

Bauer Media Group
**BEST
SELLER**

7

18. bis 24. Februar 2017

Ihr SWR extra groß!

10. Februar 2017

Fernseh woche



Ihre Programm-Zeitschrift mit Herz

Deutschland € 1,20
Österreich € 1,50
Schweiz sfr 2,50
Belgien € 1,50
Luxemburg € 1,50
Frankreich € 1,80
Dänemark DKK 15,00

Wenn Hunde & Katzen älter werden ...
Was Ihr Liebling jetzt braucht



Leckere Ideen für ein herzhaftes Abendbrot!

Sorgen für Abwechslung auf dem Tisch

Massagen, teure Untersuchungen, Kuren
So kriegen Sie mehr von Ihrer Krankenkasse!

Diese Woche extra!

Häkel-Anleitungen für Mützen, Kissen & Deko



Medizin aktuell

Werden Erkältungen immer schlimmer?

Warum sie uns oft wochenlang quälen – und was dagegen wirklich hilft

Straf-Zinsen drohen So retten Sie jetzt Ihr Erspartes



Back-Rezept der Woche **Saftiger Marmorkuchen mit süßem Guss!**





Tobias Steinmetz ist Bäckermeister in 11. Generation

Wir backen Brot wie vor 125 Jahren

Und das Beste: Von seinem neuen Brot sind je Laib 20 Cent für den guten Zweck bestimmt

Der Hamburger Bäckermeister Tobias Steinmetz (40) ist ein Mann von altem Schrot und Korn: Traditionen sind ihm heilig, vor



Tobias Steinmetz ist stolz auf seine Brote

Genau wie damals stecken auch heute weder Konservierungsmittel noch Enzyme oder E-Stoffe drin. Darauf ist Tobias Steinmetz, der in der elften Generation mit Mehl und Brot handelt, stolz: „Wir sind sogar sauberer als Biobrot!“

Jetzt kommt das neue Superbrötchen

Die vier Brotmarken von damals hat er noch im Programm – plus acht neue! Natürlich ist sein Urgroßvater auch bei Neuentwicklungen die Messlatte: „Wenn wir nicht weiterwissen, schauen wir zurück ins Jahr 1892.“ Aroma im Rauchmalzbrot? Bekommt er ganz natürlich – indem er das Malz über Buchenholz räuchert. Das Brot soll nicht zu trocken werden?



Im Jahr 1964 wurden die Steinmetz-Brote mit VW-Bussen ausgeliefert

Da helfen in den Teig geraspelte Äpfel. Aber nicht nur die Rezepte sind von anno dazumal: „Wir lassen von unseren Vertragsbauern viele uralte Getreidesorten aussäen, etwa den Norddeutschen Champagner-Roggen.“ Klar, dass ein Bäcker, der den Zusatz „Visionär seit 1892“ im Logo führt, immer neue Ideen hat: Jetzt will Steinmetz den Markt mit einem Superbrötchen aufmischen –

das erste für Backstationen, das ohne Zusatzstoffe auskommt. „Es schmeckt wie ein klassisches frisches Brötchen, aber es ist saftiger.“

Apropos frisch: Hat er einen Haltbarkeits-Trick für Brot? „In einen sauberen Plastikbeutel hüllen, leicht andrehen, damit noch ein klein wenig Gasaustausch stattfinden kann – und in den Küchenschrank legen. Bleibt locker eine Woche frisch.“

Das gesunde Brot gibt's in Supermärkten

Übrigens: Wer denkt, das Brot von anno dazumal gäbe es nur in teuren Bäckereien, irrt. Steinmetz liefert seine Brote vorgebacken und tiefgekühlt an Edeka, Rewe, Citti, Kaiser's und Metro, wo sie zehn Minuten lang frisch aufgebacken werden. Darunter auch das „Cross Country Landbrot“, von dem 20 Cent je Laib an wohltätige Projekte gehen, vor allem an die Initiative „Skill Up!“ (s. Kasten) von Verlegerin Gudrun Bauer.



Lecker! Eine frische Scheibe Kraftbrot ist perfekt für den Start in den Tag



Die Produktion 1940: Steinmetz-Backhaus in Ottendorf (SH)



Der Unternehmensgründer: Stefan Steinmetz (r.) 1928 mit Sohn Martin

Die Initiative „Skill up!“

Die Idee kam von Gudrun Bauer (Bauer Media Group Hamburg), die seit Jahren Projekte der Welthungerhilfe unterstützt: „Skill up!“ fördert die Berufsausbildung von Jugendlichen in vier Entwicklungsländern (Sierra Leone, Uganda,

Kenia, Tadschikistan), um ihnen eine Existenz und den Verbleib im eigenen Land zu ermöglichen. Getragen wird das Großprojekt von der Bauer Charity GmbH und der Welthungerhilfe. Jede Spende hilft: **Welthungerhilfe. IBAN: DE15 3705 0198 0000 0011 15, BIC: COLSDE33, Stichwort: Skill up!**

