Erscheint vierteljährlich

Nr. 4 / November 2006

Gipfel Poscht

Die Zeitung vom Beck in Stammheim

Ammann Bäckerei Konditorei Confiserie, Oberdorf 2a, 8476 Unterstammheim

Telefon 052 745 11 05 Fax 052 745 32 07 Mail: info@beckammann.ch www.beckammann.ch

Lehrabschluss Cecile Gut und Cecile Schlatter absolvieren LAP

Seite 2

Confiture, hausgemacht und in grosser Auswahl finden Sie auf

Seite 3

Cumarin in Zimtsternen?

Seite 4

Wir haben allen Grund zum Feiern!

Drei Gold- und eine Silbermedaille

Schon zum zweiten Mal hat der Verband der Westschweizer Bäcker- und Konditorenmeister die Swiss Bakery Trophy veranstaltet. Teilnahmeberechtigt waren alle Bäckereien, Konditoreien und Confiserien der Schweiz.

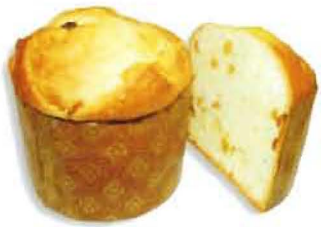
SWISSBAKERY TROPHY 2006

Insgesamt wurden 1300 Produkte von Fachexperten und Konsumenten nach verschiedenen sensorischen Kriterien bewertet.

Wir haben zum ersten Mal teilgenommen und auf Anhieb drei Gold- und eine Silbermedaille gewonnen.

Mit Silber ausgezeichnet wurde:

- Panettone



Mit Gold prämiert wurde:

- Stammer Rahmkirschtorte

-Truffes au Marc de champagne

-Stammer Trübli

Freuen Sie sich mit uns über diesen Erfolg! Wir laden Sie ein, mit uns anzustossen.

Am Samstag 25. November ab 10.00 Uhr veranstalten wir vor unserem Geschäft einen kleinen Apéro.

Selbstverständlich werden Sie dabei die prämierten Produkte degustieren können.

Wir freuen uns auf Sie!

Am 6. Dezember ist Samichlaus

Biber, Lebkuchen, Grittibänze, Elggermanne, Zimtsterne, Mailänderli, Brunsli, Basler Leckerli, Fitze, Eseli, Schmutzli etc. sind alles Stichworte die mir zum Samichlaus in den Sinn kommen.

Möchten Sie Ihre Liebsten, Ihre Geschäftsfreunde mit einem Chlaussäckli oder einem Grittibänz überraschen? Sprechen Sie mit uns wir finden für jedes Budget das Passende.

Übrigens kann es auch aus Schokolade mit dem passenden individuellen Aufdruck sein!

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Unsere Hauszeitung "Gipfel Poscht" erscheint schon zum vierten Mal. Es freut mich Ihnen mit diesem Exemplar die schon fast zur Tradition gewordenen "Poscht" in leicht überarbeiteter Form zu überreichen.

Die aktuelle "Gipfel Poscht" präsentiert Ihnen wieder Neues aus unserer Backstube, wirft einen Blick zurück und natürlich auch einen nach vorne.

Im Sommer haben in unserem Betrieb zwei Lehrtöchter (pol. kor.: "Lernende") ihre Lehrabschlussprüfung absolviert. Mit sehr viel Engagement und Einsatz haben beide sehr gute Noten erreicht. Als "Chef" (pol. kor.: "Berufsbildner") hätten sie es mir nicht schöner danken können!

Mit einigen unserer Produkte haben wir an der "Swiss Bakery Trophy" am "Salon des Gûot et Terroirs" in Bulle (Fribourg) teilgenommen. Fachexperten und Konsumenten haben insgesamt 1300 Produkte aus Bäckereien und Konditoreien aus der ganzen Schweiz bewertet. Zu unserer besonderen Freude haben drei unserer Produkte die Gold- und eines die Silbermedaille erreicht.

Im Herbst hat uns das "Confi - Fieber" gepackt. Wir haben schon über 15 Sorten selbst gekocht. Darunter so exotische Kombinationen wie Heidelbeer - Ananas oder Himbeer - Passionsfrucht.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Lesen der vierten süssen Lektüre!

Stephan Ammann
eidg. dipl. Bäcker - Konditor

Erfolgreiche Lehrabschlussprüfungen

Cecile Gut und Cecile Schlatter bestehen LAP

Im Sommer haben in unserem Betrieb gleich zwei Lernende ihre Lehrzeit erfolgreich beendet.

Nach drei Jahren Lehre als Bäcker - Konditorinnen haben sie an jeweils zwei Tagen, während insgesamt 16 Stunden, gezeigt was sie gelernt haben.

Von zwei Experten wurde während der Prüfung die Technik, die Arbeitsweise, nicht zuletzt die Hygiene und am Schluss das Produkt kritisch beurteilt.

Die Prüfungen fanden unabhängig voneinander im Lehrbetrieb statt.

Am Abend, nach Beendigung der Prüfung wurde mit Eltern, Verwandten und weiteren Interessierten an einer kleinen "Vernissage" das Geleistete gewürdigt.

Die theoretischen Fächer wurden an weiteren Prüfungstagen in der Gewerbeschule in Winterthur geprüft.

Beide, Cecile Gut aus Guntalingen und Cecile Schlatter, aus Hüttwilen, haben die Prüfung sehr erfolgreich bestanden! Cecile Gut hat sogar die viertbeste Prüfung im Kanton Zürich absolviert!

Ich gratuliere Euch ganz herzlich zu diesem tollen Erfolg und wünsche alles Gute auf dem weiteren Lebensweg!

TUTTI FRUTTI

Hausgemachte Confiture, vom Konditor in kleinen Chargen gekocht, haben ihren besonderen Reiz.

Wenn dann noch so exotische Zutaten wie grüne Tomaten, oder Kompositionen wie Heidelbeer - Ananas und Himmbeer - Mango verwendet werden, entsteht daraus mehr als nur ein Brotaufstrich.

Salz ist nicht gleich Salz

Skandal! Natrium Chlorid (NaCl) im Brot!

Lassen Sie sich von der reisserischen Überschrift nicht irritieren. Natürlich handelt es beim handelsüblichen Koch- oder Speisesalz um Natrium Chlorid, das mit Jod angereichert wurde.

Dies zugunsten der Volksgesundheit, im Kampf gegen die früher Verbreitete Kropfbildung.

Immer mehr Menschen streben danach, sich möglichst gesund zu ernähren. Wir versuchen diesem Streben entgegen zu kommen und verwenden seit einiger Zeit nur noch naturbelassenes Meersalz aus dem Atlantik.

Die Vorteile des Meersalzes liegen auf der Hand:

- hoher Anteil an natürlichem Calzium
- hoher Anteil an natürlichem Magnesium
- nur Spuren von natürlichem Jod
- keine Antiklumpmittel
- unraffiniert
- ungebleicht
- positive Gesundheitsapekte
- sehr günstig nach Wertigkeit

Magnesium kommt im unraffinierten Meersalz zu 0,2 bis 0,4% vor. Mit 5 Gramm Meersalz täglich nimmt man dadurch zwischen 100 und 190 mg Magnesium auf. Der Tagesbedarf liegt bei umgerechnet 350mg für einen Erwachsenen.

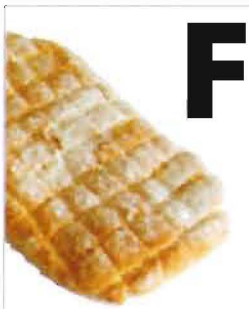
Aufgrund dieses relativ hohen Magnesiumanteils im Meersalz und den vielen weiteren Spurenelementen hat das

Analysewerte	Meersalz	Kochsalz
Feuchtigkeit	0.30%	max. 0.1%
Natriumchlarid	97.30%	mind. 99.8%
Calcium	534 mg / kg	max 100 mg / kg
Magnesium	1130 mg / kg	max 10 mg / kg
Antiklumpmittel E536	0	5 mg / kg

Meersalz deutliche ernährungsphysiologische Vorteile gegenüber reinem Kochsalz, weshalb es in der Küche eigentlich ausschliesslich verwendet werden sollte.

Schmeckt Meersalz anders?

Feinschmecker in aller Welt schätzen Meersalz aufgrund seines milden Geschmacks. Mineralien wie Kalium, Calcium und Magnesium und ein relativ geringer Natriumgehalt sorgen für einen runden Geschmack. Die im Meersalz enthaltenen Bitterstoffe verstärken den Eigengeschmack von Gebäcken und Speisen.



Fonduebrot

-einfach abbrechen

bereits vorgeschnitten
halbgebacken -ideal als Vorrat

3 Sorten:
- Hell
- Vollkorn
- Toskana
(mit Tomaten, Olivenöl und Oregono)

Schon probiert?

Stammertaler Früchtebrot

Ein Genuss!

Mit Birnen, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Baumnüssen und Mandeln

Ideal zum Versenden!

Cumaringehalt in Zimtsternen

Am Dienstag, 7. November 2006 widmete sich die Sendung KASSENSTURZ des Schweizer Fernsehens dem Thema Zimt. Kassensturz liess Zimtsterne, Weihnachtsgebäck und zimthaltige Müesli testen und stellte dabei in verschiedenen Zimtsternen erhebliche Mengen an Cumarin fest.

Cumarin ist ein natürlicher Aroma- und Duftstoff, der in vielen Pflanzen enthalten ist. Die Aufnahme von zu hohen Mengen an Cumarin kann zu Lebererkrankungen führen. Bisher gibt es in der Schweiz keinen Grenzwert. Das Bundesamt für Gesundheit verweist jedoch auf eine Höchstgrenze des täglichen Konsums von Cumarin von 0.1 mg je Kilogramm Körpergewicht.

In höherer Konzentration kommt Cumarin in der Sorte „Cassia-Zimt" vor, die wegen des starken Aromas und guter Verarbeitungseigenschaften in der Industrie verbreitet eingesetzt wird. Daher rühren auch die erhöhten Werte in den getesteten, industriell hergestellten Zimtsternen.

Intensive Recherchen der Bäckerei Fachschule Richemont in Luzernt haben ergeben, dass in handwerklichen Bäckereien und Konditoreien überwiegend Ceylon-Zimt verwendet wird. Der Cumarin-Gehalt dieser Sorte ist sehr gering und kann als unbedenklich eingestuft werden.

Schinken im Brotteig

Wie wärs, wenn Sie an den Festtagen den Besuch mit einem Schinken im Brotteig überraschen und verwöhnen?

Wir bereiten in fixfertig vor und backen ihn zur Hälfte.

Sie backen den Schinken zum gewünschten Zeitpunkt fertig.

Wir rechnen pro Person ca 200g Schinken. Pro Portion kostet der Schinken Fr. 8.-

Pro Kilogramm Fleisch muss der Schinken noch 1 Stunde bei 180°C im Ofen fertig gebacken werden.

Wir beraten Sie gerne!

Ammann
BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE
STAMMHEIM
Oberdorf 2a, 8476 Unterstammheim
Telefon 052 745 11 05 Fax 052 745 32 07
Mail: info@beckammann.ch
www.beckammann.ch

Geschenke, geeignet zum Versenden

Unser mit Silbermedaille prämierter Panettone

Säuligrüessli z. B. zum Silvester

Chlaussäckli in allen grössen

ParaPan ist aufgrund seiner Nährstoffe und Zutaten sehr bekömmlich, bringt auch Ihren Brennstoffapparat in Schwung und wird von den ParaMedia Beratern empfohlen.

ParaPan erhalten Sie bei uns täglich frisch!