

SCHWÄLMER BROTLADEN

—
seit 1907

Ausgabe 4 | April 2024



Kaffeeliebe & Tortenglück

4

Für guten Kaffee
schlägt unser Herz

6

Feine Torten aus der
Schwälmer Konditorei

10

Brotberufe für
deine Zukunft



Es duftet nach köstlichem Geschmack!

Wenn Sie einen Schwälmer Brotladen betreten, schließen Sie doch mal kurz die Augen und schnuppern. Es duftet nach ofenwarmen Gebäcken und frisch aufgebühtem Kaffee. So muss es sein – einfach wunderbar!

Wir laden Sie dazu ein, Platz zu nehmen – einen Moment zu verweilen, innenzuhalten und sich diesen Genussmoment zu gönnen. Neben der Leidenschaft für richtig gutes Brot steckt unser Herzblut in der Konditorei. Dort beginnt Ihr Genussmoment: Wenn feine Torten aus ausgesuchten Zutaten nach alten und neuen Rezepturen von Hand hergestellt werden. Als Augen- und Gaumenschmaus fast ein bisschen festlich auf dem Kuchenteller, ob zuhause oder bei uns im Café.

Dazu gehört, so finden wir, eine duftende Tasse Filterkaffee, cremiger Cappuccino oder aromatischer Espresso. Für noch mehr Kaffeeliebe, Kaffeekunst und Kompetenz haben wir mit unseren Teamleitungen aus dem Verkauf im vergangenen Herbst ein Workshop-Wochenende bei unserem neuen Kaffeeröster verbracht. Eine kleine Reportage zu diesem herrlich duftenden Erlebnis finden Sie, genauso wie eine ganze Menge Tortenglück, auf den folgenden Seiten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unseren
Brotläden & Cafés.

Herzlichst,

IHRE FAMILIEN VIEHMEIER & DIPPEL





Es ist ganz einfach: Wir lieben guten Kaffee

Das vertraute Surren beim Mahlen der Bohnen kündigt ihn an: den Moment, wenn feinster Espresso cremig in die Tasse fließt. Vorfreude! Damit wir für Sie täglich höchsten Kaffeegenuss bieten können, haben wir uns zuletzt besonders viel mit dem Thema Kaffee beschäftigt. Verschiedene Röstungen getestet, viel verkostet, probiert und nun eine neue Kaffee-Sorte für Sie ausgewählt.

Der Kaffee von BURKHOF steht für handwerkliche Röstung und feinsten Kaffeegenuss. Um noch mehr vom Handwerk der Baristi zu verstehen, haben wir unsere leitenden Verkäufer*innen zu einem Kaffee-Workshop nach Hamburg eingeladen. Das Ergebnis dieses wunderbaren Wochenendes können auch Sie jetzt schmecken. In unseren Schwälmer Brotläden und Cafés reichen wir Ihnen gern frisch zubereiteten Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato.



Unter Druck: Für ein vollmundiges Aroma und eine angemessene Extraktion der Kaffeeöle ist der richtige Brühdruck besonders entscheidend. Er verwandelt den Kaffee oder Espresso in ein verführerisches Gebräu, das wir alle so lieben.



Ein Genusslebnis
Seit Kurzem führen wir aus Überzeugung hochwertigen BURKHOF-Kaffee in unseren Schwälmer Brotläden und Cafés.



Unterwegs genießen:
Im Mehrwegbecher mit unserem Becher-Bonus - die Umwelt schonen und sparen.

Unsere Schwälmer Kaffeeliebe



Erfahren Sie mehr über unseren neuen Kaffee unter:
schwaelmer-brotladen.de/kaffee

Guter Kaffee freut sich über ein feines Stück Torte

Biskuit, Buttercreme, Ganache und Kuvertüre: Aus ausgesuchten Zutaten nach alten und neuen Rezepturen kreieren unsere Konditorinnen und Konditoren täglich feinste Torten für Sie. Ein Fest auf dem Kuchenteller, ob zuhause an der Kaffeetafel oder in unseren Cafés.



**Ich lade herzlich ein
zum gemütlichen
Kaffeekränzchen**



Schwälmer Schokoladentorte

Feiner Schokoladenbiskuit mit Schokoladenbuttercreme nach unserem Familienrezept. Ausgarniert mit Schokospänen und Schokodrip - so nennen es wir Konditoren, wenn die flüssige Kuvertüre so herrlich am Rand herunterläuft! (oben)

Mozarttorte

Pistazien-Schokoladen-Torte mit hausgemachten Pistazien- und Schokoladen-Buttercremes sowie einer Masse aus Marzipan und gerösteten Mandeln. Fein geschichtet und eingedeckt mit einer grünen Marzipandecke. (rechts)

Waldbeerobst

Feiner Schokoladenbiskuit mit Schokomousse aus aufgeschlagener Ganache und fruchtigen Waldbeeren, kerniger Pistazienrand. (ganz oben)



Frankfurter Kranz

Die bekannte kranzförmige Torte wird mit feiner deutscher Buttercreme und Preiselbeer-Konfitüre gefüllt. Bei der sogenannten deutschen Buttercreme wird Butter schaumig aufgeschlagen und eine Vanillecreme untergezogen. Krokant sorgt für die perfekte Mischung aus Cremigkeit und Crunch.



Sachertorte

Die berühmteste Schokoladentorte der Welt mit Ursprung in Wien, nach unserem Schwälmer Spezialrezept. Sachermasse mit hohem Schokoladenanteil, vielen Eiern und Butter, gefüllt mit Preiselbeer-Konfitüre, überzogen mit Ganache. Ganache ist gekochte Sahne mit edler Kuvertüre. Jedes Stück wird von Hand mit Schokoladenspritzglasur garniert.

Spanische Vanilletorte

Eier und Zucker werden warm aufgeschlagen, dazu kommen Marzipan, Vanille und Mehl. In diese feine Rühr-Sandmasse werden gehackte Kuvertürestückchen untergehoben. Überzogen mit feiner Vanillecreme und unserer hausgemachten Ganache.



**Meisterliche Torten
und Kuchen aus unserer
Konditorei**



Die schönsten Brotberufe der Welt

Seit über 100 Jahren arbeiten wir mit Hingabe für den Schwälmer Brotladen. Die Rezepte und Zubereitungsweisen unserer Urgroßmutter Katharina „Trinchen“ Viehmeier geben wir bereits an die fünfte Generation weiter. Wir legen dabei großen Wert auf Tradition und Erfahrung, genauso wie auf neues Wissen und sinnvolle Innovationen. Damit die traditionelle Handwerkskunst aufrechterhalten bleibt, bilden wir jedes Jahr rund 50 junge Menschen aus.

Wir bieten übertarifliche Bezahlung und hohe Übernahmechancen nach absolvierter Ausbildung. Du profitierst von einem großartigen Miteinander im Team und von jährlichen Schulungen. Interesse geweckt? Du willst „mit Laib und Seele“ Teil unserer Brotladen-Familie werden? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!



Frisches Brot, duftender Kaffee und dein Lächeln dazu

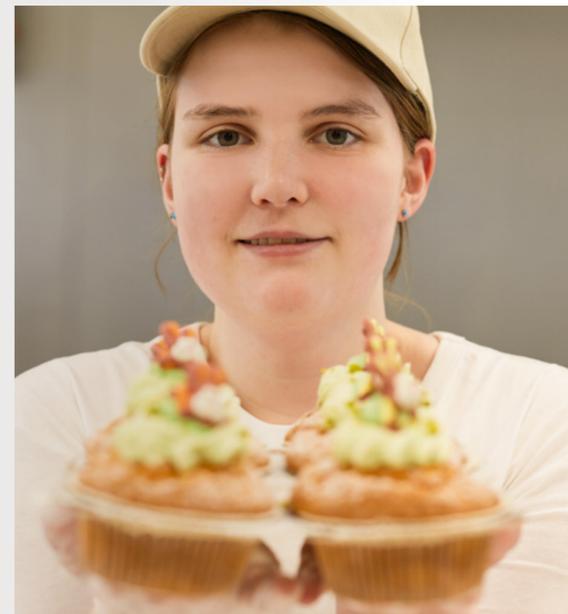
Du magst Menschen und berätst gerne? Dann werde Teil unserer Brotladen-Familie. Als Bäckereifachverkäufer (m/w/d) trägst du wesentlich dazu bei, dass sich unsere Kunden und Kundinnen in den Schwälmer Brotläden & Cafés wohlfühlen.

In deiner Ausbildung lernst du die kompetente Verkaufsberatung mit Hintergrundwissen zur traditionellen Herstellungsweise und den regionalen Zutaten unserer Backwaren. Du unterstützt beim Präsentieren und Dekorieren unserer Produkte, beim Zubereiten von Frühstück, Snacks und Getränke-Spezialitäten und erlernst den verantwortlichen Umgang mit der Kasse und dem Warenumsatz.

Bäckereifachverkäufer*in beim Schwälmer Brotladen



Alle Infos rund um diese Ausbildung und ein Online-Bewerbungsformular gibt's unter: schwaelmer-brotladen.de/ausbildung



Feine Torten, köstliches Gebäck und Konfiserie – hier bist du richtig kreativ

Du bist handwerklich geschickt und gerne kreativ? Dann starte deine Ausbildung zum Konditor (m/w/d) beim Schwälmer Brotladen. In unserer Konditorei wirst du zum verantwortungsbewussten Zuckerkünstler. Du lernst das traditionelle Herstellen von Kuchen, Kleingebäck und Torten. Beim Zubereiten und Verarbeiten von Überzügen, Cremes, Füllungen und Dekorationen schulst du deine Geschicklichkeit.

Interesse geweckt, aber noch unsicher? Wir begrüßen auch gern jeden, der sich während eines Praktikums oder Probearbeitens ausprobieren will.

Konditor*in beim Schwälmer Brotladen



Alle Infos rund um diese Ausbildung und ein Online-Bewerbungsformular gibt's unter: schwaelmer-brotladen.de/ausbildung



Mehl, Wasser, Sauerteig und viel Zeit – Brotbacken ist ein tägliches Wunder

Du liebst den Duft von frischem Brot? Arbeitest gerne handwerklich in einem netten und hilfsbereiten Team? Dann bist du bei uns richtig.

Als auszubildender Bäcker (m/w/d) lernst du eine wichtige, traditionelle Handwerkskunst und trägst dazu bei, dass sich unsere Kunden täglich über besten Genuss und hohe Qualität freuen können. In unserer Backstube wirst du zum Helden der Nacht – und zum Spezialisten für Brot, Kleingebäck und Feinbackwaren.

Bäcker*in beim Schwälmer Brotladen



Alle Infos rund um diese Ausbildung und ein Online-Bewerbungsformular gibt's unter: schwaelmer-brotladen.de/ausbildung



Werde Brotlädler*in

Ganz einfach die passende Stelle finden. Wir freuen uns auf deine/Ihre Bewerbung – gerne auch online.



schwaelmer-brotladen.de/offene-stellen

Ihren nächsten
Schwälmer Brotladen
finden Sie auf unserer
neuen Internetseite:



www.schwaelmer-brotladen.de/brotlaeden



**SCHWÄLMER
BROTLADEN**

—
seit 1907