO

S.Pellegrino und Acqua Panna jetzt auch von Rungis Express

Das beste Wasser für die besten Kunden und deren Gäste ist die Devise. Rungis Express bietet einen weiteren Kundendienst an und würde sich freuen, wenn man ihn rege nutzt.

Man wollte in Meckenheim nicht mehr länger nur einen Tag beim Sterne Cup Mitglied sein, in der Verbindung gute Gastronomie in Deutschland und Spitzenwasser aus San Pellegrino, nein, auch die anderen 364/365 Tage.

Das Wasser ist 700 Jahre alt, damals entdeckt in der Terme di Valle Brembana in den lombardischen Alpen. In 100 Ländern wird das Wasser heute getrunken, 15 mehr, als aus den Ländern, aus denen Rungis Express importiert. Das Wasser verträgt sich hervorragend mit gutem Essen und es schmeckt ebenso zu ausgezeichneten Weinen.

1957 erwarb man dann auch noch die Quelle Panna, dort wird das bekannteste Stille Wasser der Toskana abgefüllt. Zur Zeit ist S.Pellegrino mit über 400 Millionen Abfüllungen pro Jahr mit der größte Getränkehersteller Italiens. Gut, dass Rungis Express diese Menge nicht mit

seinem Fuhrpark fahren muss. Aber eine Kiste von S.Pellegrino und Acqua Panna bringt Ihnen Rungis Express gerne pro Woche. Kurze Wege, 2-mal pro Woche neu, immer verfügbar und den Gesamtumsatz fördernd – was will man noch mehr für weniger Geld als in den meisten Fällen.



So ein Ärger!



Das hättet ihr früher sagen können!

Jetzt erfahre ich, dass Ihr das Produkt x nicht mehr liefern könnt! Das hättet Ihr doch früher wissen müssen! Ich habe es bestellt und jetzt brauche ich es auch!

Jeder kennt diese Situation und hat sich darüber schon geärgert – der eine weniger, der andere (hoffentlich nicht!) mehr.

Wir tun unser Bestes, um so etwas zu vermeiden. Wir informieren, sobald wir es selbst wissen, aber das kann sehr spät sein. Die letzte Ware trifft bei uns am Dienstag und Freitag gegen 22.00 Uhr ein. Vorher sind wir auf fremde Hilfe angewiesen.

Da kontrolliert der Fahrer in Paris, Verona oder Barcelona, da kontrol-

liert der Abfertiger in Frankfurt, Amsterdam oder München. Da entscheidet der Zöllner, ob alle Papiere vollständig sind, damit wir die Ware übernehmen dürfen. Da prüft der Veterinär noch, ob wir die Ware verteilen dürfen. Na ja, und wir selbst machen auch schon mal Fehler! Viele Menschen, die darin verwickelt sind. So gesehen, sind wir stolz, dass uns nur so wenig passiert bei den 100.000enden von Artikel-einheiten, die wir pro Nacht am Mittwoch und Samstag verteilen. Manchmal informieren wir auch und es wird nicht an die richtige Person beim Kunden weiter gegeben – das hätten wir jetzt beinahe vergessen.

Mit etwas Kulanz kann man diesen Preis sicher bezahlen, wenn man auf der anderen Seite dafür das Frischeste bekommt, das man bekommen kann.

Selbst wenn wir alles einen Tag früher kommen lassen – von der Fehlerquote 0,3 auf 0,0 kommen wir auch dann nicht – denn wie schon gesagt, überall da, wo Menschen arbeiten, werden auch Fehler gemacht.