



BRÄUER
— Mühlviertler Naturbäcker —

4193 Reichenthal, Marktplatz 3, Tel. 07214 / 4028
4240 Freistadt, Pfarrgasse 20, Tel. 07942 / 77717
4203 Altenberg, Raiffeisenweg 2, Tel. 07230 / 70 950

Brotschaft

Kundenzeitung vom Mühlviertler Naturbäcker Martin Bräuer



10 Jahre Bräuer in Altenberg



Michaela Mayr, Brigitte Kitzmüller, Maria Hammer
(nicht im Bild: Margarete Bachl)

Das Jubiläum wird natürlich gefeiert! Für jedes Jahr, seit der Eröffnung des Bräuer-Bäckereigeschäftes in Altenberg, gibt es am 6. September ein Prozent Rabatt auf Brot, Gebäck und Kekse mit Sinn. Die Geschäfte in Reichenthal und Freistadt feiern natürlich mit!

Seit zehn Jahren ist Bräuer mit einem Bäckereifachgeschäft auch in Altenberg vertreten. Am Freitag, 6. September, wird das Jubiläum mit einem bunten Nachmittag gefeiert. Dazu laden wir ganz herzlich ein!

Als Jubiläums-Bonus erhalten alle Kund/innen an diesem Tag zehn Prozent Preisnachlass auf Bräuer-Backwaren. Das Angebot gilt natürlich auch in unseren Geschäften in Reichenthal und Freistadt. Bei Schönwetter lädt am Jubiläumstag ein kleines Straßencafé vor dem Geschäft in Altenberg ein, bei Regen wird dieses im Foyer der Raiffeisenbank aufgebaut. Nehmen Sie sich Zeit für einen gemütlichen Plausch bei Kaffee und Kuchen! **Liebhaber der feinen Bräuer-Mehlspeisen werden zum Fest mit Schaumrollen verwöhnt, die ganz frisch vor dem Geschäft gebacken und gefüllt werden.** Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Neues von der Bäckerei Bräuer



Liebe Kunden und Freunde der Bäckerei Bräuer

Das Brotbacken hat in der Familie Bräuer lange Tradition. Aus alten Aufzeichnungen geht hervor, dass schon mein Urgroßvater, Johann Bräuer, in Reichenthal Brot gebacken hat. 1893 hat er das Haus am Marktplatz Nr. 3 gekauft und im Jahr darauf die Bäckerei gegründet. Durch Recherchen des

Zwettler Heimatforschers Johann Danner hat sich heuer herausgestellt, dass die Geschichte unserer Familie und der Bäckerei weiter zurück reicht, als dies bisher dokumentiert war. Bereits Anfang des 18. Jahrhunderts wurde in der Familie Getreide zu Mehl vermahlen.

Ursprünglich in der Achleithenmühle in Geng, später dann in der Lorenzmühle in Stiftung bei Reichenthal und zuletzt in der Herrenmühle in Niederreichenthal, bis schließlich mein Urgroßvater, Johann Bräuer, begonnen hat, im Stammhaus am Marktplatz Brot zu backen.

1923 übernahm Großvater Anton Bräuer die Bäckerei. Er war gleichzeitig auch noch Wirt und Pferdehändler. Nach dem Krieg führte mein Vater, Ernst Bräuer, das Gasthaus und die Bäckerei weiter. 1991 wurde ich, gerade 21 Jahre jung, mit der Fortführung des Betriebes betraut. Seither haben meine Frau Brigitta und ich die Bäckerei modernisiert und erweitert. Die Anzahl der Mitarbeiter ist von zunächst drei auf 34 angewachsen. Die Belieferung von Großkunden, die Eröffnung unserer Filialen in Freistadt und in Altenberg und die Produktion der „Kekse mit Sinn“ hat ein beständiges Wachstum ermöglicht.

Unser Bestreben ist es, immer wieder Neues zu probieren und dabei die traditionelle Backkunst fortzuführen. So wird in der Familie Bräuer seit Gründung der Bäckerei mit Natursauerteig gebacken. Auch in Zeiten, wo einfachere und schnellere Backverfahren in den Markt drängten, haben wir den ursprünglichen, natürlichen Weg des Brotbackens nie verlassen.

Heute ist es auch wissenschaftlich erwiesen, dass Brot, das mit Natursauerteig gebacken wird, viele Vorteile hat. Der Geschmack, die Haltbarkeit und die Bekömmlichkeit von Brot werden durch die lange Reifezeit optimiert.

Wir bedanken uns bei allen Kundinnen und Kunden für ihr Vertrauen in den vergangenen Jahren und laden herzlich ein, das 10-jährige Bestehen unserer Filiale in Altenberg am 6. September mit uns gemeinsam zu feiern.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Martin & Brigitta Bräuer und Mitarbeiter/innen



Kekse mit Sinn



www.braeuer.at
[f /baekereibraeuer](https://www.facebook.com/baekereibraeuer)

www.keksemitsinn.at
[f /keksemitsinn](https://www.facebook.com/keksemitsinn)

Brot backen wie damals.



Im Sommer fand heuer ein ganz besonderes Ereignis statt. Martin Bräuer lud zum Brotbackworkshop in der Backstube und im Museumsdorf Hayrl ein. Dabei konnten die Teilnehmer/innen nicht nur Interessantes über die Herstellung von Sauerteig und Tipps rund ums Brotbacken erfahren, sie durften auch selbst Hand anlegen und unter der Anleitung des Bäckermeisters ihr eigenes Brot backen.

Nachdem der Brotteig, natürlich mit Sauerteig, so weit vorbereitet war, um Brotlaibe zu formen, galt es, den Teig zu „wirken“. Dabei wird der Brotteig nach einer vorgegebenen Technik geknetet, um eine gleichmäßige Teigspannung, eine gleichmäßige Verteilung der Poren und somit eine homogenere Krume zu erreichen. Ein Teigstück nach dem anderen landete in den Gärkörben, den sogenannten Simperln. Hier darf der Teig ein letztes Mal „gehen“, also rasten, damit das Brot am Ende schön locker wird.

Von der Backstube übersiedelten Simperl und Bäcker/innen dann ins Reichtenthaler Mühlenmuseum nach Hayrl – zum Holzbackofen. Diesen hatte Martin Bräuer schon zweieinhalb Stunden vorher mit Fichtenholz eingeheizt. Bevor die Brotlaibe eingeschossen wurden, galt es, den Ofen zu säubern. Mit einem Besen aus frischem Fichtenreisig wird dabei der Backofen von Asche und Glut gesäubert. Die Überreste werden mit einem nassen Tuch ausgewischt. Mit einer Handvoll Mehl, schwungvoll in den Backofen gestreut, überprüfte Martin Bräuer die Temperatur. Wird das Mehl schnell schwarz, heißt das: Der Ofen ist noch zu heiß. Abermals galt es, das Backrohr mit dem nassen Tuch kalt auszuwischen. Es zischte und heißer Wasserdampf

stieg auf. Nach der dritten Temperaturprobe war es endlich so weit. Mit der Brotschüssel wurde ein Laib nach dem anderen eingeschossen und die Ofentür fest verschlossen. Nun hieß es für die Workshop-Teilnehmer/innen abwarten und sich bei einer Führung durch das Museum über die Geschichte des Brotbackens zu informieren. Nach einer Stunde war es dann so weit. Die Brotlaibe wurden aus dem Ofen geholt. Herrlicher Brotduft erfüllte die Luft. Bei der anschließenden Jause durfte es noch warm genossen werden – gemeinsam mit kräftigem Schweinespeck aus der Region und einem Stamperl vom Steinofenbrotbrand.

Hier schließt sich der Kreis. Brot, das in den Bräuer-Geschäften übrig bleibt, wird zum Teil in der Brennerei der Fam. Schaumberger in Hirschbach in hochprozentigen Edelbrand verwandelt und den anderen Teil lassen sich die Schweine schmecken, die wiederum in weiterer Folge als Speck zum Brot verzehrt werden.

Einen Videobeitrag und Zeitungsbeiträge vom Brotbackworkshop sehen Sie auf www.braeuer.at und auf [Facebook/baekereibraeuer](https://www.facebook.com/baekereibraeuer).

Rein in den Herbst!



Nach einem überaus schönen Sommer mit vielen heißen Badetagen gehts nun Richtung Herbst mit Köstlichkeiten aus der Backstube.



Weißmohnkipferl:

Frischer Mohn – frisch geerntet. Dank der zahlreichen Niederschläge im Mai konnte die Mohnsaat heuer gut aufgehen und reiche Ernte bringen. Neben Mohnbuchteln, Mohnzelten, Mohnschnecken und Mohnstrudel gibt es heuer im Herbst wieder die Weißmohnkipferl ... aber nur für kurze Zeit!



Böhmische Golatschen:

Alle guten Dinge sind drei!
Topfen, Mohn und Powidl.
Drei Füllungen in einer Golatsche.



Heiße Troadbäckerin

Bio-Käsewurst vom Biohof „Baiernaz“, umhüllt von Kornweckerlteig mit einem Schuss Joghurt.
Der schnelle Snack, der allen schmeckt!

Andrea schickt Grüße aus Toronto



Thi macht sich schöne Stunden in Vietnam



Kekse mit Sinn

Einmal um die ganze Welt ...

Vietnam, Afrika, China oder Kanada ... Kekse mit Sinn sind schon weit gereist!



Michael und der Starke Bär in Hong Kong

Auch heuer wieder haben uns im Rahmen der Aktion „**Kekse mit Sinn auf Reisen**“ zahlreiche originelle und lustige Fotos aus nahen und fernen Reisen erreicht. Viele unserer Kund/innen haben *Kekse mit Sinn* eingepackt und Fotos an uns geschickt. Mit *Guter Laune* und begleitet von *Starker Bär* und *Schlauer Fuchs* macht der Urlaub gleich noch mehr Spaß!

Wir haben uns über die netten Grüße sehr gefreut und bedanken uns ganz herzlich fürs Mitmachen. Auf www.facebook.com/keksemitsinn können Sie die Fotos sehen. Bis 15. September werden noch laufend Fotos online gestellt. Dann gilt es zu voten und zu gewinnen. Von 16. bis zum 22. September können Sie Ihre Stimme für Ihr Lieblingsfoto abgeben und damit einen Teilnehmer zu einem flotten T-Shirt verhelfen. Die drei Hauptgewinner werden auf Facebook natürlich nochmals präsentiert. Wir drücken die Daumen!

Zur Einstimmung Grüße aus der weiten Welt!



Kekse mit Sinn zwischen Nord und Süd in Uganda am Äquator



Starker Bär in Kanada

Gutschein 2.9. – 7.9.19

Weißmohnkipferl

ab 2 Stk. € 1,80
statt € 2,20 / per Stk.

2 DOPPELTER
GENUSS



Gutschein 9.9. – 14.9.19

Dinkelgärtnerin

reines Dinkelgebäck mit gelben
Rüben, Karotten und Sellerie

€ 0,99 statt € 1,40

2 DOPPELTER
GENUSS



Gutschein 16.9. – 21.9.19

Vitalweckerl

herzhaftes Kornweckerl
mit doppelter Bestreuung

3+1 GRATIS



Gutschein 23.9. – 28.9.19

Walnussbrot

mit vielen Walnusskernen

€ 3,20 statt € 3,70



Gutschein 30.9. – 5.10.19

Käsestangerl

ab 2 Stk. € 1,60
statt € 2,00 / per Stk.

2 DOPPELTER
GENUSS



Gutschein 7.10. – 12.10.19

Böhmische Golatsche

mit Mohn, Powidl und
Topfen

€ 2,10 statt € 2,40



Gutschein 14.10. – 19.10.19

100 % Roggenlaib

kräftiges Natursauerteigbrot,
ohne Weizen und ohne Hefte

-10%



Gutschein 21.10. – 26.10.19

Geschenktipp für Allerheiligen

2 Pkg. Kekse mit Sinn +
1 Märchenbüchlein nach Wahl gratis



Rezepte mit Brot gesucht – senden auch Sie uns Ihr Lieblingsrezept mit Foto per Post oder an b.braeuer@braeuer.at. Für jedes veröffentlichte Rezept erhalten Sie einen € 10,- Bräuer Gutschein.

Bräuer's Schnapsidee

Bräuer's Steinofenbrot vom Vortag wird in
Hirschbach zu edlem Brotbrand.



Steinofenbrot mit Butter oder Mühlviertler Speck,
dazu ein Schluck vom Brotbrand.

Ein Genuss, der sicher Freu(n)de macht!

Bitte das Steinofenbrot-Geschenk spätestens einen Tag vorher
bestellen. Das Brot wird für Sie frisch gebacken und mit dem
Edelbrand als Geschenk schön verpackt.

bratistgesund.at



Brotwoche

von 14. bis 19. Oktober 2019

Mittwoch, 16. Oktober: Tag des Brotes



Am Tag des Brotes – also am Freitag,
16. Oktober – lassen wir das Glück entscheiden.
Ab einem Einkaufswert von drei Euro können Sie
sich zusätzlich Backspezialitäten erwürfeln.

1 Punkt bedeutet eine gratis **Semmel**,
2 oder 3 Punkte bringen ein **Salzgebäck** nach Wahl,
4 oder 5 Punkte ein **Korngebäck** und bei einer
6 bekommen Sie eine süße **Bräuer-Schnecke**.

Also lassen Sie die Würfel fallen!

Bräuer – immer ein Gewinn!

Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Naturbäcker Martin Bräuer,
4193 Reichenthal, Marktplatz 3, Tel.: +43 (0) 72 14 / 40 28, m.braeuer@braeuer.at,
www.braeuer.at, Druckfehler vorbehalten.