



Der Scholliner

Die Kundenzeitschrift der Bäckerei Schollin



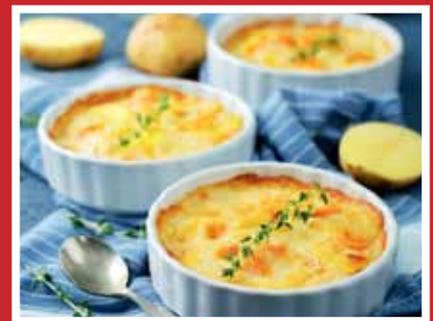
Schollin ist... **HANDWERK**



Wir präsentieren: Schollin Filiale,
Schwarzenberger Straße 45,
47226 Duisburg



Wir präsentieren:
Schollin Filiale, Schwanenstr. 13,
46399 Bocholt



Rezepte:
Kürbisauflauf mit Hackfleisch

Vorwort:

Liebe Leserinnen und Leser,

diesmal gibt es wieder viel zu berichten, denn wir waren den Sommer über natürlich voller Tatendrang. Im Hauptartikel stellen wir zwei neue Produkte vor, in die wir viel Zeit und Herzblut gesteckt haben und wir finden, das hat sich gelohnt! Sie sollten unbedingt mal probieren!!

Außerdem können wir stolz die Eröffnung zweier Filialen verkünden. Im Juni ging die Filiale im Netto-Markt in Duisburg-Rheinhausen an den Start und brandneu finden Sie uns ab Ende Oktober in Bocholt auf der Schwanenstraße. Das alles ist nur möglich, da so viele engagierte Mitarbeiter seit Jahren zu unserem Team gehören. Zwei besondere Jubiläen stellen wir Ihnen vor. Am 15.09.2018 fand ein Backkurs zum Thema American Bakery statt, der sich großer Beliebtheit erfreute.

In diesem Jahr gibt es wieder ein großes Halloweenbacken am 31.10.2018 bei uns in der Zentrale in der Gerhard-Malina-Straße in Dinslaken. Auf die Kinder wartet natürlich ein spannendes Programm. Wie gewohnt gibt es ein schönes Rezept und natürlich auch etwas für die Kleinen.

Viel Vergnügen und eine schöne Herbstzeit!!

Ihre Bäckerei Schollin

Thomas Schollin

Thomas Schollin



Das Team im Netto: v. l. n. r. : Frau Castor, Frau Özkan, Frau Braschkat, Herr Bonaventura, Frau Fadda, Frau Schach, Frau Ort.



Nigelnagelneu! Backkultur im neuen Ambiente

Neu in Duisburg-Rheinhausen

Im Juni haben wir eine Filiale im neuen Netto-Markt auf der Schwarzenberger Straße 45 in Duisburg-Rheinhausen eröffnet. Hier haben Sie die Möglichkeit in gemütlicher, großzügiger Atmosphäre Ihre Lieblingsprodukte von Schollin zu genießen.

Schollin Filiale im Netto

Schwarzenberger Straße 45,
47226 Duisburg
Tel.: 0 20 65 - 5 50 72 36

Öffnungszeiten:

Montag-Samstag: 6.00 - 20.00 Uhr
Sonntag: 7.00 - 14.00 Uhr





Nach und nach nimmt die Inneneinrichtung Gestalt an.

Bocholt, wir kommen!

Bald in Bocholt

Ende Oktober werden wir unsere erste Filiale in Bocholt auf der Schwanenstraße eröffnen. Darauf freuen wir uns schon sehr! Viele Naturmaterialien werden der Filiale ein besonderes Ambiente verleihen. Seien Sie gespannt!

Für unsere neue Filiale in Bocholt suchen wir noch Verstärkung für unser Team!

+++ SCHOLLIN INTERN +++ SCHOLLIN INTERN +++ SCHOLLIN INTERN +++ SCHOLLIN INTERN +++ SCHOLLIN INTERN

Dieses Jahr konnten wir zwei ganz besondere Jubiläen feiern: 2 x 40 Jahre!! Darauf sind wir ganz besonders stolz

Im August konnte Monika Brandt ihr 40-jähriges Jubiläum bei uns feiern. Ihren Weg zu uns fand sie durch einen Zufall. Eigentlich wollte Monika Friseurin werden, doch aufgrund einer Allergie war dies leider nicht möglich. Durch ihren Freund kam sie dann zur Bäckerei Schollin, da dieser zu diesem Zeitpunkt dort arbeitete. Zum inoffiziellen Vorstellungsgespräch kam es auf einer Party des Seniorchefs und somit wurde Monika Teil des Schollin-Teams und ist mittlerweile Bezirksleitung. Frau Brandt ist verheiratet und hat eine Tochter. Ihre Urlaube verbringt sie gerne auf dem Schiff.



Monika Brandt

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!



Peter Brackmann

Peter Brackmann kam zu uns am 01. April 1978. Damals noch in der alten Backstube am Altmarkt, stellte er sich beim Seniorchef Eduard Schollin vor und wurde als Geselle eingestellt. Vorher hatte er bei Nuyken in Hünxe gearbeitet. Bis heute ist seine liebste Tätigkeit die Arbeit am Ofen, da man dort die fertigen Backwaren hautnah miterlebt. Im Moment besteht seine Tätigkeit darin, Brot und Brötchen von Hand aufzuarbeiten. Herr Brackmann ist verheiratet und hat eine Tochter. Seine Hobbies sind Fitness (Ausdauersport, Geräte) und Reisen. Er hat schon viel gesehen. Seine Lieblingsziele sind bisher Amerika und Mexiko.



Welcome to Schollin's Backademie!

Unter dem Motto „American Bakery“ fand am 15. September ein völlig neuer Backkurs statt. Wie der Name verrät, standen hier amerikanische Spezialitäten im Fokus.

American Food wird oft nur auf Fast Food und Fleisch beschränkt. In diesem Backkurs lernten die Teilnehmer die amerikanischen Leckerbissen aus Sicht des Bäckers kennen und wurden somit zu Experten für amerikanische Backspezialitäten wie Apple Pie, Brownies, Burger Buns oder Blueberry Muffins. Wie in allen Backkursen zuvor, so konnten die Teilnehmer auch dieses Mal ihre selbst gebackenen Köstlichkeiten mit nach Hause nehmen und Freunde und Familien damit überraschen!

Schollin
BACKKULTUR SEIT 1853

An dieser Stelle möchten wir Ihnen zwei neue Produkte vorstellen, mit deren Entwicklung wir uns in den letzten Monaten beschäftigt haben. Qualität und handwerkliche Herstellung haben für uns eine zentrale Bedeutung und das Entwickeln und Kreieren von neuen Produkten nimmt bei uns viel Zeit und Raum in Anspruch, denn 'Gut Ding will Weile haben'

In einigen Filialen ist der Hand-Weck schon zu bekommen und er wird nach und nach in immer mehr Filialen erhältlich sein. Die Kaffee-Kruste wird zu bestimmten Zeiträumen als Aktionsbrot im Sortiment zu finden sein.

JETZT NEU!

Hand -
weck

Pures Handwerk

DER HAND-WECK PURES HANDWERK

Das Besondere am Hand-Weck ist – wie der Name verrät – die handwerkliche Herstellung. Nahezu jeder Produktionsschritt wird noch traditionell per Hand getätigt. Neben der Zugabe von Weizensauerteig wird dem Teig zwischen den Produktionsschritten mehrfach viel Zeit gegeben, um zu ruhen und zu reifen. Dadurch wird der Hand-Weck besonders aromatisch und die Krume zart, weich und fluffig.

Abgerundet wird der Geschmack durch Hartweizengrieß und Maisgrieß, das händisch in den Teig hineingedrückt wird. Dies ist nicht nur optisch sehr ansprechend, sondern führt auch zu einem ganz besonderen Bisslebens.

Die Zutaten, die Ruhezeit und die aufwendige handwerkliche Herstellung spiegeln sich letztlich in der Wertigkeit des Produkts wider.

- ▶ **Viel Handwerk**
- ▶ **Viel Ruhe**
- ▶ **Viel Qualität**



Impressionen aus dem Produktionsprozess



KAFFEE-KRUSTE

„Eine neue Brotspezialität von Meisterhand. Ein Weizenmischbrot mit einer saftigen, aromatischen Krume und einer knackigen Kruste. Durch die perfekte Kombination aus Kaffee und Malzsauerteig bekommt das Brot eine besondere Note.“

AKTIONSBROT



Kürbisauflauf mit Hackfleisch

Ein tolles Herbstgericht aus dem Ofen.



STECKBRIEF: »**THOMAS BENNINGHOFF**«

Alter: 43 Jahre

Geburtsort: Dinslaken

Familienstand: verheiratet, eine Tochter, 2 Katzen

Funktion: Filialmanagement

Im Unternehmen: Seit 1998

Hobbies: Fußball

Liebblingsprodukt/e: Naturkruste & Krusti

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Butternut-Kürbis, mittelgroß
- 3 Kartoffeln
- 1 Paprikaschote, rot
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 3 EL Senf
- Gemüsebrühe
- 8 EL Olivenöl
- Öl zum Braten
- 1 Tüte Käse, gerieben
- 1 Becher Sauerrahm
- 0,5 Becher Sahne
- 7 EL Tomatenmark
- Gewürze Pfeffer, Salz, Paprikapulver edelsüß, Thymian, Majoran, Kreuzkümmel, Muskat

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 50 Minuten

BACKOFEN VORHEIZEN

1 Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

KÜRBIS & KARTOFFELN VORBEREITEN

2 Kürbis gut waschen, entkernen und grob würfeln. Kartoffeln schälen und ebenfalls grob würfeln. Kürbis- und Kartoffelwürfel in eine Auflaufform o.ä. geben und kräftig mit reichlich Olivenöl (!sonst wird's zu trocken!), Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Am Besten mit den Händen die Ölpaste gleichmäßig durch vermischen verteilen bzw. einmassieren. Die Würfel für 20-30 Minuten im oberen Drittel des Backofens bei 180°C im Ofen garen lassen.

GEMÜSE ANBRATEN

3 In der Zwischenzeit Knoblauchzehen fein hacken und Zwiebeln, Paprika sowie Karotte in mundgerechte Stücke würfeln. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch mit den Zwiebeln glasig andünsten. Paprika und Karotte dazugeben und goldbraun anrösten. Das Gemüse sollte schön knackig/bißfest bleiben. Kräftig mit Pfeffer, Salz, Paprika, Kreuzkümmel und Kräutern würzen. Nun das Gemüse auf einem Teller zwischenlagern.

HACKFLEISCH ANBRATEN

4 Das Hackfleisch in der soeben benutzen Pfanne scharf anbraten und mit Senf, Pfeffer, Salz sowie Tomatenmark kräftig würzen.

GARGUT ABLÖSCHEN

5 Anschließend das Gemüse zum Hackfleisch geben und alles gut miteinander vermengen. Das Gargut mit Gemüsebrühe ablöschen, sodass ca. 2/3 mit Brühe bedeckt sind. Alles kurz aufkochen, die Hitze reduzieren und die Sahne sowie den Sauerrahm unterrühren. Alles nochmals abschmecken, da die Sahne etc. oft den Geschmack „deckelt“.

FORM BEFÜLLEN

6 Das Gargut in eine große Auflaufform (oder Backblech) geben und großzügig mit geriebenen Käse bestreuen.

AUFLAUF BACKEN & GARPROBE

7 Auflauf bei 180°C Ober- und Unterhitze für ca. 25 Minuten im oberen Drittel garen, bis der Käse goldbraun und das Gemüse gar ist. Für die Garprobe das Gemüse mit einem Messer anpieksen. Das Messer sollte wie durch weiche Butter gleiten können.

Guten Appetit!

Quelle: www.kochbar.de



Tüftelei für GROSS & klein

KINDERKREUZWORTRÄTSEL

© DIPIKUQ011

LÖSUNGSWORT

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

LÖSUNG: 1. Hufeisen, 2. Schwan, 3. Hund, 4. Ass, 5. Elefant, 6. Hubschrauber, 7. Engel, 8. Chinese, 9. Eis, 10. Glas, 12. Sonne, 13. Insel = HALLOWEEN

KINDER-SUDOKU



5			1	4	3	7		
4	1		8	9	6	5	3	2
	8	6	5		2		9	
9		4				8	1	3
2	5		3	8	7		4	6
6	3	8				2		5
	6		9		1	4	2	
7	9	3	2	5	4		8	1
		2	7	6	8			9

6	5	8	9	4	2	7	1
1	8	7	5	2	6	4	3
4	2	7	1	5	6	9	8
5	4	2	6	1	7	8	9
9	7	6	4	8	3	1	5
8	1	8	5	2	9	7	6
7	6	1	2	7	5	9	8
2	8	5	9	6	8	4	1
8	9	4	2	7	1	6	5



Schollin
BACKKULTUR SEIT 1853

Backen zu Halloween



Du findest uns auf

Liebe Kinder, am 31.10.2018 wird's schaurig in unserer Backstube!

Ganz neu:
Gestaltet Euer eigenes Hexenhaus aus bestem Lebkuchen!

Anmeldungen telefonisch unter 02064/47720 oder auf www.schollin.de

Schollin
BACKKULTUR SEIT 1853

KAFFEEGENUSS

Entspannung pur!



Mild-aromatisch
oder kräftig-herb.
Auch zum Mitnehmen!

GUTSCHEIN
50% Rabatt
auf eine Kaffeespezialität
Ihrer Wahl!

Gültig bis zum 15.12.2018.