

Brotzeit[®]

Ausgabe sieben

Magazin der Vollkorn- und Biobäckerei **Meffert**

Kaffeelust & Backfreuden

Genussoase in Bielefeld

Unesco-Kulturerbe:

deutsches Brot

Fit ins Frühjahr

Fünf gute Gründe fürs Brot



Kaffeelust & Backfreuden



Es gibt eine neue Genusszone in der Bielefelder Altstadt: Unser kürzlich eröffnetes Geschäft in der Obernstr. 53-55 mit großzügiger Café-Lounge.

Jedem, der das Ladenlokal betritt, steigen wohlige Düfte in die Nase: der Geruch nach knusprigen Bio-Brötchen, würzigem Vollkornbrot und frisch aufgebrühtem Kaffee.

Die italienische Kaffeemaschine zischt leise und die Teller und Tassen klappern, als Jasmin Sommer Milchschaum für einen cremigen Cappuccino zubereitet. Ein Besuch in unserer Café-Lounge auf der Obernstraße unweit der Kunsthalle ist ein Erlebnis für die Sinne. Im Haus nebenan, das wir uns über Jahre mit Maas Naturwaren geteilt haben, reichte der Platz für unser Angebot zum Schluss kaum noch aus. Helle, hohe Räumlichkeiten mit stilvoller Atmosphäre, große Fensterflächen, die sich zur Altstadt hin öffnen - für uns war

auf Anhieb klar, dass wir den Ort gefunden haben, den wir gesucht hatten. Der Um- und Ausbau am neuen Standort - mit Unterstützung von Handwerkern aus der Region - präsentiert sich seit Anfang Dezember mit warmer Anmutung und Kunst an den frisch gestrichenen Wänden. 20 Brot- & 25 Brötchensorten sowie eine Auswahl an herzhaften Quiches und köstlichen Konditorwaren liefern wir täglich von unserem Stammhaus in Lemgo in die Obernstraße. Über 40 Sitzplätze in zwei Räumen laden dazu ein, sich mit Freunden zu treffen und eine Atempause vom Alltag zu gönnen. Herzlich willkommen!

Vollkorn- und Bio-Bäckerei Meffert
Obernstr. 53-55 | 33602 Bielefeld
Mo-Fr 7:30-18:30 Uhr
und Sa 8:00-16:00 Uhr



Unser Highlight im Frühjahr:

Nachtansichten

Willkommen zur „14. Bielefelder Nacht der Museen, Kirchen und Galerien“: Am 25. April öffnen rund 50 Kult(ur)orte in der ostwestfälischen Metropole von 18 bis 1 Uhr ihre Türen. Es werden

WIR SIND DABEI:

Unsere Filiale in der Obernstraße 53-55 ist am Samstag, den 25.04.2015 von **8:00-22:00 Uhr** geöffnet.



Ausstellungen, Kunst- und Kulturgenuss und Open-air-Lichtprojektionen auf den Plätzen der Stadt geboten. Wir sind mit dabei: Unsere neue Café-Lounge bleibt an diesem Samstag als Ort der

Begegnung bis 22:00 Uhr geöffnet.



Kultur zum Anbeißen

UNESCO-Kulturerbe: deutsches Brot

Ob italienische Geigenbaukunst, südamerikanischer Tango oder traditionelle chinesische Medizin - mehr als 350 Bräuche, Handwerkstechniken und darstellende Künste stehen derzeit auf der Liste des Weltkulturerbes. Jetzt wurde auch die deutsche Brotkultur aufgenommen.



Was vermissen wir schon nach kurzer Zeit im Süden? Genau ... eine gute Scheibe Vollkornbrot. Die UNESCO ehrt mit einem Ritterschlag die großartige Brotkultur unseres Landes. Die Kriterien bei der Auswahl sind streng: Die UNESCO wählt nur Kultur- und Ausdrucksformen aus, die von Generation zu Generation überliefert wurden und aus heutiger Sicht als schützenswert eingestuft werden. Mit auf die Liste schafften es typisch deutsche Werte wie das Chor-

singen, der rheinische Karneval, unsere Orgelbaukunst, die Passionsspiele in Oberamergau und das Biikerennen in Schleswig-Holstein.

Jeder von uns kann mit seinem Brotkauf helfen, das traditionelle Backen in unserem Land lebendig zu halten. Damit wir Handwerksbäcker allen Discountern zum Trotz nicht zur „bedrohten Art“ werden und wir alle weiterhin gute Brotqualität auf den Tellern haben. Die aktuellen Zahlen geben Anlass zur Sorge: Nur

noch 44 % aller Brote stammen aus Handwerksbäckereien. Mehr als die Hälfte wird in Supermärkten und Discountern wie Aldi und Lidl verkauft. Letztlich entscheiden wir alle über das Bewahren unserer Brotkultur. Wir stehen auf jeden Fall gerne weiterhin sehr früh auf, um mit unserer Hände Arbeit gutes Brot für Sie zu backen.

Wann holen Sie sich Ihr nächstes Stück Weltkultur zum Reinbeißen?



Fit ins Frühjahr: fünf gute Gründe für Brot

Wir haben ein Rezept gegen Frühjahrsmüdigkeit: eine ausgewogene, ballaststoffreiche Ernährung mit hohem Vollkornanteil.

- Backwaren liefern Vitamine der B-Gruppe, die lebenswichtig für den Stoffwechsel und die Nerven sind.
- Mit Brot kommen wertvolle pflanzliche Eiweiße auf den Teller.
- Der hohe Stärkeanteil im Getreidekorn ist ein idealer Energielieferant.
- Gerade Vollkornbackwaren punkten mit Ballaststoffen, die gut sättigen und den Darm anregen.
- Sie enthalten deutlich mehr Biotin, Zink, Magnesium und Eisen (zur Blutbildung) als helles Brot.

Genusskomplizen[®]

Die Lichtmacher aus Lemgo

Die für Beleuchtung aufgewendete Energie macht 10 % des weltweiten Stromverbrauchs aus. Für uns Grund genug, uns über energiesparende Lichtkonzepte unsere Gedanken zu machen.

Der berühmte Architekt Le Corbusier bemerkte einmal: „Das Licht ist für mich das Fundament der Architektur. Ich komponiere mit Licht.“ Eines seiner Bauwerke, die Kirche Notre-Dame-du-Haut de Ronchamp zeugt von seinem meisterhaften Umgang mit Licht. Auch in der Innenarchitektur sind Beleuchtungskonzepte das Zünglein an der Waage. „Licht erzeugt Stimmungen und rückt wesentliche Funktionsbereiche in den Blickpunkt“, weiß Klaus Küster der Küster Licht GmbH in Lemgo. „Ein gutes Beispiel ist unsere Arbeit in der neuen Meffert-Niederlassung in Bielefeld. Über fünf Meter Raumhöhe setzen dort ein durchdachtes Lichtszenario voraus. Alle LED-Leuchten vor Ort sind Unikate, die u. a. die „Flying Candle“ des bekannten Lichtdesigners Ingo Maurer integrieren und die wir dank Spiegeleffekten noch dramatischer wirken lassen konnten. Auf die archetypische Sehnsucht des Menschen nach offenem Feuer zu setzen, war dabei eine der Kernideen.“ Ob in Sakralbauten, der Gastronomie, in Fußgängerzonen oder Privathäusern - das Lemgoer Planungsteam um Klaus Küster entwickelt bundesweit anspruchsvolle Lichtkonzepte. Unsere Mitarbeiterinnen in der Obernstraße und viele Kunden und Freunde zeigten sich auf jeden Fall hellauf begeistert. Das Konzept, das Küster Licht für uns entwickelt hat, verbindet Funktionalität, Ästhetik und Energieeffizienz in optimaler Weise. So schön kann Energiesparen also sein ...



Schatz der Inka: Amaranth

Eine der ältesten Nutzpflanzen der Welt stellt in puncto Nährstoffreichtum selbst Vollkorngetreide in den Schatten.



Die Inkas und Azteken glaubten im Amaranth eine Quelle großer Kraft gefunden zu haben. Zu Recht, wie wir heute wissen. Amaranth liefert ein Drittel mehr Ballaststoffe und Zink als Vollkornweizen, knapp die doppelte Menge Eisen, Kalziumgehalte wie in Milch & Spitzenwerte in puncto Magnesium. Außerdem enthalten die glutenfreien Körnchen ungesättigte Fettsäuren wie Linolsäure und Alpha-Linolensäure vom wertvollen Omega-3-Typ. Da Amaranth das nötige Klebereiweiß für das Backvolumen fehlt, lässt es sich ausschließ-

lich als Beimischung zu herkömmlichen Brotmehlen verarbeiten. So wie in einem unserer Klassiker: Unser beliebtes „Inka Brot“ backen wir aus 80 % Dinkel und 20 % Amaranth täglich frisch. Es zeichnet sich durch besondere Bekömmlichkeit, einen leicht süßlich-nussigen Geschmack und saftigen Biss aus. Wie alle unsere Vollkornbrote bleibt es sehr lange frisch. Wir wünschen allen Genießern einen guten Appetit!

Unser Tipp: Probieren Sie Amaranth zu Hause auch in Suppen, Gemüsepfannen, Aufläufen und Süßspeisen.





Für Generationen

Unser neues Backhaus

in Lemgo

Die Wurzeln unseres Unternehmens reichen bis ins Jahr 1750 zurück.

Um die Jahrhundertwende reiste Otto Meffert ins Lipperland und fand nicht nur Arbeit, sondern auch seine große Liebe: unsere Urgroßmutter Helene. Ihre Familie, die Schmidtgers, führten seit Generationen einen Gasthof mit Bäckerei in Lemgo. 1904 verwirklichten Helene und Otto ihren Traum von einer eigenen Bäckerei. Das Stammhaus der Mefferts steht seither in der Paulinenstraße. Was Otto und Helene begonnen haben, führen wir Urenkel mit Freude fort. In den letzten zwanzig Jahren wuchs unser Team von 26 auf 84 Mitarbeiter. Wir beliefern täglich acht eigene Niederlassungen und zahlreiche weitere Abnehmer zwischen Lemgo und Bielefeld.

Um all die Brote, Brötchen und Kuchen zu backen, stehen wir von

montags bis samstags ab ein Uhr nachts in der Backstube. Doch dort geht es mittlerweile mehr als beengt zu. Unser Stammhaus ist einfach nicht auf so viele fleißige Hände eingerichtet. Grund genug, endlich in ein neues, größeres Backhaus zu investieren, zumal unsere Kinder den Wunsch haben, unsere Bäckerei als Urenkel in der fünften Generation fortzuführen. Die Planungen für den Neubau laufen auf Hochtouren. Im Sommer 2015 soll Baubeginn am neuen Standort an der Herforder Straße in Lemgo sein. In der neuen Niederlassung werden wir unsere Bio-Backwaren nach alten Rezepten, aber mit viel mehr Platz backen können. Helene und Otto hätten ihre Freude daran. Da sind wir ganz sicher.

In Kürze erfahren Sie mehr ...

Ideenschmiede

Unsere Zukunftswerkstatt

Jedes Jahr im Spätherbst treffen wir uns und entwickeln neue Ideen.

Unsere „Zukunftswerkstatt“ im November auf dem Schloss Gut Wendlinghausen haben erstmals komplett unsere Mitarbeiter organisiert und moderiert. In Einzelgruppen haben wir unsere Kernthemen Bio-Backwaren, Regionalität, Kommunikation untereinander, Betriebsabläufe und Qualitätsmanagement unter die Lupe genommen. Ob von unseren

Bäckermeistern oder Azubis: Jeder Vorschlag zählt und hat Gewicht. Denn nur gemeinsam können wir auch in Zukunft Tradition und Innovationen miteinander verbinden. Nach getaner Arbeit haben wir bei guten Gesprächen, Musik und Tanz bis in die frühen Morgenstunden gefeiert.

Das war schön!

