



Jubiläumsausgabe Frühjahr 2020

BROTBACKEN

die Information für Kunden und Partner

live

**IME feiert
FEIERN SIE
MIT UNS!**

Rezepte, Aktionen
& Rückblicke



JUBILÄUM:

Ein Stück österreichischer
Zeitgeschichte

Seiten 3-4



REZEPTE:

Knuspriges Emmer-Dinkelbrot
& Wissenswertes über Urgetreide

Seite 6-7



AKTIONEN:

Jetzt Aktionsbonus für diverse
IME Geräte sichern!

Seiten 8-9

Vorwort



70 JAHRE

gibt es nun IME Backöfen. 7 Jahrzehnte sind schon eine lange Zeit; immerhin drei Generationen, in denen viel passiert ist. 1950 - das Geburtsjahr der Marke IME® - war der Beginn der Jahrzehnte des österreichischen Wirtschaftswunders und vieler neuer Errungenschaften, die das Leben leichter machen.

Aber bevor wir uns jetzt noch überlegen, wer damals geboren wurde, welche bahnbrechenden Ereignisse stattfanden oder wie viele Österreicher seitdem die Streif gewonnen haben, rechnen wir lieber mal nach, was ein IME Ofen geleistet hat, der "nur" 60 Jahre im Einsatz war. Immerhin rund 75.000 kg Brot bei zweimal pro Woche 4 Laib Brot á 3 kg.

Das ist eine ganz schöne Menge!

Und die Zukunft? In die können wir natürlich nicht schauen. Aber eines können wir mit ziemlicher Sicherheit voraussagen: wer heute einen IME kauft, wird Mitte des laufenden Jahrhunderts damit immer noch bestes Brot backen. Auch wenn wir dann vielleicht mit selbstfahrenden Autos unterwegs sind und Roboter unsere Arbeit erledigen. Die besten und gesündesten Lebensmittel sind selbstgemacht und regional. Und dieser Trend wird sich noch weiter verstärken. Mit Sicherheit.

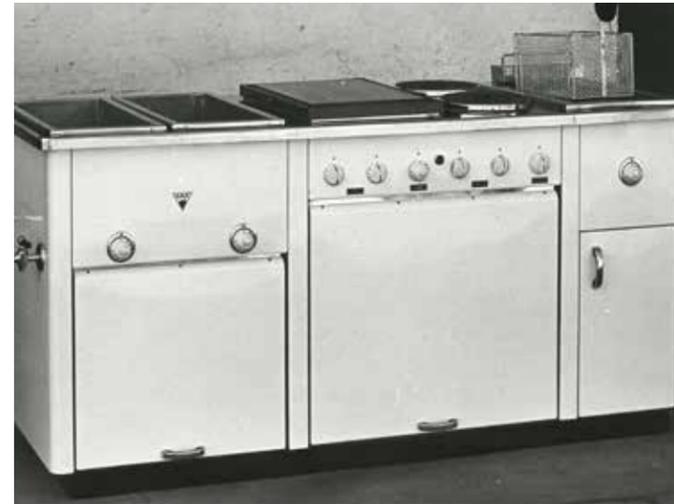
Also freuen wir uns auf die nächsten Jahrzehnte, was immer die auch bringen mögen. Wenn es ums Brot geht, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Seite.

Ihr IME Brotback-Dienst

P.S: Ob Brot auch im Weltall gebacken wird und wie Sie einen neuen IME gewinnen können, oder zumindest zum Aktionspreis erhalten, erfahren Sie auf den nächsten Seiten. Viel Spaß beim Lesen.



IME EIN STÜCK ÖSTERREICHISCHER Zeitgeschichte



ES WAR EINMAL ...

von den 50ern des alten Jahrhunderts bis zur Jahrtausendwende
Es war die Zeit des großen Aufbruchs und die Technisierung der Haushalte und der Landwirtschaft.

Ob bei der Verbreitung von Tiefgefriertruhen, der Einsatz von elektrischen Brotbacköfen, genauso wie eine Reihe von Haushaltsgeräten - vom Haarfön bis zum Grillgerät - IME war von Anfang an dabei und prägte so manchen Trend mit.



IME SALZBURG
IME-Post
 Postamt 11, Salzburg
 Erziehungsort Salzburg

IME SALZBURG - ING. MACHATA & EISELMEIER O. H. G., ITZLINGER HAUPTSTR. 37, TEL. 77111

REVOLUTIONÄRE ENTWICKLUNG BEI TIEFGEFRIERTRUHEN

Die Technik der Kälte-Isolierung machte einen großen Schritt vorwärts. Bei gleichem Fassungsvermögen wurden die Außenabmessungen der IME-Tiefgefriergeräte wesentlich geringer. Das bedeutet:

- wenig Platz für ein großes Tiefgefriergerät
- nach besserer Kühlung
- Veränderung des äußeren Bildes zum eleganten Möbelstück
- keine Preisänderung

Mit Preisänderungen war nämlich wegen der gesteigerten Produktionskosten zu rechnen. IME Salzburg fand diese Entwicklung auf, indem es für seine Tiefgefriergeräte nun eine über 50 Jahre bekannte, jetzt aber völlig ausgereifte Isolationsmethode verwendete. Das Ergebnis ist die

IME-EUROPA-TRUHE

Früher waren tiefgefrierende Kühlapparate riesige Küsten, weshalb glattruhende Türen bereit, sind Rollen auf dem Markt, die in einer Hand Platz festigen der Gesamtstruktur, weshalb glattruhende Verstellungen möglich sind. Inaugenblicke Schweißnähte, um höchsten eine Tiefgefriertruhe

Und es gab auch bereits Vorläufer des heutigen „brotbacken live“, nämlich die IME POST, wo man sich schon viele Gedanken um Produktverbesserungen machte.

DIE GUTE ALTE ZEIT ...

Werbung wurde natürlich auch gemacht und auf den wichtigsten Ausstellungen und Messen ausgestellt.



- ✓ das erste Patent
- ✓ große Erfolge: der 40.000ste Ofen IME liefert in die ganze Welt
- ✓ zufriedene Kunden aus aller Welt
- ✓ Dankschreiben usw.



JETZT GEWINNEN

EIN NEUER IME OFEN WARTET AUF SIE!

WIE ALT IST EIGENTLICH IHR IME?

Eines schon mal vorweg: Wenn er 30 oder 40 Jahre alt ist, gehört er noch zu den ganz jungen. Falls er über 60 ist, könnte er schon viel wert sein. Was wir uns nämlich schon lange fragen: Wie alt ist eigentlich der älteste noch funktionsfähige IME Brotbackofen wirklich? 60, 65 oder gar 70 Jahre? Für einen IME Brotbackofen ist eine Lebensdauer von einem halben Jahrhundert der Normalfall; noch täglich verkaufen wir heute Ersatzteile für mehr als 60 Jahre alte Öfen. Da ergibt sich natürlich zum 70 Jahr-Jubiläum die Frage, wo ist er, der älteste noch funktionsfähige IME Brotbackofen und wer arbeitet damit?

DAHER STARTEN WIR NUN DEN WETTBEWERB:

Schicken Sie uns ein Foto Ihres Ofens - am besten (falls möglich) mit Typenschild oder einem glaubwürdigen Nachweis über das Alter Ihres Ofens. Der älteste IME Brotbackofen wird von uns kostenlos auf ein neues Modell ausgetauscht: den INO 2000/4 aus der aktuellen Preisliste.

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme!

Rückfragen oder Zuschriften an office@ime.at oder Auskünfte 0662 880070

P.S: jeder Teilnehmer erhält von IME ein kleines Geschenk

Fundstück

Vielen Dank an Alle, die uns mit Fundstücken aus 70 Jahren Vergangenheit erfreuen. Wie z.B. Frau Karin Leibetseder mit folgendem Schreiben.

Von: karin.leibetseder@gmx.net
Gesendet: Samstag, 21. Dezember 2019, 17:51
An: info@ime.at
Betreff: Haartrockner von IME aus den 70er Jahren

Guten Tag,
 Rund um den Jahreswechsel ist es ja Zeit auf Vergangenes zurückzublicken. Da trifft es sich gut, dass ich gerade unter den Habseligkeiten meiner Großmutter (sie ist 94 Jahre alt) einen IME Haarfön gefunden habe. Laut Preisetikett dürfte sie das Gerät um 198 Schilling bei Konsum gekauft haben. Er scheint sehr gut in Schuss und gepflegt zu sein, jedoch habe ich noch keinen Funktionstest durchgeführt. Ich hoffe, Sie können sich auch an diesem Gusto-fundstückerl freuen und können mir eventuell sagen aus welchem Jahr das Modell stammt?

Mit freundlichen Grüßen,
 Leibetseder Karin



Rezept

KNUSPRIGES EMMER-DINKELBROT



ZUTATEN FÜR 6 BROTE:

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| ✓ 1.800 g Emmermehl | ✓ 3 Würfel frische Hefe |
| ✓ 1.500 g Dinkelmehl | ✓ 780 ml Milch |
| ✓ 6 TL Zucker | ✓ 1000 ml warmes Wasser |
| ✓ 12 TL Salz | ✓ etwas Emmermehl |
| ✓ 6-12 TL Brotgewürz | zur Verarbeitung |

Die Mehle mit Zucker, Salz und Brotgewürz in einer Schüssel mischen; Hefe darüberbröckeln. Milch und das lauwarme Wasser zugeben und mit dem Knethaken durchmischen bis ein glatter Teig entsteht. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen.

Zugedeckt eine Stunde gehen lassen.

Nun den Teig nochmals durchkneten und in sechs gleich große Kugeln teilen. Nochmals auf einem Backpapier oder im Simperl gehen lassen (45 min. – 1 Stunde). Backofen vorheizen auf Ober- und Unterhitze 200° C. Beim Schamotteofen Unterhitze nur ca. 180 °C.

Brotoberfläche einschneiden, mit Wasser bestreichen und einschießen. Backzeit ca. 40 – 45 min.

URGETREIDE TEIL 2 – EMMER

In unserer letzten Ausgabe „brotbacken live“ haben wir über Einkorn berichtet.

Heute wollen wir uns mit Emmer beschäftigen: Emmer oder auch Zweikorn ist eine Stammform des heutigen Weizens. In seiner Heimat, dem Vorderen Orient, war Emmer bereits vor ca. 10.000 Jahren in fast jeder Siedlung der Jungsteinzeit zu finden. Auch bei den Römern spielte dieses Getreide eine große Rolle, jedoch weniger als Brot, sondern vielmehr als Brei. Und die alten Ägypter brauten aus Emmer sogar Bier.

Wie Einkorn ist Emmer ein Spelzgetreide, was bedeutet, dass die Verarbeitung aufwändiger ist, weil das Korn in einem extra Arbeitsgang aus den Spelzen gelöst werden muss. Die Mühe lohnt sich jedoch: Emmer hat nicht nur einen sehr feinen, würzigen Geschmack, sondern ist sehr mineralstoffreich. Im Vergleich zu Weizen weist dieses Urgetreide einen etwas höheren Eisen- und Magnesiumwert auf und hat einen deutlich höheren Zinkanteil. Außerdem hat es einen für die Sehkraft wichtigen hohen Gehalt an Carotinoiden.

Die Spelz, die das Korn umgibt, bringt neben der Mühe aber auch Vorteile: sie schützt das Getreide vor Schadstoffen aus der Luft und anderen Umwelteinflüssen. Außerdem ist das Urgetreide sehr robust und widersteht vielen Krankheitserregern. Auf chemische Pflanzenschutzmittel kann leichter verzichtet werden. Die Ähren von Einkorn, Emmer und Dinkel bringen jedoch geringere Erträge als die des kultivierten Weizens, daher wird das Urgetreide immer eher ein Nischenprodukt bleiben. Aber immer mehr Verbraucher sehnen sich nach Naturbelassenheit und einer authentischen Lebensweise.

Wer mit Emmermehl backen will, muss beachten, dass es sich nicht wie herkömmliche Mehle verarbeiten lässt. Grund dafür ist das in jedem Getreide vorkommende Gluten. Das Gluten im Emmer hat andere Eigenschaften als beispielsweise das im Weizen.

UM TROTZDEM EIN GUTES ERGEBNIS ZU ERZIELEN, SOLLTEN DREI TIPPS BEACHTET WERDEN:

- 1) **Richtig kneten:** Teig aus Emmermehl muss schonend verarbeitet werden: langsam, wenig intensiv kneten und nur so lang, bis ein gut dehnbarer Teig entstanden ist.
- 2) Um eine bessere Porung zu erzielen, sollte der Teig eine **längere Ruhephase** haben. Je länger der Teig ruht, desto mehr kann sich das Teiggerüst ausbilden und festigen. Die Gehzeit sollte jedoch maximal eine Stunde betragen; während der Ruhephase sollte er ein- bis zweimal ohne großen Kraftaufwand gezogen und zusammengefaltet werden.
- 3) Eine geringe Zugabe von 20 – 30 g **Fett oder Milchprodukten** pro 1 kg Mehl wirkt sich positiv auf die Gebäckqualität aus. Es eignen sich dafür Butter, Öl oder Joghurt.



Profi
Tipp



Jetzt Aktionsbonus sofort abziehen!
vom 1.1.2020 bis 31.12.2020 reduzieren sich die Listenpreise bei jedem Gerät.

Warum noch warten?

Sparen Sie Geld beim Kauf und beim sparsamen Betrieb der neuesten Geräte. Nutzen Sie auch das komfortable Leasingangebot - Details auf Seite 11.

Und natürlich profitieren Sie auch von den übrigen IME Vorteilen:

- ✓ bis zu 20 Jahre Garantie bei den Brotbacköfen
- ✓ 3-fache Türverglasung bei allen Brotbacköfen
- ✓ 5 Jahre Garantie auf die Knetmaschinen
- ✓ 30 Jahre Ersatzteil-Nachliefergarantie
- ✓ gratis „frei Haus“ Lieferung
- ✓ und viele weitere Vorteile

Erkundigen Sie sich einfach bei Ihrem Fachhändler oder direkt bei IME.

Jubiläum

IME FEIERT JUBILÄUM FEIERN SIE MIT



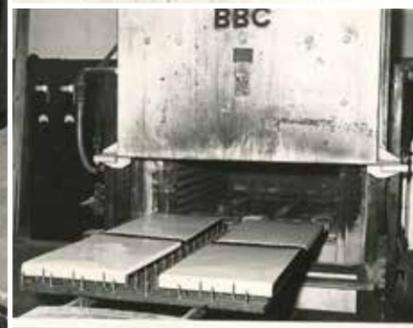
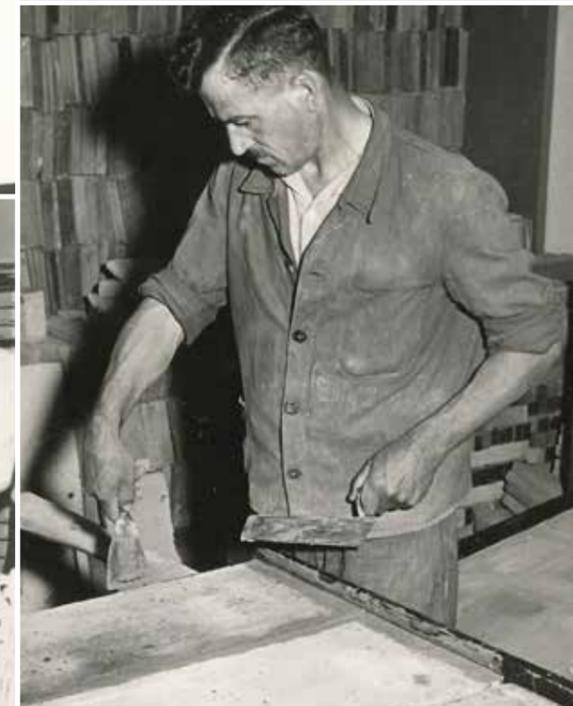
BROTBACKÖFEN
SERIEN INO, VARIO, MAXXI
JUBILÄUMSBONUS € 300,-



HEISSLUFTÖFEN
SERIEN TAIFUN S, PRO, BAKERY
JUBILÄUMSBONUS € 200,-



KNETMASCHINEN
SERIEN STANDARD & KOMFORT
JUBILÄUMSBONUS € 250,-



WIR STELLEN VOR: DIE SERIE MAXXI

Jahrelang gab es immer wieder die Frage nach noch größeren Öfen und einem Modell mit größerer Breite aber weniger Tiefe. JETZT gibt es sie!

Die Serie MAXXI vereint die Technik der bekannten Serie INO mit noch größerer Kapazität.



MAXXI 6



Der Breite. Wie INO 2000/6, jedoch Türe auf der Längsseite und damit leichter beschickbar.

Aussenabmessungen:
B 130 x T 95 x H 43 cm

Backfläche:
105 x 70 cm
(für 6 Laibe á 3,5 kg)

Anschlusswert:
9,9 kW / 400 V

Gewicht:
230 kg netto

Art.Nr.: 02861

Einführungspreis
(bis 31.12.2020)
Exkl. MwSt. € 4.900,00
Inkl. MwSt. € 5.880,00

abzgl. 70 Jahre Jubiläumsbonus
€ 300,- *Aktionspreis (bis 31.12.20)

€ 5.580,-

MAXXI 9



Der Riese. Neun auf einen Streich. Mit 1,1 m² Backfläche – bis zu 31 kg Brot pro Backgang.

Aussenabmessungen:
B 130 x T 128 x H 43 cm

Backfläche:
105 x 105 cm
(für 9 Laibe á 3,5 kg)

Anschlusswert:
14,8 kW / 400 V

Gewicht:
280 kg netto

Art.Nr.: 02862

Einführungspreis
(bis 31.12.2020)
Exkl. MwSt. € 6.800,00
Inkl. MwSt. € 8.160,00

abzgl. 70 Jahre Jubiläumsbonus
€ 300,- *Aktionspreis (bis 31.12.20)

€ 7.860,-



Vorteile

- ✓ heute schon bestes Brot backen und nicht morgen
- ✓ Strom und Geld sparen, falls Sie noch mit Ihrem alten Ofen backen
- ✓ sofort Geld verdienen, wenn Sie erst beginnen Brot zu verkaufen
- ✓ Geld sparen, da Sie die heutigen Preise erhalten ohne jährliche Preissteigerungen

WARUM NICHT GLEICH....?

SIE WOLLEN SCHON LANGE IHREN „ALTEN“ AUSTAUSCHEN?

Und mit dem neuesten IME Brotbackofen Strom, Zeit und Geld sparen?

Dann haben wir jetzt eine tolle Möglichkeit für Sie. Zahlen Sie einfach eine monatliche Rate und finanzieren Sie diese durch die Einsparungen und Mehrverkauf von gutem Brot.

Hier zwei Beispiele:



DER NEUE IME VARIO 4

inklusive Untergestell und Lieferung um monatlich 60 Monate lang, Rate inkl. MwSt.

€ 99,-



ODER GLEICH EINE KOMPLETTE BACKSTUBE MIT DEM

- ✓ VARIO 4
- ✓ Untergestell
- ✓ Knetmaschine 33 Liter Kessel, Komfortausführung
- ✓ Spültisch und
- ✓ Arbeitstisch aus Edelstahl

inklusive Lieferung um nur monatlich 60 Monate lang, Rate inkl. MwSt.

€ 199,-



DIE SEITE UNSERER LESER

Hier geben uns „brotbacken live“ Leser ihre oft geheimsten Rezepte und wertvolle Tipps preis. Vielen Dank dafür.

Anmerkung der Redaktion: besondere Freude ist es der „brotbacken live“ Redaktion, dass wir sogar Leser in Spanien haben.

Rezept

Frau Anneliese lebt schon seit Jahren in Spanien und hat uns jetzt auch ein Rezept geschickt. Dieses ist von Betty Bossi aus der Schweiz und hat sie dieses noch von Ihrer Meisterausbildung retten können ... ein Pfund ist übrigens 450 g

An: info@ime.at
Betreff: Broschüre

Die Broschüre ist angekommen, herzlichen Dank! Sie suchen nach Brotrezepten. Vor vielen Jahren hatte ich eine Beilage von Betty Bossi Brotbacken. Leider wurde mir diese in meiner Meisterausbildung gestohlen. All meine Bemühungen die Beilage zu bekommen sind fehlgeschlagen, vielleicht gelingt es euch!? Nun noch ein Rezept von Sophie Roberts Brotteig aus gekochten Kartoffeln ohne Sauerteig:

Am Abend kocht man 10 Pfund geschälte Kartoffeln gar, gießt das Wasser gut ab, zerstampft die Kartoffeln nachdem sie ausgetrocknet sind, ganz fein und verrührt sie mit säuerlicher Buttermilch ganz dünnflüssig. Dann knetet man die Kartoffelmasse mit 40 Pfund Mehl zu einem glatten Teig und stellt denselben an einen warmen Ort. Sollte der Teig zu derb werden, gießt man noch mehr Buttermilch dazu. Am anderen Morgen wird der Teig nochmals durchgearbeitet und nachdem er wieder aufgegangen ist, backt man davon Brote mit gleicher Hitze und Dauer wie Roggenbrot.

Ich habe noch ein zweites sehr altes Rezept für Brotteig aus rohen Kartoffeln und schreibe es hier auf und ihr könnt es ausprobieren:

12 Pfund geschälte Kartoffeln werden roh gerieben und mit kaltem Wasser übergossen. Nach 6 Stunden gießt man das Wasser ab und drückt die Kartoffelmasse in einem Beutel möglichst trocken aus, schüttet sie in einen Backtrog, übergießt sie unter ständigem Rühren mit 10 Pfund kochendem Wasser.

Dann schlägt man den Teig kräftig noch 10 Min. während man nach und nach so viel warmes Wasser zugießt, dass man einen dünnflüssigen, kleisterartigen Teig erhält, welcher mit einer Holzkeule (Kochlöffel) noch so lange gerührt wird bis er nur noch reichlich lauwarm ist und man bequem die Hände in den Teig stecken kann. Dann verarbeitet man 25 Pfund Roggenmehl und zuletzt 3/4 Pfund Sauerteig mit der Kartoffelmasse, lässt den Teig 10-12 Stunden stehen und gären und knetet ihn nochmals durch. Wenn der Teig zum zweiten mal aufgegangen ist, formt man daraus Brote, welche man bei gleicher Hitze wie anderes Brot, nur 20 bis 25 Min. länger bäckt. Bitte beachten, das Rezept ist in Pfund!

Viele Grüße aus Spanien
Anneliese



Von: Andreas König
An: info@ime.at
Betreff: Vollkornsauerteigbrot im INO 2000

Bereits seit über 30 Jahren backen wir wöchentlich sehr vorzügliches Vollkornsauerteigbrot im INO 2000 von IME! Das verwendete Urgetreide (Waldstaudenkorn, Urdinkel) wird natürlich immer mit den damals selbstproduzierten „König-Getreidemöhlen“ frisch gemahlen, was sehr wichtig ist damit es nicht oxidiert. Bereits seit über 15 Jahren arbeite ich an einer ständigen Verbesserung meiner Brotbackrezeptur, bis ich jetzt wirklich sehr zufrieden bin. Ich wollte meine Art des Brotbackens vereinfachen und sicherstellen, dass es immer gelingt. So durfte ich mit der Zeit erkennen, dass die besten Ergebnisse dann zu erzielen sind, wenn ich den frisch angerührten Sauerteig ohne Starterkultur bei etwa 28-30°C fermentiere und gleich nach 24 Stunden, wenn er bereits um das Doppelte aufgegangen ist, zum Hauptteig gebe!

Das Wichtigste bei der Sauerteigherstellung ist sehr sauberes Arbeiten, damit keine Keime den Fermentationsvorgang stören. Seit Kurzem backe ich das Brot in einer sehr speziellen Niedrigtemperaturführung – dadurch bekommt das Brot eine noch saftigere und feinere Krume und bleibt länger frisch. Der Brotbackofen wird dabei auf 240°C Oberhitze und 150°C Unterhitze vorgeheizt. Nach dem Erreichen der Temperaturen sollte am besten noch etwa 5 min. gewartet werden, um dann die Brote mit einer Brotbackschaufel einzuschleusen.

Nach dem Backvorgang werden die Brote mit einer Brotbackschaufel aus dem Backofen herausgenommen (Klopffprobe machen – klingt es hohl?) und zum Abkühlen luftig abgelegt – z.B. auf Brotkörben. Der Brotbackofen sollte nun geöffnet bleiben, damit er abtrocknen kann.

Für dieses Brot habe ich bereits von sehr vielen Menschen großes Lob bekommen - es wird besser vertragen und schmeckt ausgezeichnet. Meine Stammkundschaften wollen aus unterschiedlichen Gründen beinahe ausschließlich nur noch mein Brot essen. Durch die besondere Zubereitung schmeckt dieses Brot selbst nach einer Woche noch sehr gut und frisch. Die Milchsäurebakterien vom Sauerteig hemmen zudem die Bildung von Schimmelpilzen.

Ich backe 1-mal wöchentlich meist am Sonntag aus etwa 5 kg frisch gemahlenem Vollkornmehl und Natursauerteig dieses besondere Vollkornbrot, von welchem ich auch einen Teil verkaufe.

Mit lieben Grüßen
Andreas König

Auch im Weltall isst man Kekse! Was essen die grünen Männlein vom Mars eigentlich? Und wie schmecken Kekse aus dem Weltraum? Diese Fragen versuchen Weltraumforscher im Weltall gerade live zu klären. Lesen Sie dazu einen Original Artikel der SN, APA vom Februar 2020.

Raumfahrer backten Kekse im All

Backzeit viel länger als auf der Erde. Verzehr war nicht erlaubt.

MOSKAU. Erstmals in der Geschichte der Internationalen Raumstation ISS haben Raumfahrer Kekse im Weltall gebacken. Sie brauchten allerdings in der Schwerelosigkeit deutlich länger als im Backofen auf der Erde. Am besten sahen die Schokoladenkekse nach zwei Stunden Backzeit aus, wie das US-Raumfahrtunternehmen Nanoracks auf Facebook mitteilte. Die durchschnittliche Backzeit in der Küche beträgt gut 20 Minuten. Insgesamt wurden fünf Kekse in einem speziellen Backofen unterschiedlich lang gebacken. Erfolgreich sei der Test bei 300 Grad verlaufen. „Wir haben noch so viel mehr zu lernen“, schrieb das Unternehmen. Essen konnten die Raumfahrer die Kekse aber nicht. Sie sollen auf der Erde untersucht werden. SN, dpa, APA



Anm. der Redaktion: Sollte sich doch noch herausstellen, dass es Leben in nicht allzuweit entfernten Galaxien gibt, wird sich IME damit natürlich beschäftigen :) IME Öfen werden derzeit ja schon in viele Länder weltweit verkauft. Da sind neue Exportmärkte im Weltall natürlich auch noch jederzeit willkommen.

BROTBACKEN

Tipps

Lassen Sie den Brotteig im IME Kneiter kurz aufgehen und verkneten Sie diesen wieder für die tatsächliche Gärung, Sie werden staunen...

Nehmen Sie anstatt des Wassers für den Brotteig Buttermilch.

Legen Sie Ihre gebackenen Brötlaibe auf ein Gitter; so kann auch der Dampf am Boden des Brotes entweichen (fängt nicht an zu schwitzen).

Zum Einfrieren das Brot noch lauwarm in einen luftdichten Plastiksack geben; erst nach vollständigem Erkalten einfrieren.

Lagern Sie Ihr Brot in einem Steingefäß und legen Sie einen Apfel rein, somit haben Sie ein perfektes Klima für lange Haltbarkeit des Brotes geschaffen.

Bestreichen Sie Ihr unbemehltes Brot nach der Backzeit mit warmem Wasser - so bekommen Sie eine schön glänzende Kruste.

Verwenden Sie anstatt dem herkömmlichen Salz ein Salz aus dem Himalaja (in jedem Bioladen erhältlich). Das wertet Ihr Brot erheblich auf.



EINE TOLLE IDEE

KEIN PLATZ FÜR EINEN IME BROTBACKOFEN?

kein Platz im Wirtschaftsraum, der Keller zu weit, also wo soll der Brotbackofen dann künftig stehen? Nach langem Hin und Her dann die grandiose Idee. Im Vorraum unter dem Dachflächenfenster, da passt er doch wunderbar hin. Aber gleich formschön verbaut, ein echtes Schmuckstück eben. Denn immerhin ist es das Erste, das jeder Besucher sieht, wenn er bei der Türe reinkommt.

Und so verströmt sich schmackhaftester Brotduft in der ganzen Wohnung jedesmal wenn frisches Brot gebacken wird. Und im Winter - ja da spart man sich den Kachelofen, weil nach dem Backen einfach die Ofentüre offen lassen und die gesündeste Wärme macht sich in der Wohnung breit.

Vielen Dank an Familie Berger aus Birkfeld für die tollen Fotos und viel Spaß weiterhin beim Backen!



Inspiration gewünscht?

Probieren Sie doch mal was Neues aus. Praktische Tipps und neue Rezepte **regelmäßig auf Facebook und auf unserer Homepage.** Folgen Sie einfach unserem Auftritt (einfach IME Backöfen eingeben) auf Facebook und testen Sie unsere regelmäßigen Beiträge.

Gleichzeitig laden wir Sie auch ein, fallweise unsere Homepage www.ime.at oder www.brotbacken.at zu besuchen. Informieren Sie sich über Neuheiten, **Tipps und Aktionen.**

... BESUCHEN SIE UNS



P.S: Haben auch Sie vielleicht einen tollen Tipp, ein lustiges Ereignis oder ein gutes Rezept. Wir würden uns freuen, wenn Sie uns das zukommen lassen würden. Mit Ihrer Genehmigung würden wir dies gerne im nächsten „brotbacken live“ oder in einem Facebook Beitrag veröffentlichen.

WUSSTEN SIE?

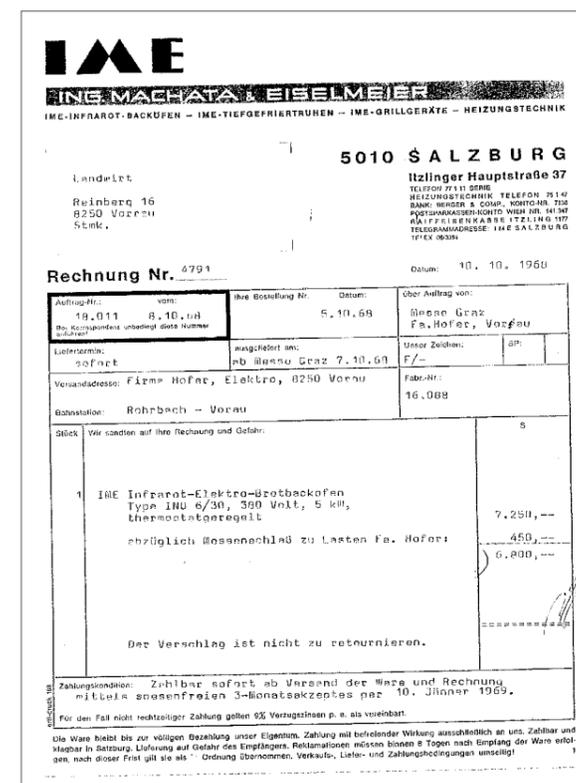
DASS IME BROTBACKÖFEN AUCH EINE TOLLE WERTANLAGE SIND?

Ein Beispiel - ein 6er Backofen kostete 1968 **6.800,- Schillinge.** Das sind umgerechnet ca. **490,- Euro.**

Wenn man diesen nun heute um bis zu **700,- Euro** als Gebrauchtgut **verkauft**, hat man nicht nur **über 50 Jahre gratis** damit gebacken, sondern sogar noch eine **Wertsteigerung** von rund **50 %** erzielt.

Wobei natürlich die Kaufkraft damals eine ganz andere war und das Durchschnittseinkommen 1968 netto 278,- Euro betrug. Heute liegt es bei ca. 2.700,- EUR also dem rund zehnfachen. (1/12 v. Jahreseinkommen lt. Wifo/WKO).

Hier eine Rechnung eines Kunden aus dem Jahr 1968:



IME		5010 SALZBURG	
ING. MACHATA, EISELMEIER		itzlinger Hauptstraße 37	
IME-INFRAROT-BACKÖFEN - IME-TIEFGEFRIERTRUHEN - IME-GRILLGERÄTE - HEIZUNGSTECHNIK		TELEFON 77411 5010	
Landeslet		Reinberg 16	
Reinberg 16		8250 Vornau	
Stmk.		Stmk.	
Rechnung Nr. 4791		Datum: 10. 10. 1968	
Auftrag-Nr.:	18.011	ihre Bestellung Nr.:	5.10.68
vom:	8.10.68	Datum:	5.10.68
über Auftrag von:		über Auftrag von:	
F. Hofert, Vornau		F. Hofert, Vornau	
Lieferfirma:	sofnet	angeführt am:	16.10.68
Unsere Zeichen:	F/-	Fabr.-Nr.:	16.088
Verkaufsadresse: Firma Hofert, Elektro, 8250 Vornau		Fabrik-Nr.:	
Bahnhofsstation: Rohrbach - Vornau		16.088	
Zusatz: 1 IME Infrarot-Elektro-Brotbackofen		7.250,-	
Type INU 6/30, 390 Volt, 5 kW, Thermostatenregul.		450,-	
zuzüglich Wasserschließ zu Lasten Fa. Hofert:		6.800,-	
Der Vorschlag ist nicht zu retournieren.			
Zahlungsforderung: Zahlung sofort ab Versand der Ware und Rechnung, mittels anpostfreien 3-Monatsakzeptes per 10. Jänner 1969.			
Für den Fall nicht rechtzeitiger Zahlung gelten 6% Verzugszinsen p. a. als vereinbart.			
Die Ware bleibt bis zur völligen Bezahlung unter Eigentum. Zahlung mit befreiender Wirkung ausschließlich an uns. Zahler und Akzeptant in Betrug. Lieferung auf Gefahr des Empfängers. Reklamationen müssen binnen 8 Tagen nach Empfang der Ware erfolgen, nach dieser Frist gilt sie als Ordnung übernommen. Verkaufs-, Liefer- und Zahlungsbedingungen umseitig.			

Eine kleine
Zeitreise

Auf den nächsten Seiten finden Sie einige
Ausschnitte aus Werbungen und Prospekten
von IME in den vergangenen Jahren.



Infrarot BROTBACKOFEN



EIN BEGRIFF FÜR

Qualität UND
Sparsamkeit

Zum Backen von
Brot und Mehlspeisen, Braten von Fleisch, Dörren von Obst und Gemüse!
Zu beziehen durch:



IME Infrarot- BACK- UND BRATSCHRÄNKE



Type KB

für
Konditoreien
Mehlspeisküchen
Cafés
Bäckereien

Type LB

für
Fleischhäuser
Großküchen
Buffets



Type KBG 5/II



GRILL

EINRICHTUNG

FÜR IAE Infrarot BACKÖFEN

Acht Hühner oder acht Stelzen oder zwei bis vier Karrees (je nach Größe) - das ist die Kapazität, welche die IAE-Grill-Einrichtung im IAE-Infrarot-Backschrank spielend schafft! Die Grill-Einrichtung, das neue Zusatzgerät für den Backschrank, besteht aus Nirosta-Stahl; ausgestattet mit zwei Vierkantspießen, die unabhängig voneinander arbeiten. Jeder Spieß ist mit vier Haltegabeln und mit einem Federmotor ausgestattet. Verschmutzung des Ofens ist nicht zu befürchten, denn die Nirosta-Auffangtasse verhindert die Verunreinigung des Ofens durch abtropfendes Fett. Über den Fortschritt des Grill-Prozesses können Sie sich laufend überzeugen: Ein Blick durch die Schauöffnung in den beleuchteten Innenraum genügt. Das Grillen im IAE-Infrarot-Backschrank garantiert höchste Speisenqualität durch die Thermostatregelung, gesondert für Ober- und Unterhitze. Überdies: Geringster Gewichtsverlust und geruchloses Grillen!



Grill-Einrichtung eingeschoben. Das Schauloch und die Innenbeleuchtung ermöglichen genaueste Grillkontrolle.

Technische Daten des IAE-Spieß-Grillers:

Außenmaße: 55 cm breit, 70 cm tief, 25 cm hoch
 Spießlänge: 70 cm, Gesamtlaufzeit ca. 40 Minuten, erste Umdrehung in einundhalb Minuten.



Die Abbildung zeigt die herausgezogene Grill-Einrichtung. Pro Spieß 4 Hühner oder die entsprechende Zahl Stelzen, Karrees etc. Hier ist auch die Deckblende abgehoben.

Für den Betrieb sollten Sie wissen:

Spieße zur Gänze bis zum Anschlag aufziehen. Das Grillgut nach küchenmäßiger Vorbereitung - z.B. Hühner innen salzen! - so aufstecken, daß sich eine gleichmäßige Gewichtsverteilung ergibt. Dann Spieße in die Grilleinrichtung einhängen. Oberteil mit Schauloch aufstecken und die gesamte Grilleinrichtung auf die untere Schiene des IAE-Infrarot-Backofens einschleiben. Zu diesem Zeitpunkt sollte der Ofen schon mit Ober- und Unterhitze auf 250 bis 300 Grad C gebracht worden sein. Während des Grillens beide Thermostate auf 250 bis 300 Grad eingestellt lassen. Nach 30 Minuten Laufzeit Spieße neu aufziehen und Schwadenabzug öffnen. Die Unterhitze ist auf 200° zurückzuschalten. Bei Hühnern: Vor Abschluß des Grillprozesses mit der ganzen Grilleinrichtung herausziehen und mit Fett bestreichen! Das Grillen von Hühnern dauert 50 bis 60 Minuten.

Auf der Amsterdamer Internationalen Messe, der HORECAVA 1962, feierte IAE-Salzburg Triumphe mit dem neuen IAE-Spieß-Griller: Zahlreiche Exportabschlüsse! Preis: \$ 1.890,- (komplett mit zwei Spießeln) - \$ 390,- zusätzlicher Spieß mit vier Haltegabeln.



IAE-KOMBI-BACKÖFEN Infrarot

brotbacken

backen

kochen

grillen

tellerwärmen

Das IAE-Kombi-Backofen ist ein einzigartiges Gerät, das alle Funktionen eines Backofens vereint. Es ermöglicht das Brotbacken, das Backen von Kuchen und Torten, das Kochen von Suppen und Eintöpfen, das Grillen von Fleisch und Gemüse sowie das Wärmehalten von Speisen. Die IAE-Kombi-Backöfen sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich, die sich an die unterschiedlichen Anforderungen in der Gastronomie anpassen lassen. Die IAE-Kombi-Backöfen sind eine wertvolle Investition für jeden Betrieb, der auf hohe Qualität und Flexibilität bei der Speisenzubereitung Wert legt.



Infrarotheizung, Schauglas und Innenbeleuchtung, Vollumrüstung
 Thermostatregelung (bei Type KBK)
 Geringer Platzbedarf
 Preiswert und wirtschaftlich

Modell	Leistung (kW)	Leistung (kW)	Leistung (kW)	Leistung (kW)	Preis (DM)
IAE 100	1,0	1,0	1,0	1,0	1.890,-
IAE 150	1,5	1,5	1,5	1,5	2.090,-
IAE 200	2,0	2,0	2,0	2,0	2.290,-

IAE-Salzburg-Itzling, Tel. (06222) 72192 und 72135

BACKÖFEN



Grill-Einrichtung eingeschoben. Das Schauloch und die Innenbeleuchtung ermöglichen genaueste Grillkontrolle.

Grillzeit in etwa 15 Minuten

Wichtig sollten Sie wissen:

Spieße bis zum Anschlag aufziehen. Das Grillgut nach küchenmäßiger Vorbereitung - z.B. Hühner innen salzen! - so aufstecken, daß sich eine gleichmäßige Gewichtsverteilung ergibt. Dann Spieße in die Grilleinrichtung einhängen. Oberteil mit Schauloch aufstecken und die gesamte Grilleinrichtung auf die untere Schiene des IAE-Infrarot-Backofens einschleiben. Zu diesem Zeitpunkt sollte der Ofen schon mit Ober- und Unterhitze auf 250 bis 300 Grad C gebracht worden sein. Während des Grillens beide Thermostate auf 250 bis 300 Grad eingestellt lassen. Nach 30 Minuten Laufzeit Spieße neu aufziehen und Schwadenabzug öffnen. Die Unterhitze ist auf 200° zurückzuschalten. Bei Hühnern: Vor Abschluß des Grillprozesses mit der ganzen Grilleinrichtung herausziehen und mit Fett bestreichen! Das Grillen von Hühnern dauert 50 bis 60 Minuten.

Auf der Amsterdamer Internationalen Messe, der HORECAVA 1962, feierte IAE-Salzburg Triumphe mit dem neuen IAE-Spieß-Griller: Zahlreiche Exportabschlüsse! Preis: \$ 1.890,- (komplett mit zwei Spießeln) - \$ 390,- zusätzlicher Spieß mit vier Haltegabeln.



WIR SAGEN Danke

Liebe IME Freunde, Partner und Kunden. Ohne Ihr Vertrauen und Treue wäre so eine lange Firmengeschichte nicht möglich gewesen. Hiermit möchten wir uns dafür auch wieder einmal herzlich bedanken. Wir versprechen Ihnen, dass wir auch weiterhin unser Bestes geben werden um dies auch künftig zu rechtfertigen. Und die Zukunft? die hat natürlich schon längst begonnen. Die neue Serie MAXXI wird gerade vorgestellt und ständig arbeiten wir an neuen Ideen, wie man die traditionelle Art Brot zu backen noch komfortabler und energieschonender machen kann. Und was noch alles auf uns zukommen könnte lesen Sie auch im Artikel auf Seite 13 (Brot im Weltall.)

BROTBACKEN

die Information für Kunden und Partner *live*

... erscheint zweimal jährlich - gedruckt und auch als Mail-Version. Zusätzlich erhalten Sie mehrmals jährlich Rezepte als Newsletter per Mail. Bestellen Sie für sich oder Bekannte einfach per Mail an **info@ime.at** oder rufen Sie uns an unter **0662/88 00 70**. Dieser ist kostenlos, kann jederzeit abbestellt werden und es werden keine Daten weitergegeben.

ERLEBNISBERICHTE ERWÜNSCHT !

7 Jahrzehnte gibt es nun schon IME Brotbacköfen. Grund für viele zufriedene Kunden uns ihre Erlebnisse mit diesen Öfen mitzuteilen.

.....

Senden auch Sie uns Ihre Erfahrungen oder ein gutes Rezept. Wir freuen uns darauf. Ihre Nachricht bitte an **redaktion@ime.at** oder **info@ime.at**
Danke!

.....

www.ime.at

Ihr Fachhändler



Impressum:
für den Inhalt verantwortlich: IME Back- und Kochgeräte GmbH, Samergasse 28b,
5020 Salzburg. Tel: 0662/880070 Fax: 0660/8800708 email: office@ime.at, www.ime.at
Bildquellen: IME, Fotolia, Freepik und weitere;

Alle Angaben ohne Gewähr. Die Redaktion haftet nicht für Aussagen die in dieser Broschüre getätigt werden. Trotz sorgfältiger Recherche können nicht alle der Reaktion zugetragenen Informationen 100 %ig überprüft werden.