



Bald ist wieder Muttertag: Wir erzählen Ihnen die Geschichte des Feiertags und haben tolle Geschenkideen für Sie. **Seite 2**



Die besten Erdbeeren gibt's nur in der Erdbeerzeit. Wir stellen unseren Lieferanten vor: Das Erdbeerland Funck. **Seite 3**



Barbarossa persönlich: Handwerksbetriebe wie wir erfahren durch Discounter-Ketten wie Lidl Konkurrenz. **Seite 4**



Karriere machen bei Barbarossa: Erfahren Sie alles über unsere aktuellen Ausbildungsberufe. **Seite 4**

Barbarossa
pur.

100%

- echtes Handwerk.
- ausgewählte Zutaten.
- Barbarossa.

DER DINKEL IST ZURÜCK

Die Renaissance eines Getreides mit sehr vielen Vorteilen.



„Der Dinkel verschafft dem, der ihn isst, rechtes Fleisch und bereitet ihm ein gutes Blut, die Seele des Menschen macht er froh und voll Heiterkeit“. So heißt es in einem Zitat von Hildegard von Bingen. Nicht zuletzt ihre Worte erklären, warum der Dinkel in der heutigen Zeit eine so große Wiedergeburt erlebt hat.

In dem Buch „Geschichte unserer Kulturpflanzen“ vertreten zwei Botaniker die Meinung, dass der Dinkel durch Kreuzungen zwischen zwei uralten Weizenarten entstanden sei. Heute wird er vor allem in Süddeutschland, im Elsass, in der Schweiz und in Österreich

sowie in Südtirol angebaut. Noch in den 1880er Jahren war er mit einem Anteil von 60 % das dominierende Brotgetreide. Später verdrängten ihn neue, ertragreichere Weizensorten.

Seit einigen Jahren vergrößert sich die Anbaufläche des Dinkels wieder. Das hat sicher seine Gründe, denn der Dinkel bringt viele Vorteile mit sich: Im Anbau stellt er keine hohen Ansprüche an den Boden und beim Backen kann er sehr vielseitig eingesetzt werden. Für uns ist er zumeist verträglicher als Weizen, da er deutlich mehr Vitamine und Mineralstoffe enthält. Daher sind auch schon einige Weizenallergiker auf den Genuss von Dinkel gekommen.

BEI BARBAROSSA DINKELT'S

Wir verarbeiten das Ur-Getreide Dinkel in einer Vielzahl unserer Produkte. Sein leicht nussiger Geschmack passt sowohl zu den süßen als auch zu den traditionellen Backwaren.

Dinkelrolle

Ein Dinkelvollkornbrot mit fein ausgemahlenem Dinkelvollkornmehl und Dinkelvollkornschrot. Seine Sesamkruste unterstützt den nussigen Geschmack mit zusätzlichen Aromen. Die runden Brotscheiben sind vor allem bei Kindern beliebt.

Dinkelstern

Der Geschmack dieses körnigen Vollkornbrot wird durch Sonnenblumenkerne geprägt. Liebhaber schätzen besonders sein mild-süßliches Aroma und den Geschmack der Kerne.

Ur-Dinkel

Das Dinkelaroma des Ur-Dinkels wird durch das Backen auf dem Stein perfektioniert. Es steckt besonders in der kräftig gebackenen und rustikal aufgerissenen Kruste.

Dinkel-Brötchen

Unser außergewöhnliches Brötchen aus 100 % Dinkel ist eine tolle Bereicherung für ein gesundes Frühstück. Sein Geschmack entsteht durch eine lockere, milde Krume und eine von Sesam-Aroma geprägte Kruste.

Dinkel-Rosinchen

Das Dinkel-Rosinchen ist ein süßes Frühstücksbrötchen aus zartem Dinkel-Hefeteig mit süß-aromatischen Rosinen.

Dinkel-Butterkuchen

Aus feinem Dinkelmehl, guter Butter, Vollei, Honig, Zucker, Hefe und natürlichen Aromen entsteht der Teig. Die Krönung aus Butter, Mandeln, Zimt-Zucker und Sahne machen den Kuchen zu einem wahren Genuss.

PRODUKTE FÜR ALLERGIKER.

Einfach reinbeißen und genießen – das ist für Menschen mit Allergien leider nicht immer möglich. Wer sensibel auf Soja, Nüsse oder andere Zutaten reagiert, muss vorsichtig sein. Wir tun alles, um auch Allergikern einen unbeschwerten Genuss zu ermöglichen. Zu den Inhaltsstoffen unserer Produkte können Sie gerne unsere Mitarbeiter befragen oder in dem „Produktpassordner“ blättern, der Ihnen in jeder Filiale zur Verfügung steht. Darin erfahren Sie auch, welche unserer Backwaren lakto- bzw. fruktosefrei und

welche vegan sind. Da auch Dinkelprodukte Allergene enthalten, gibt es neben der „Brotfibel“ ab jetzt auch eine „Dinkelfibel“ mit allen Informationen rund um unsere Dinkelprodukte. ■



Editorial

EIN GETREIDE VOLL IM TREND: DER DINKEL



Horst Deffland

Liebe Leserinnen und Leser der BrotZeit,

wie gut kennen Sie eigentlich den Dinkel? Dinkel ist zu einem wichtigen und wertvollen Faktor des Bäckerhandwerks geworden. Deshalb haben wir uns zum Ziel gesetzt, in den nächsten Jahren unsere Dinkelkompetenz maßgeblich aufzubauen.

Ich selbst bin bei der Barbarossa Bäckerei als Produktentwickler, Rezeptopti-

mierer und Berater für Dinkelbacktechnik tätig. Mein Motto lautet: „Vorwärts zur Natur – nicht rückwärts!“

Dinkel zählt zu den ältesten Getreidesorten der Welt. Schon vor 800 Jahren sagte Hildegard von Bingen über den Dinkel: „Dinkel ist das beste Getreide, wärmend, fettend, hochwertig und leichter zu verdauen als alle anderen Getreide ...“.

Als Experte für Dinkel kann ich Frau von Bingen nur zustimmen. Lesen Sie in dieser Ausgabe alles über den Dinkel und was ihn so besonders macht. Wir haben ihm die gesamte Titelseite gewidmet.

Ihr Horst Deffland



Spendenkonto:

Barbarossa Kinderfonds
Stiftung e. V.
Kto-Nr. 375 1640 164
Bank für Sozialwirtschaft
BLZ 700 205 00

Die Barbarossa Kinderfonds Stiftung e. V. GROSSE MALAKTION: „KINDER MALEN FÜR KINDER“



Kinder malen für die Kinderfonds Stiftung

Dass Kinder begeisterte und talentierte Künstler sind, ist kein Geheimnis. Und wir versprechen, dass sich die Kunstwerke der Kinder auch gebührend auszahlen.

In der Aktion „Mal deinen Frühling“ wurden für jedes Frühlingsbild, das bei der Barbarossa Bäckerei abgegeben wurde, zwei Euro bei der Barbarossa Kinderfonds Stiftung

eingezahlt. Jedes Bild wurde in der Filiale ausgestellt, in der es abgegeben wurde. Außerdem wählt eine kompetente Jury der Barbarossa Bäckerei drei Bilder aus, aus denen durch ein Facebook-Voting ein Siegerbild ermittelt wird. Dieses wird schon bald auf einer limitierten Auflage unserer Coffee-to-go-Becher zu sehen sein. Freuen Sie sich darauf!

„Kinder malen für Kinder“ ist eine wunderschöne Idee unserer Kinderfonds Stiftung und ein Beispiel dafür, wie sehr Kinder uns am Herzen liegen. Wir möchten uns schon jetzt bei allen Kindern für die ideenreichen und bunten Frühlingsbilder bedanken. Ihr habt damit viele Projekte unterstützt. Wir sind sehr stolz auf euch!

Natürlich werden auf „Mal deinen Frühling“ noch viele tolle Aktionen folgen. Seien Sie gespannt auf die Motive unserer nächsten Coffee-to-go-Becher!



So könnte der Coffee-to-go-Becher aussehen.

Produktvorstellung

AM 10. MAI IST MUTTERTAG

Doch was steckt eigentlich hinter diesem besonderen Tag?

Den Muttertag, wie wir ihn heute feiern, haben wir einer Frau aus den USA zu verdanken. Ann Maria Reeves Jarvis, eine US-amerikanische Methodistin, kämpfte in Erinnerung an ihre verstorbene Mutter um einen Feiertag zu Ehren der Mutterschaft.

Jarvis schrieb Briefe an Politiker, Geschäftsleute, Geistliche und Frauenvereine und hatte Erfolg damit. Bereits vier Jahre nach dem Tod ihrer Mutter wurde der Muttertag in 45 Staaten der USA gefeiert. Am 8. Mai 1914 erklärte der US-Kongress den zweiten Sonntag im Mai zum offiziellen Muttertag. Über England, die Schweiz und Skandinavien kam der Trend im Jahre 1923 schließlich auch nach Deutschland.

Barbarossa wünscht alles Liebe zum Muttertag!

Unsere Konditorei ist bereits für den Muttertag gerüstet. Mit viel Liebe dekorieren wir auch in diesem Jahr unser allseits beliebtes Muttertagsherz. Sie suchen noch nach einem Geschenk? Am Muttertagswochenende, dem 9. und 10. Mai, ist das Muttertagsherz in allen Filialen erhältlich.

Oder sagen Sie doch einfach mal Danke mit einem leckeren Frühstück bei der Barbarossa Bäckerei. Überraschen Sie dazu die Mutter Ihres Herzens ganz einfach mit einem Gutschein für unsere Frühstücksvielfalt und genießen Sie den Sonntagmorgen mit Ihrer Familie!



SÜSS, KNALL- ROT UND SEHR BELIEBT

A close-up photograph of three ripe strawberries. Two are whole, showing their characteristic red color, yellow seeds, and green leafy tops. The third strawberry is sliced in half, revealing its juicy, white interior and the distribution of seeds. The background is a solid, light pink color.

KAROTTEN-INGWER DIP MIT THYMIAN UND AHORNSIRUP

MIT BARBAROSSA GEWINNEN!

$$\overline{1} \quad \overline{2} \quad \overline{3} \quad \overline{4} \quad \overline{5} \quad \overline{6} \quad \overline{7} \quad \overline{8} \quad \overline{9} \quad \overline{10}$$

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!

Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
Mitarbeiter der Barbarossa Bäckerei dürfen nicht teilnehmen. Teilnahmeschluss ist der 30.06.2015.



Crustarte
LECKER TO GO

1 Crustarte
für nur **1,50 €***

Coupon ausschneiden und im Aktionszeitraum
in Ihrer teilnehmenden Filiale abgeben.
* Aktionspreis gültig bis zum 21.06.2015.
Solange der Vorrat reicht.

Barbarossa persönlich

HANDWERKSBETRIEB GEGEN DISCOUNTER-RIESE



Qualität bedeutet bei Barbarossa: 100% echtes Handwerk & 100% ausgewählte Zutaten

In den letzten Wochen hat uns ein Thema sehr stark beschäftigt, mit dem wir heute einmal kritisch umgehen möchten. Vielleicht kennen Sie schon die aktuelle Werbekampagne des Discounter-Riesen Lidl. Es handelt sich dabei hauptsächlich um TV-Spots: ein allgemeiner Spot und sechs weitere über die Produktgruppen von Lidl. Die gemeinsame Botschaft: „Gute Qualität erkennt man an guter Qualität“.

Diese Aussage erscheint uns als traditionelles Handwerksunternehmen dann doch zu einfach, fast „billig“. Ist ein Brot von hoher Qualität, weil es warm aus dem Automaten kommt?

Wir haben uns in all den Jahren voll und ganz auf unser Metier fokussiert: Das Backen und das tägliche Bereichern unserer Backwarenvelfalt mit innovativen Ideen. Dafür legen wir größten Wert auf eigene Rezepturen, regionale Zulieferer und hochwertige Rohstoffe. Alle unsere Mitarbeiter haben eine hohe Fachkompetenz und wir tragen eine ethische Verantwortung unseren Kunden und Mitarbeitern sowie der Umwelt gegenüber.

Im Sinne unseres Versprechens „Pur. 100% Barbarossa“ möchten wir die Lidl-Kampagne – speziell im Bereich Backwaren – kritisch hinterfragen. Was bedeutet die Aussage „Gute Qualität“ im Backwarenbereich? Entspricht das Angebot sogenannter Billig-Backwaren und Discount-Bäcker unserem hohen Qualitätsanspruch an unsere Produkte?

Wie ist Ihre Meinung dazu? Was bedeutet für Sie Qualität? Schreiben Sie uns Ihre Gedanken zu diesem Thema an redaktion@barbarossa-baeckerei.de oder per Post. In der nächsten Ausgabe möchten wir über Ihre Meinungen und Erfahrungen berichten. ■

UNSERE BEIDEN NEUEN FILIALEN IM SAARLAND

Rodener Schanze, Saarlouis



Die Eröffnung der jüngsten Filiale in Saarlouis fand am 27. November 2014 statt. Auf 250 qm erstreckt sich ein gemütliches Sitzcafé mit etwa 80 Plätzen. Die neue Bäckerei bietet unsere gesamte Frühstücksvielfalt und die volle Auswahl an Snacks, Kaffee

und Kuchen an. Besonders die Parksituation ist hier ausgesprochen bequem, denn die Parkplätze befinden sich unmittelbar vor der Filiale.

Lyonerring, Saarbrücken

Direkt neben unserem Fleisch- und Wurstlieferanten „Schwamm“ haben wir unsere zehnte Saarbrücker Filiale eröffnet. Die geräumige Stube (350 qm) lädt zum Verweilen ein, während Kinder sich im großzügigen „Kinderzimmer“ austoben können. Auch für Events eignen sich

die Räumlichkeiten: Im März gab es zum Beispiel jeden Sonntag ein „Musikalisches Frühstück“ mit regionalen Künstlern. Neben Frühstück wird das gesamte Barbarossa-Sortiment angeboten und in



unserer integrierten Panoraria warten zudem leckere Pastagerichte auf Sie. ■

Zukunft bei Barbarossa

WIR HEISSEN AZUBIS WILLKOMMEN!



Barbarossa bildet aus: Werde auch du Teil unseres Teams.

Als moderner Familienbetrieb mit Tradition suchen wir ständig junge Menschen, die uns mit ihrem Geschick und ihrer Kreativität verstärken wollen. Wir bilden in den Berufen Bäcker/-in und Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Bäckerei aus. Interessiert? Dann bewirbt euch jetzt für das kommende Ausbildungsjahr 2015/2016. Bewerbungen sind auch über unser Online-Formular möglich. Besucht

dazu einfach unsere Website: www.barbarossa-baeckerei.de/karriere/online-bewerbung

Bäcker/-in

Das lernst du bei uns ...

- ✓ Handwerkliche Aufbereitung der Backwaren
- ✓ Umgang mit modernen Maschinen und Anlagen
- ✓ Kreation neuer, leckerer Backwaren

... und das bringst du mit:

- ✓ Einen guten Schulabschluss
- ✓ Teamgeist & Kreativität
- ✓ Handwerkliches Geschick
- ✓ Lust auf frühes Aufstehen und tägliches Aktivsein

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Bäckerei

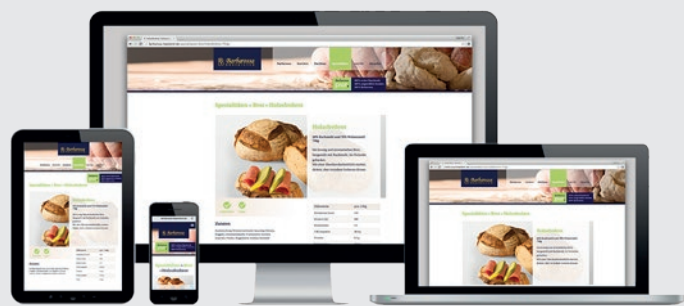
Das lernst du bei uns ...

- ✓ Verkauf von Backwaren
- ✓ Freundlichen Umgang mit Kunden
- ✓ Präsentation von Waren
- ✓ Einsatz von Werbung und Verkaufsförderung

... und das bringst du mit:

- ✓ Einen guten Schulabschluss
- ✓ Eine freundliche und nette Art
- ✓ Freude am Umgang mit Menschen

BARBAROSSA ONLINE JETZT AUCH AUSGEZEICHNET!



Die Homepage der Barbarossa Bäckerei wurde vom DBZ-Magazin ausgezeichnet! Das DBZ-Magazin (Deutsche Bäcker Zeitung) erreicht Handwerks- und Filialbetriebe der Backbranche in Deutschland, Öster-

reich und in der Schweiz. Unter den Kriterien Funktion, Inhalt und Optik wurden Websites verschiedener Bäckereien bewertet. Unsere Homepage schnitt dabei mit der höchsten Punktzahl ab. Surfen Sie doch mal vorbei!

DIE BROTTZEIT JETZT AUCH ONLINE

Es freut uns sehr, dass wir schon so viele Leserinnen und Leser für unsere Kundenzeitschrift „BrotZeit“ gewinnen konnten. Deshalb gibt es sie jetzt auch online auf unserer

Webseite unter www.barbarossa-baeckerei.de. Damit Sie auch am heimischen PC oder Laptop und überall auf Ihrem Smartphone die BrotZeit lesen können!



Weitere spannende Einblicke bieten wir Ihnen auf Facebook: [facebook.com/BarbarossaBaeckerei](https://www.facebook.com/BarbarossaBaeckerei)

Was möchten Sie lesen?

Gibt es Themen, die Sie ganz besonders interessieren und über die wir unbedingt in der nächsten Ausgabe der BrotZeit schreiben sollten? Für all Ihre Vorschläge sind wir ganz Ohr. Schreiben Sie uns doch einfach an redaktion@barbarossa-baeckerei.de und lesen Sie schon bald Ihren Wunschartikel. Die nächste Ausgabe erscheint im Juli 2015.

Impressum

V.i.S.P. und Herausgeber:
Barbarossa Bäckerei GmbH & Co. KG
Marie-Curie-Str. 2
67661 Kaiserslautern
Tel.: 06301 / 3200 - 0
Fax: 06301 / 3200 - 70



Barbarossa
BROTKULTUR