

IME[®]

Brothbacken

live

Die exklusive Information für
Kunden und Partner
rund um das Thema Brot.

URGETREIDE TEIL 3

URROGGEN ODER
WALDSTAUDEN-
ROGGEN

BB LIVE WETTBEWERB

GEWINNER:
DER ÄLTESTE IME
BACKOFEN

FRÜHJAHRSSANGEBOTE

AKTION FÜR
BACKBLECHE &
KNETMASCHINEN

Vorwort

“
Es wird
schon alles
gut werden ...

hat meine Großmutter immer gesagt, wenn es schwierige Situationen zu meistern gab.

Und die musste es schließlich wissen. Geboren in 1. Weltkrieg. Danach der tägliche Überlebenskampf ums tägliche Brot im zweiten großen Krieg und der Nachkriegszeit. Und trotzdem immer optimistisch und irgendwie wurde ja auch alles wieder gut.

Ums Satt werden geht es bei uns schon lange nicht mehr. Darum brauchen wir uns keine Sorgen mehr zu machen. Dafür hat die von uns heute so verteilte industrielle Lebensmittel Massenproduktion trotz aller negativen Auswirkungen gesorgt.

Heute geht es vielmehr darum, uns wieder an alte Qualitätsnormen zu erinnern. Der Trend zu Urgetreide ist ein Teil davon. Lesen Sie mehr davon auf den nächsten Seiten.

P.S. Mehr als 72 Jahre IME Firmengeschichte sind es mittlerweile. Über das Jubiläum wurde ja schon ausführlich berichtet. Trotzdem wollen wir über einige Details davon nochmals berichten. Vor allem aber über die Selbstverständlichkeit mit der ein IME Ofen mehr als 70 Jahre das tägliche Brot bäckt.

Viel Spaß beim Lesen wünscht im Namen des gesamten IME Brotback-Teams

Manfred Mazsits



Kennen Sie Kartoffelbrot?

Frau Herta Krüger aus Salzburg hat uns ein interessantes Rezept gesendet: Kartoffelbrot klingt nicht nur gut, es schmeckt auch hervorragend. Sie hat uns nämlich nicht nur ein Foto und Rezept geschickt, sondern sogar eine Kostprobe vorbeigebracht. Hmmm! Vielen Dank. 😊

Senden auch Sie uns Ihr bestes Rezept mit Bildern zu.

→ www.brotbackofen.at oder info@ime.at



ZUTATEN:

- 400 g Kartoffeln mehlig
- 10 g frischer Germ
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Dinkelmehl
- 10 g Salz
- optional 1 TL Brotgewürz

.....

Kartoffeln schälen, kochen und zerkleinern (mit einer Gabel oder Kartoffelpresse) - Germ ins lauwarme Wasser bröseln, verrühren und 10 min. stehen lassen - Mehlsorten mit Salz, evtl. auch mit dem Brotgewürz, in einer Schüssel vermischen. Die lauwarmen, zerdrückten Kartoffeln und die aufgelöste Hefe dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zudecken und ca. 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen. - Den Teig nochmals kneten und in ein mit Mehl bestäubtes Simperl legen, wieder abdecken und nochmals 30 min. ruhen lassen. - Backofen auf 250° vorheizen (den vollschamottierten Ofen dann ausschalten) - Nach der Ruhezeit den Teig auf ein Blech stürzen und in den Backofen schieben. Kurz beschwaden oder eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen. - Das Brot ca. 40-45 min. fertigbacken (im normalen Backofen die Temperatur auf 220° reduzieren).

Gutes Gelingen! *Herta Krüger*

Vom Brotbacken in früherer Zeit.

Um 1910-1925
Bericht einer Bauersfrau
(Autorin unbekannt)



Der Backofen

Der Backofen stand bei uns draußen auf dem Hof an einer geschützten Stelle, etwa 20 m vom Haus entfernt. Er hatte ein besonderes Schutzdach aus Ziegel. Wir nannten den Backofen "Brotowen". Er war aus Backsteinen und Lehm gebaut, und war auf großen Bentheimer Steinen aufgebaut. Der Backofen sah aus wie ein kleines Haus. Vorne hatte er eine runde Öffnung mit einer eisernen Tür zum Schließen und Aufmachen. Die Tür hatte eine Klinke zum Aufheben und Niederlassen in einen seitlich eingelassenen Haken. Der Ofenboden war auch aus Backsteinen. Das Bauen von Backöfen konnte damals wohl jeder Maurer.

Das Einheizen

Das Einheizen des Backofens wurde meist von der Bäuerin gemacht. Sie konnte dann nebenbei auch noch andere Hausarbeiten verrichten. Es war auch immer gut, wenn es ein und dieselbe Person machte. Drei Stunden vor dem Backen wurde der Ofen angemacht.

Das Brennmaterial

Der Backofen musste mit gutem trockenem Brennmaterial geheizt werden. Am besten eigneten sich hierfür Buchenbuschen und Eichenbuschen. Da musste ziemlich viel dickes Holz drin sein. Man konnte mit Buschen den Ofen am besten anmachen, weil zwischen dem dicken Holz auch wohl noch etwas dünnes Holz war. Das Holz wurde auf eine Lage Stroh gelegt und angezündet, und im Nu brannte das Feuer. Man konnte immer nachlegen.

Ofenproben

Der Backofen musste so lange geheizt werden, bis er innen ganz weiß war. Es durfte sich nirgendwo ein schwarzer Punkt zeigen.



Das Auskehren

Die Bäuerin kehrt Glut und Asche aus dem Ofen. Es geschieht mit einem senkrechten, oben halbkreisförmigem Brett, was auf einer langen Stange befestigt ist, "Krasser" genannt. Glut und Asche fallen in ein Loch, das unten vor dem Backofen sich befindet ("Aschkelok").

Nach dem Auskehren wird der Ofen ausgewischt. Es wird dieselbe Stange wieder gebraucht. Um das Brett wird ein nasser Aufnehmer geschlagen ("Uobmschlatt"). Und nun wird gewischt, der ganze Ofen. Öfters wird der Aufnehmer in einen bereitstehenden Eimer mit kaltem Wasser getaucht. Nun ist der Ofen fertig zum Broteinschieben.



Die Asche

Früher wurde die Asche erst gesiebt, dann gekocht. Dann gebrauchte man sie zum Wäschebücken, und im Ersten Weltkrieg wurde sie regelrecht zum Waschen und zum Scheuern verwendet, weil damals nichts zu haben war zum Waschen. Diese Lauge war sehr fett und reinigte gut. Am besten geeignet war Asche von Buchenholz ("Bökenholt"). Asche wurde auch als Dünger über die Weide verstreut.

Das Brotbacken

Jede Woche wurde einmal Brot gebacken. Meistens sieben Stück, wir nannten dieses Brot "Stuten". Es wurde zu 2/3 aus Weizenmehl und 1/3 aus gebeuteltem Roggenmehl gebacken. Der Brotteig wurde in der Mehlkammer in einem Trog fertig gemacht.



Urroggen oder Waldstaudenroggen

Nachdem wir in den letzten beiden Ausgaben über Einkorn und Emmer berichtet haben, heute eine weitere Sorte Urgetreide: der Urroggen oder Waldstaudenroggen.

Ursprünglich wurde der Urroggen in der Gegend des Vorderen Orients angebaut und zwar schon vor 7.000 Jahren. Da er ursprünglich auf Rodungsflächen wuchs, ist er auch unter dem Namen Waldstaudenroggen bekannt. In einigen Regionen kennt man ihn auch als Johannisroggen, da die Aussaat um den 23./24.6. stattfindet.

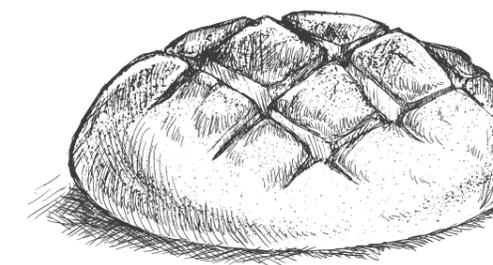
Urroggen wird nur jedes zweite Jahr geerntet: Im ersten Jahr wird das Grün vor der Ährenbildung abgemäht und als Viehfutter verwendet. Die Pflanzen treiben dann neu aus und überwintern. So bilden sich im Folgejahr um bis zu 30 % mehr Ähren und in dem Jahr wird dann auch geerntet.

Die Pflanzen sind sehr robust und unempfindlich und werden bis zu zwei Meter hoch. Es ist kaum Pflanzenschutzmittel und wenig Düngung notwendig, was ideal für den Bio-Anbau ist. Die Wurzeln sind kräftig und fein, das tut dem Acker sehr gut und bereitet den Boden optimal für den

anschließenden Gemüse- oder Getreideanbau vor. Obwohl der Ertrag um 50 % geringer ist und die Körner wesentlich kleiner sind, erinnert man sich jetzt wieder verstärkt an die Vorteile dieses Urgetreides. Urroggen hat ein kräftiges, leicht erdiges und süßliches Aroma, das dem Gebäck eine besondere Note verleiht. Das Brot bekommt eine natürliche, dunkle Färbung. Das Getreide enthält viel Eiweiß, Mineralstoffe, B-Vitamine, Spurenelemente und hat um etwa 50 % mehr Ballaststoffe als herkömmlicher Roggen. Mehr Ballaststoffe fördern die Verdauung und die Darmflora, sättigen und senken den Cholesterinspiegel. Verarbeitet wird Urroggen vor allem zu Vollmehlen und Schrotten. Das Mehl bietet sich als Zusatz für Brote aus handelsüblichem Roggenmehl an, da es dem Gebäck eine ansprechende Farbe gibt und der Geschmack würziger ist. Außerdem sind die Backeigenschaften von reinem Urroggen nicht so gut und das Brot braucht eine extrem lange Teigruhe. In der Naturkostszene wird der Zusatz empfohlen, um den Ballaststoffanteil von Roggenbrot zu erhöhen.

Rezept Waldstaudenbrot

Für ein Teiggewicht von ca. 1800g



GRUNDSAUERTEIG:

- 10g Anstellgut
- 65g Wasser
- 130g Waldstaudenroggen (Vollkorn)
- Temperatur: 26-28°C
- Ruhezeit: 15-24 Stunden

VOLLSAUERTEIG:

- 205g Grundsauerteig
- 325g Wasser
- 260g Waldstaudenroggen (Vollkorn)
- Temperatur: 30°C
- Ruhezeit: 3 Stunden

HAUPTTEIG:

- 790g Sauerteig
- 440g Waldstaudenroggen (Vollkorn)
- 150g Ruchmehl (Mehl, das noch einen Teil der äußeren Schale hat) bzw. W1600
- 340g Wasser
- 22g Meersalz
- 10g Hefe

Alle Zutaten 3-4 Minuten gut durchmischen. Nach einer kurzen Reifezeit von 15-20 min. den Teig teilen, falls 2 Laibe mit ca. 900 g gebacken werden sollen, und zu runden Laiben formen. Mit dem Schluss nach unten in ein Simperl legen, und bei 2/3 Gare auf eine Schaufel kippen (2/3 Gare= wenn man eine Delle in den Teig drückt, federt diese praktisch vollständig zurück). Im vorgeheizten Backrohr (250-260°C) mit etwas verzögerter Beschwadung in den Ofen schieben. Backzeit etwa 50-55 Minuten.



Ein ganz besonderes Brot mit kräftiger, dunkler Kruste. Geschmacklich hervorragend mit zweistufiger Sauerteigführung und extrem langer Frischhaltung.

Kunden lieben Ihren „IME“...



... auch wenn er bereits in die Jahre gekommen ist. Manchmal wird das Haus erneuert oder sogar rund um den Ofen herum neu gebaut, wie hier auf diesem Foto.



Danke Leopold für die netten Fotos.

An: office@ime.at
Betreff: Foto Brotbackofen

Hallo Manfred!

Danke für die prompte Lieferung der Knetmaschine, sie ist bereits gestern bei uns eingetroffen!

Anbei sende ich dir wie besprochen ein Foto von unserem "eingebauten" Backofen. Laut meinem Vater müsste der Ofen im Jahre 1961 angeschafft worden sein. Wir backen jede Woche 40kg Brot damit!

Bitte wenn du mich einmal bei Gelegenheit anrufst bzgl. einem neuen Ofen!

Mit freundlichen Grüßen
Leopold Schneckenleitner



Das „schnelle“ Rezept

Südtiroler Schüttelbrot

Ein schnelles Rezept für ein Fladenbrot, das lange haltbar ist.

Traditionell kommt Schüttelbrot aus Südtirol und wurde gern zu Speck oder Käse zur Brotzeit gegessen. Der Teig wird vor dem Backen durch Schütteln gelockert und in die charakteristische dünne Fladenform gebracht. Diese Form bewirkt, dass das Brot nach dem Backen schnell hart wird und so für längere Zeit ohne zu verderben aufbewahrt werden kann. In den Almütten Tirols war es deshalb sehr beliebt; die Herstellung von Brot war sehr mühsam und zeitaufwendig. Als Brotgewürz wurde u.a. Brotklee verwendet, damals ein fester Bestandteil der dortigen Bauerngärten.

ZUBEREITUNG

Germ im warmen Wasser auflösen und mit dem Roggenmehl zu einem weichen Teig verarbeiten; bei ca. 30° C ein Stunde ruhen lassen. Den Vorteig mit allen anderen Zutaten vermengen und 15 min. ruhen lassen. Dann 150 g große Teigstücke abteilen, auf mit Mehl bestäubte Tücher legen und bei hoher Luftfeuchtigkeit (ca. 85%) nochmals 10 min. ruhen lassen. Schütteln: den Teig auf ein pizzagroßes Brett legen und es im Kreis drehend schütteln, damit es dünn wird und breitläuft. Bei 210-220° C (Ober- und Unterhitze) ca. 30 min. ausbacken.

Gutes Gelingen!



ZUTATEN für ca. 6 Personen
Zubereitungszeit 1,5 h

VORTEIG

- 250 g Roggenmehl
- 250 ml Wasser (ca. 30° C)
- 20 g Germ

TEIG

- Vorteig
- 500 g Roggenmehl
- 250 g Weizenmehl
- 850 ml Wasser (ca. 30° C)
- 20 g Germ
- 20 g Salz
- je 5 g Fenchel und Kümmel, evtl. 5 g Bockshornklee



Ein Softwareentwickler und seine Frau.

Sie: „Schatz, wir haben kein Brot mehr. Könntest du bitte zum Kiosk an der Ecke gehen und eins holen? Und wenn sie Eier haben, bring 6 Stück mit.“

Nach kurzer Zeit kommt er wieder zurück und hat 6 Brote dabei.

Sie: „Warum nur hast du 6 Brote gekauft?“

Er: „Sie hatten Eier.“

IME suchte den ältesten IME Backofen Österreichs



Der Sieger IME Wettbewerb



Wie alt wird ein IME Backofen?
Das war die meistgestellte Frage
zum 70 Jahre Jubiläum der Marke
IME im Jahr 2020.

Jetzt wissen wir es genau!
69 Jahre in Betrieb und noch
nicht am Ende.

Die Familie Zauner aus Handenberg in Oberösterreich landete den Haupttreffer. Nicht nur, weil der 1951 gebaute Backofen immer noch tadellos funktioniert, sondern auch, weil sie als Sieger des Wettbewerbs einen funkelneuen VARIO als Hauptpreis bekommen haben.

Mehrere hundert Einsender konnten es nicht glauben, dass es noch ältere Geräte als ihre Öfen gibt.

Immerhin waren alle eingesendeten Öfen älter als ein halbes Jahrhundert. Übrigens genau genommen ist der älteste Ofen über 70 Jahre in Betrieb gewesen, da er zwar Baujahr 1951 war, aber erst coronabedingt 2021 und nicht im Jubiläumsjahr gegen einen neuen ausgetauscht wurde. Dieser Ofen steht übrigens heute im IME Schauraum in Koppl.

Wir wünschen allen Besitzern eines IME Ofens weiterhin viel Backvergnügen – ob alt oder neu – eines ist sicher: IME steht zu seinen Öfen und hält auch für alle noch Jahrzehnte lang Ersatzteile bereit. Getreu nach dem Motto eines unserer treuen Kunden: „vom Osten bis zum Westen – IME Öfen sind die B.....n!“

In den Bildern Familie Zauner bei der Übergabe des ältesten Backofens Österreichs an IME Mitarbeiter Norbert Stumvoll bei der es auch Tränen gab. Frau Zauner wollte sich erst gar nicht von Ihrem Liebling trennen, der noch ohne Mucken „so gutes Brot“ bäckt. Erst der Anblick des neuen vollschamottierten VARIO konnte sie dann trösten.

Jeder IME ist ein Sieger



Grüß Gott!

Da ich viel Brot gebacken habe bin ich im Besitz von vier IME- Brotbacköfen. Leider ist keine Rechnung mehr vorhanden, darum habe ich die Typenschilder fotografiert. Ich würde mich freuen, wenn der älteste Ofen dabei wäre.

mit freundlichen Grüßen
Theresia Büchler
4850 Timelkam

Sehr geehrte Damen und Herren,
wie heute auf der Messe in Wieselburg gesprochen, wollen wir gerne am Gewinnspiel teil. Wir haben einen IME Backofen, welcher im Jahr 1952 oder 1953 wurde unserer hundertjährigen Oma zufolge gekauft.

Mit freundlichen Grüßen
Teresa & Hubert Mayrhofer
4470 Enns

P.S. Zwei Jungfamilien freuen sich sehr über die gebrauchten IME-Backöfen, die sie kürzlich erworben haben.

Wir sind überwältigt – so viele Einsendungen haben wir bei unserem Wettbewerb erhalten. Und alle Öfen noch voll funktionsfähig und schauen noch so gut aus.

Mehrere hundert Ofenbesitzer haben uns Fotos und Teilnahmebeschreiben geschickt. Bei einigen taten wir und wirklich schwer, diese nicht als Sieger zu bewerten. Aber es gibt halt nur einen „ältesten“. Als Trost bekamen die zweit- bis fünftältesten immerhin einen „halben“ Ofen als Gewinn und die nächsten 10 einen Gutschein als Trost. Eine kleine Anerkennung erhielt aber jeder Teilnehmer und die Erkenntnis, dass jeder ein Gewinner ist, der selbst Brot bäckt. Nicht nur weil ein IME Ofen ein Leben lang hält, sondern einfach weil selber backen ein toller Genuss und ausserdem gesund ist.

Nachstehend einige Auszüge von Teilnehmern des Wettbewerbes:

Liebes IME-Team,

Die ständige Nachfrage nach mehr Brot, Bauernbrot (Selbstvermarktung) zu backen, hat uns bewegt neue Brotbacköfen anzuschaffen, nicht das unsere alten IME-Brotbacköfen nicht mehr funktioniert hätten, nein, ganz im Gegenteil, über viele viele Jahre (50 Jahre, leider sind sie nicht die ältesten) haben sie bei uns ihren Dienst geleistet, ausschlaggebend für die "Neuen" war, Energieeffizienz, Vollschamottierung, die neue Technik des Varios und die Jahrzehnte lange Zufriedenheit mit unseren alten Öfen, sich wieder für IME Brotbacköfen zu entscheiden. Die neuen Backöfen sind bereits da, und haben schon einige Back Tage hinter sich, alles funktioniert perfekt, so bleibt uns nur eines zu hoffen, dass wir in 50 Jahren wieder das gleiche berichten können.

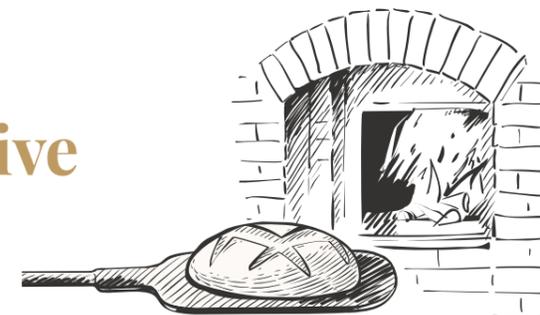
Danke für die tolle Beratung und das prompte Service
Im Anhang zwei Bilder, vorher nachher,

Mit freundlichen Grüßen
Fam. Ritter
Vasoldsberg/Steiermark



Reportage Kunden backen live

nur für IME Kunden in Ihrer „brotbacken live“ Ausgabe!



Diesmal haben wir Frau Marakovits in Hasendorf im schönen Burgenland besucht. Wie üblich stand die mehrfache Preisträgerin schon frühmorgens in ihrer Backstube und es duftete schon weit hinaus nach frisch gebackenem Brot.

Zu ihren 5 Schamotteöfen hat Frau Marakovits jetzt auch einen Heißluftofen von IME: den Bakery 6. Darin macht sie vor allem Kleingebäck auf bis zu sechs Ebenen gleichzeitig. Mehrmals in der Woche hat sie Backtag.

Mit Rezepten, die bereits von ihrer Großmutter weitergegeben wurden, versorgt sie die ganze Umgebung und beliefert auch einige Geschäfte in der Umgebung. Außerdem ist sie einmal in der Woche auf dem Bauernmarkt.

In ihrem Laden kann man auch zugekaufte Schnäpse und hausgemachte Marmeladen erwerben.

Im Bild Frau Marakovits an ihrem Backtag



GÜLTIG
VOM 1. MAI BIS
30. JUNI 2022

Frühjahrsangebote

IME Kunden kaufen besser

nur für IME Kunden in Ihrer „brobacken live“ Ausgabe!



„Welche Bleche soll ich nehmen? Gelocht, ungelocht, Edelstahl, granitemailliert oder Alu? Wenn ich mich nur entscheiden könnt ...“ Das hören wir von Kunden immer wieder. Jetzt wollen wir Ihnen die Entscheidung einfacher machen. Zu jedem VARIO gibt es jetzt 2 Backbleche nach Wahl kostenlos! Und unser Tipp dazu: Nehmen Sie je ein gelochtes und ein ungelochtes Alu Blech, dann sind schon mal ausgestattet. Damit können Sie Kekse backen, Kleingebäck machen und so weiter. Wenn Sie Obst dörren möchten, dann verwenden Sie das ungelochte Blech als Tropftrasse ganz am Boden und die gelochten (bis zu 5 Stück) für das Obst. Wenn Sie Luxus wollen ist für alle Einsatzbereiche natürlich das emaillierte Blech oder für köstlichste Braten die emaillierte Bratpfanne am besten.



IME Knetmaschinen Aktion

-20% extra Rabatt auf alle Teigknetmaschinen der Serien IKA Standard und IKA Komfort

Unser Beitrag zur Inflationsbekämpfung. Im Aktionszeitraum erhalten Sie jede IME Teigknetmaschine um 20 % billiger. Noch nie war es attraktiver gerade jetzt eine Teigknetmaschine zu kaufen. Ausserdem zusätzlich gratis: Der passende Stecker mit Phasenwender. Fragen Sie uns oder Ihren Fachhändler um weitere Details.

wir stellen vor Serie GB 3000 Easy

Seit Jahrzehnten unverzichtbar - jetzt neu überarbeitet.



Der Back- und Bratofen „ohne Schamotte“

Wenn vollautomatische Heissluft-, Dampf- und Combiöfen wahre Wunder versprechen, das Geschmackserlebnis eines krossen Bratens aus dem Backofen mit langwelliger Strahlungswärme und getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze ist nach wie vor unerreicht. Seit den 1960er Jahren steht „der IME Ofen“ als Synonym für Back- und Bratöfen in höchster Qualität. Zuverlässigkeit, Langlebigkeit und optimales Backverhalten waren die Attribute, um ihn zum beliebtesten Helfer in tausenden Küchen zu machen. Und wenn Sie feine Backwaren damit machen möchten, raten wir zur Variante mit zuschaltbarer Umluft. Ob im Fleischerhandwerk zum Braten von Fleisch und Leberkäse, in der Konditorei für die köstlichsten Patisserieprodukte oder als Universalbackofen in der Gastronomie - das traditionelle Backrohr mit statischer Hitze ist auch heute noch unverzichtbar.

- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar bis 300° Grad
- Innenhöhe 30 cm. Volledelstahlausführung
- Kippsichere, herausnehmbare Laufschienen
- 4 Einschübe pro Backrohr
- Auch als Unterbau für Kochgeräte verwendbar
- In drei Ausführungen: ohne Sichtfenster, mit Sichtfenster und mit Sichtfenster und leichter Umluft
- Preiswert und zuverlässig

Technische Details

Maße (in mm):
800 x 880 x 540 + 100 Füße
Anschluss: 5,9 kW / 400 V



Schon gewusst?

... dass dem GB 5, als Vorläufer des später tausendfach verkauften Bratofens GB 70 das erste europäische Patent auf Backöfen erteilt wurde?



Vom Feld ins Brot



Recht herzlich bedanken möchte sich die "brotbacken live" Redaktion bei Familie Mayrhofer aus Enns für die wunderbaren Fotos.

Reportage Drei Generationen, eine Leidenschaft

Seit der Übernahme des kleinen landwirtschaftlichen Betriebes im Nebenerwerb bauen sie unter dem Motto "drei Generationen - eine Leidenschaft" die Direktvermarktung, welche schon eine Leidenschaft von Hubert Mayrhofer's Vater war, kontinuierlich aus.

Mittlerweile sind sie dabei ein echter Vorzeigebetrieb zu werden.

Neben "cult beef" von Mastkälbinnen vermarkten sie vor allem Kletzenbrot, Edelbrände, Sirupe und Liköre. Dafür erhielten sie auch schon mehrere Auszeichnungen, zuletzt für das Bauern Kola® - Colastrauchsirup bei der Vorprämierung der heurigen "AB HOF MESSE Wieselburg". Dieses ist mittlerweile auch in der Gastronomie zu finden und wird sicher nicht der letzte Sirup sein den das innovative Ehepaar Hubert und Teresa Mayrhofer entwickelt. Nun will man auch mit Brot und Kleingebäck voll durchstarten. Dazu wurde soeben eine neue Backstube fertig gestellt. Diese besteht nicht nur aus 2 neuesten IME Backöfen, sondern auch einer kompletten Edelstahl Einrichtung inklusive Gewerbespülmaschine. Wie man am Foto sieht, kann es auch die nächste Generation kaum erwarten, tatkräftig mitzuhelfen. Dies alles in bester Qualität.

Weitere Informationen und „ab Hof“ Verkauf unter www.kaltenleitnergut.at



Legendentreffen Veteranen und Legenden



Im Bild: Renate Lengvary, Michael Auer, Franz Scheutz, Robert Schweitzer, Manfred Mazsits

Veteranentreffen. Dieses fand verzögert durch die Pandemie erst im Herbst 2021 statt. Auch die bereits seit Jahren pensionierte Wiener Mannschaft, die in der Firma und auch bei vielen Wiener Händlern noch echten Legendenstatus besitzt, kam gerne zu einem gemütlichen Zusammensein nach Salzburg.

Bei gutem Essen und nach ein paar Gläsern Wein gab es im neuen Salzburger Kult Restaurant "Sempre" viele bisher noch unbekannte Episoden aus der Vergangenheit zu hören. Einig war man sich, bald wieder so ein Zusammen sein zu organisieren.

Ein Brotgedicht

Wertvolles Brot
Unser tägliches Brot
aus dem wertvollen Korn,
ist für viele in Not
ein Überlebensborn.

Mancher in unserm Land
ist satt und wohlgenährt.
Hat Brotes Wert verkannt
und ohne Dank verzehrt.

Ist es nicht mehr ganz frisch,
behandelt er's wie Müll.
Er fegt es einfach vom Tisch,
damit's den Eimer füllt.

Veracht ich die Gabe,
veracht ich den Geber,
von dem ich sie habe.
Das bedenke jeder!



Von: Juliane Wurzinger

Gesendet: Donnerstag, 11. November 2021 15:19

An: Karin Haslauer Karin.Haslauer@ime.at

Liebe Fr. Haslauer,

weiß nicht, wie ich es schreiben soll, aber ich bin: mehr als begeistert!!

Nicht nur, dass wir vorgestern erst einen gebrauchten IME Backofen 2000/4 gekauft bzw. nach Hause gebracht haben war ein glücklicher Zufall....

Ja, zusätzlich dazu bin ich höchst begeistert über Ihre extrem schnelle und kompetente Beratung und Arbeit - bin zwar selbst im Vertrieb tätig, aber das ist nun meine neue "Messlatte" ;))

Sofort nach meinem Mailversand, kam ihr Anruf, unverzüglich Ihr Angebot und die dazugehörige AB. Während ich gerade noch dabei war Ihren Tipp mit dem Aufheizen auf höchster Stufe über Stunden auszuprobieren und im Staunen war, kam heute bereits die Lieferung und auch der Ofen erstrahlt (fast) wie neu.

Ein Traum und sollte ich Ihren Chef jemals treffen, kann er sich was anhören :-):-)

Freue mich schon sooo auf mein erstes Brot/Gebäck, dass ich hoffentlich morgen bereits backen werde - spätestens am Wochenende.

Alles Gute und ich melde mich verlässlich, sobald sich die ein oder andere Frage/Bestellung ergibt.

Liebe Grüße aus der
Südoststeiermark,
Juliane

Liebe Frau Wurzinger,

wir sind sicher, dass Ihre Backversuche auf Anhieb ein toller Erfolg werden. Wir wünschen dazu Alles Gute und viel Spaß!

Übrigens, der Chef fragt, ob wir Ihre Zeilen in unserer Broschüre „brotbacken live“ veröffentlichen dürfen?

Natürlich auch ohne Ihren Namen, wenn Sie wollen.

Herzliche Grüße
Karin Haslauer

Liebe Fr. Haslauer,

vielen Dank - ja, gerne können Sie mein Mail inkl. Namen veröffentlichen, das ehrt mich sehr. Ein Bild auch? uiii

Ausserdem habe ich gleich am Samstag mal probiert, was der Ofen so kann... und ja, kann sich jedenfalls sehen lassen. Vielleicht schon ein kleiner Beweis, dass die bei Ihnen bestellten Utensilien tatsächlich sooo schnell bei uns waren und schon im Einsatz sind. Gebacken wurden unter Anderem Brot mit selbstgemachtem Sauerteig, Mohnflesserl, Handsemmeln und Frühstückskipferl jeweils mit Weizenpoolish.

Alles Gute,
Juliane Wurzinger



Brotbacken

Die Information für Kunden und Partner *live*

Das Magazin erscheint 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

Für den Inhalt verantwortlich:
IME Back- und Kochgeräte GmbH,
Gewerbepark Habach 9a | 5321 Koppl, Salzburg, Austria
T. 0662 880 070, F. 0660 880 070 8 | office@ime.at
www.ime.at



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.

Grafik: jennifer-janser.com | Fotos: IME, Pexels, Shutterstock, Freepik