



VOM HÄUSSLER ACKER

Nachhaltiger
Anbau auf der
Schwäbischen Alb



Liebe Kunden und Backfreunde,

Sie halten unsere neue Hauszeitung in der Hand. Dieses Mal im Zeitungsdruck ausgeführt und als offenes Format verschickt. Dadurch muss die Zeitung nicht mehr gefalzt und im Kuvert versendet werden. Wir finden dieses Format sehr sympathisch und wollten es einmal ausprobieren. Lassen Sie uns gerne wissen, wie es Ihnen gefällt und ob wir es beibehalten sollen.

Hier im Vorwort ließe sich lamentieren über nach wie vor schwierige Liefersituationen, steigende Rohstoffpreise und vieles mehr. Aber angesichts der aktuellen Weltlage sollte man lieber dankbar sein, dass wir uns mit so einem friedlichen, verbindenden und sinnvollen Thema wie dem Backen auseinander setzen dürfen. Eigenes Brot zu backen und Lebensmittel selber zu machen war schon immer ein konstruktiver und wertvoller Beitrag zum Weltgeschehen. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen stets gutes Gelingen und viel Freude mit unserer neuen Hauszeitung.

Ihre Familie Häussler

und das engagierte
Backdorf-Team

Neues von Häussler



Neubau einer Lagerhalle

Es stehen wieder Baumaßnahmen an im Backdorf. An unserem Standort in Heiligkreuztal bauen wir im Moment eine neue Lagerhalle. Damit schaffen wir Platz für die Lagerung von Rohmaterial und Fertigware. Auch die komplette Messeausstattung wird hier ihren Unterschlupf finden. Dieser Schritt ist nötig geworden, weil wir das Obergeschoss unseres großen Logistikzentrums nun für die Produktion der NOVA und Alpha nutzen. Dort haben wir letztes Jahr eine neue Fertigungslinie eingezogen. Was zuvor Lagerfläche war, ist nun ein Fertigungsbereich geworden. Neue Lagermöglichkeiten wurden notwendig. Die neue Lagerhalle hat eine Grundfläche von 20 x 48 Metern und entspricht in der Ausführung unserem bisherigen Großgerätelager. Bis zur Jahresmitte soll die neue Halle fertig sein.



Nicht verpassen: Im Nachhinein Backshows anschauen

Auch dieses Jahr haben wir wieder unsere beliebte Oster-Liveshow im Internet veranstaltet. Unser Team zeigte in insgesamt 14 Backshows viele tolle Rezepte und Kniffe. Hier eine Übersicht über die Themen: Eierlikörsahnetorte, Briegele, Bärlauchnudeln, Laugen Gebäck, Osterschinken, Osterlamm, Saibling-Menü, Kornspitz, Osterbrot, Cannelloni, Osterbrioche, Bärlauchbrot, glutenfreie Nudeln und geschmorter Hase. Ein vielfältiges Programm, das auch nach Ostern noch sehenswert ist! Die Shows wurden aufgezeichnet und können über unsere Homepage noch bis Mitte des Jahres gratis angeschaut werden. Schauen Sie vorbei:

www.backdorf.de

Kompetenztage im Backdorf 6. + 7. Mai 2022

Eine neue Veranstaltungsreihe im Backdorf nennt sich „Kompetenztage“. Hierbei liegt der Schwerpunkt auf der Geräteberatung. Im Gegensatz zu unseren anderen Festen arbeiten wir hier gezielt mit Terminvereinbarungen vorab. Wenn Sie mit einem bestimmten Häussler-Gerät liebäugeln: Sichern Sie sich jetzt Ihren exklusiven Termin und genießen einen entspannten Ablauf im Backdorf. Gepaart wird das Ganze mit einem interessanten Rahmenprogramm (Teigkneten, Nudelmachen, Holzbackofen anfeuern, etc.). Terminreservierung unter Telefon 0 73 71/93 77-0



Neues Holzbackofen-Buch entsteht

Im Backdorf wird gerade intensiv an einem spannenden neuen Buch zum Holzbackofen gearbeitet. Hierbei kooperieren wir mit dem Christian-Verlag aus München, bei dem das Buch im Herbst erscheinen wird. Fast alle Rezepte kommen von unserem Backdorfteam – darunter viele neue Kreationen und Variationen von Klassikern. Die Backleitungen für die Häussler-Öfen sind natürlich mit dabei. Neben dem gehaltvollen Inhalt wird das Buch eine hochwertige Bindung und wunderschöne Bilder bieten. Dazu war kürzlich die Food-Fotografin Maria Brinkop zu Gast in Heiligkreuztal und hat mit unseren Bäckermeistern die Fotos erstellt. Alle Rezepte mussten gebacken und anschließend in Szene gesetzt werden. Die Ergebnisse sind sehr vielversprechend und machen Appetit auf das Buch.



Impressionen aus unserer Produktion: HABO 6/8 als Backmobil

Eine unserer Stärken ist die Flexibilität in der Produktion. Aufgrund der handwerklichen Fertigung können wir sehr gut auf außergewöhnliche Kundenwünsche und besondere Anforderungen eingehen. Ein aktuelles Beispiel ist dieser HABO 6/8 in der Ausführung als Backmobil. Normalerweise sind unsere Backmobile mit größeren Ofenmodellen bestückt und meist für den gewerblichen Einsatz ausgelegt. Kleinere Modelle bilden eher die Ausnahme, sind aber genauso gut möglich. So erhält man eine kompakte und wendige Backstube auf Rädern, die durchaus auch im privaten Umfeld eingesetzt werden kann. Wir haben auch schon Backöfen in Schäferwägen, Schankwägen und Kettenfahrzeuge eingebaut. Es gibt vielfältige Möglichkeiten.



Impressum

Herausgeber: Karl-Heinz Häussler GmbH · Nussbaumweg 1 · 88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71/93 77-0 · info@backdorf.de · www.backdorf.de · DE-ÖKO-037
Druck: Druckzentrum Nordsee GmbH · Auflage: 112.000 Exemplare
Alle in dieser Zeitschrift gemachten Angaben sind Circa-Werte. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Angebote verstehen sich ohne Dekoration. Angebote gültig solange Vorrat reicht. **Bildrechte:** © Adobe Stock und © Karl-Heinz Häussler GmbH

Besuchen Sie uns online:



ALPHA

Die Kultmaschine

25

25 Jahre Alpha

Unsere Teigknetmaschine Alpha feiert dieses Jahr 25-jähriges Jubiläum. Ein stolzes Alter für so ein Gerät – denn es gibt nur wenige Produkte, die dem Zeitgeist so trotzen können. Eine Mercedes G-Klasse, ein Eames Alu Chair oder eine Anglepoise Leuchte könnten einem in den Sinn kommen, wenn man in solchen Kategorien denkt. Produkte, die solide gemacht sind, keiner Mode unterliegen und vor allem einen hohen Gebrauchswert bieten. Solche Produkte avancieren zu Klassikern in unserer schnelllebigen Konsumwelt. Ihre Beliebtheit und Werthaltigkeit lässt sich insbesondere auch an den Gebrauchtpreisen ablesen. Selbst nach vielen Jahren der Benutzung werden sie immer noch hoch gehandelt. Die Nachhaltigkeit ist in so einem Produkt quasi schon eingebaut.

Bestechendes Grundkonzept

Für den jahrelangen Einsatz braucht es Solidität. An der Alpha ist alles massiv. Gemessen an ihrer kompakten Größe,

bietet sie einen gigantischen Motor mit viel Kraft. Diese Kraft wird über solide Kettenantriebe an den Knethaken und an die Teigschüssel übertragen. Die gesamte Technik steckt in einem robusten Metallgehäuse. Kein Wunder, dass die Alpha stolze 29 Kilogramm Gewicht auf die Waage bringt. Das macht sie standfest und für alle Knetaufgaben gut gerüstet.

Centra Spiralknetsystem

Die Alpha bietet die professionelle Technik der großen Gewerbemaschinen: Knethaken und Teiggessel drehen sich gleichzeitig. Aber sie drehen sich mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten, damit ein leichter Versatz entsteht und der Knethaken immer wieder an anderer Stelle in den Teig eintauchen kann. So wird der Teig richtig durchgeknetet und es wird viel Sauerstoff eingearbeitet. Als Ergebnis erhalten Sie einen Teig mit wunderbarer Elastizität und perfekter Oberflächenspannung. Beim Backen gilt der entscheidende Grundsatz: Guter Teig ergibt gute Backwaren.

Die richtige Verarbeitung und Reife muss gewährleistet sein, damit das Ergebnis stimmt. Während des Backvorgangs im Ofen kann im Prinzip nicht mehr eingegriffen werden. Es besteht hier ein großer Unterschied zum Kochen, wo man durch regelmäßiges Abschmecken und Würzen die Prozesse steuern kann. Beim Backen muss dagegen alles mit dem richtigen Teig sitzen. Deshalb unsere Empfehlung: Legen Sie große Sorgfalt auf Ihre Teige. Mit der Alpha sind Sie dafür gut gerüstet.



Alpha 1-Gang
ab 1.890 €

Alpha 2-Gang
ab 2.190 €

Weiß
Weinrot
Stahlblau
Anthraxit
Edelstahl (Aufpreis)



Interview mit Karl-Heinz Häußler, dem Erfinder und Entwickler der Alpha.

Herr Häußler, die Konzeption der Alpha feiert 25-jähriges Jubiläum. Was war der Anstoß zur Entwicklung?

Karl-Heinz Häußler: Durch viele Kundengespräche auf Messen und im Backdorf wurde mir klar, dass eine kompakte Teigknetmaschine am Markt fehlte. Es gab auf der einen Seite große Gewerbemaschinen für die Backstuben und auf der anderen Seite kleine Küchenmaschinen, die aber nicht für das professionelle Teigkneten ausgelegt waren.

Auf was haben Sie bei der Maschine besonderen Wert gelegt?

Karl-Heinz Häußler: Von Anfang an habe ich auf die robuste Ausführung geachtet. Deshalb hat die Alpha ein Metallgehäuse und einen großen Industriemotor erhalten. Stichwort Industriemotor: Dieser bietet unwahrscheinlich viel Kraft bei lediglich 370 Watt Leistungsaufnahme. Über die Jahre spart die Alpha sehr viel Strom. Im Vergleich benötigen Küchenmaschinen teilweise über 1.000 Watt und bieten dennoch weniger Drehmoment. Das hängt mit der Größe des Motors und der Ausführung der Wicklung zusammen. Darüber hinaus ist die Alpha auf den Elektrosteinbackofen Mono abgestimmt, der schon etwas früher auf den Markt kam. Das Fassungsvermögen der Alpha entspricht einer Ofenfüllung beim Mono.

Hätten Sie gedacht, dass die Maschine 2022 immer noch so beliebt sein wird?

Karl-Heinz Häußler: Das verwundert mich keineswegs, denn so eine Maschine kommt nie aus der Mode. Sie hat Kraft, ist einfach zu bedienen, geht nicht kaputt und macht viele Jahre Freude. Und falls doch mal was sein sollte, lässt sich alles leicht reparieren. Seien wir ehrlich: Was braucht man wirklich zum Teigkneten? Die Alpha bietet alles Wichtige und ist ein wertvolles Gerät für einen langen Zeitraum.



Zusatz-Teiggessel
Art. 302358, 205,- €



Schüsselabdeckung
Art. 300949, 46,- €



Abdeckhaube
Art. 302653, 65,- €



Schwerlastauszug
Art. 200506, 359,- €



Rührpaddel
Art. 300631, 170,- €



Rührwerk
Art. 300643, 198,- €

Anbauprojekt

Vom Häussler Acker

Schon immer mit der Landwirtschaft verbunden

Das Unternehmen Häussler hat seine Wurzeln in der Landwirtschaft. Neben der Dorfschmiede betrieb die Familie Häußler nach dem Krieg zusätzlich eine kleine Landwirtschaft – mit wenig Flächen und etwas Vieh. Man war also mit der Nahrungsmittelerzeugung seit jeher vertraut. In den 50er und 60er Jahren ging es mit der Schmiede stark Richtung Landtechnik. Da wurden Traktoren, Mährescher und Maschinen zum täglichen Geschäft. Es drehte sich zwar immer noch alles um die Landwirtschaft – aber der eigene Anbau trat in den Hintergrund und wurde bald ganz aufgegeben.

Geschäftliche Veränderungen

Durch die Initiative von Adelinde Häußler kam in den 70er Jahren das Thema Backen hinzu. Holzbacköfen und Knetmaschinen ergänzten nun das Sortiment. Mit den Geschäftsfeldern Landtechnik und Backen war Häussler in den 80er Jahren zweigleisig unterwegs, was entsprechend aufwendig war. Aber Anfang der 90er Jahre entschied sich die Familie für die Beendigung dieses Spagats und Häussler konzentrierte sich ab dort voll und ganz auf das Backen. Die Landtechnik wurde verkauft. Schwerpunkte bildeten nun die Geräte zum Backen, das Zubehör und die Backseminare.

Selbermachen von Lebensmitteln

Von Beginn an liegt dem Backdorf eine starkes Prinzip

zugrunde: Selbermachen! Wir bieten die Technik und das Knowhow dazu. Wir zeigen, wie man wunderbare Lebensmittel selbst herstellen kann. Diese Idee beinhaltet sehr viel Freiheit, Individualismus und Sicherheit. Wer eigenes Brot backen kann, der gewinnt Freude, Genuss und Unabhängigkeit. Schließlich weiß man ganz genau, was im eigenen Brot drin ist und wie es verarbeitet wurde. Darüber hinaus genießt man mit eigenem Brot eine gewisse Versorgungssicherheit.

Der Traum vom eigenen Anbau ist geblieben

Denkt man das Selbermachen konsequent weiter, dann spielt natürlich auch der Getreideanbau eine große Rolle. Eigenes Geteide anzubauen war bei Häussler ein lang gehegtes Ziel – mit eigenen Flächen und guten Partnern. Im vergangenen Jahr sind wir diesem Ziel ein großes Stück näher gekommen, denn durch eine glückliche Fügung konnten wir 2021 geeignete Ackerflächen auf der Schwäbischen Alb erwerben. Die Flächen liegen zwischen Langenslingen und Gammertingen. Sie sind etwa 12 Kilometer von Heiligkreuztal entfernt. Auf einem kleinen Teil davon haben wir nun mit dem ersten Anbauprojekt begonnen.

Dinkelanbau auf der Schwäbischen Alb

Im Oktober wurde auf einem ersten Acker Dinkel ausgesät. Dinkel ist robust und gedeiht auf der rauen Alb besonders gut. Die kargen und steinreichen Böden sind zwar nicht sonderlich ertragreich, dafür sorgen sie für eine ausge-

zeichnete Pflanzenqualität. Dinkel von der Schwäbischen Alb wird seit jeher geschätzt. Das Anbaukonzept basiert auf dem System der Integrierten Landwirtschaft. Dabei werden moderne Werkzeuge und Technologien mit traditionellen Verfahren bestmöglich kombiniert. Wichtig ist der ganzheitliche Ansatz, bei dem die Öko-Systeme, die sozialen Strukturen und ein ausgewogener Nährstoffkreislauf eine zentrale Bedeutung haben. Durch eine sorgfältige Fruchtfolge wollen wir die Bodenfruchtbarkeit bewahren und verbessern. Ebenso spielen kurze Wege eine große Rolle. Nach der Ernte soll das reife Korn in der Stadtmühle Gammertingen vermahlen werden. Das gesamte Projekt spielt sich in einem kleinen Umkreis von maximal 25 Kilometern ab.

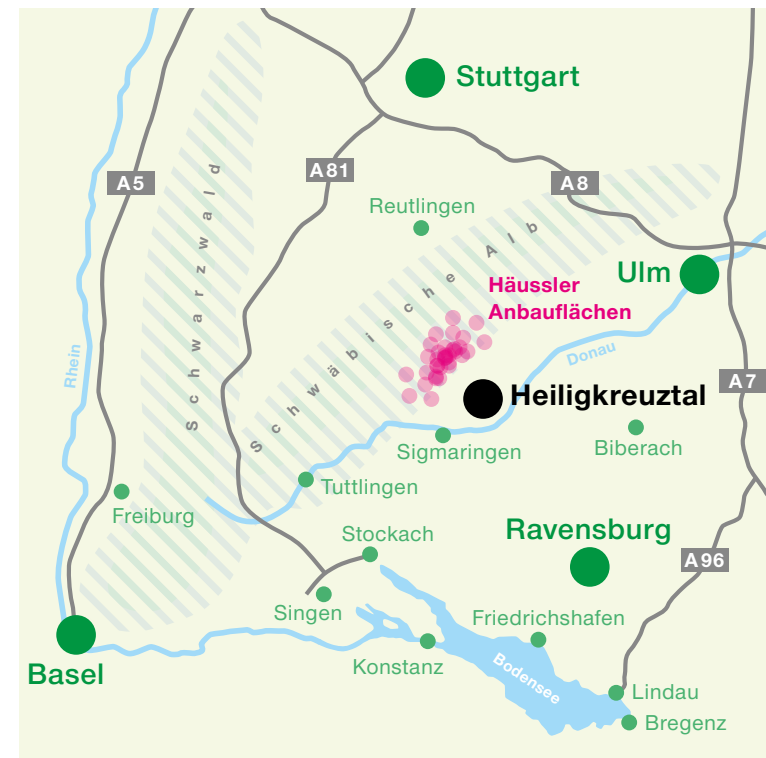
Dieses Jahr erste Produkte im Sortiment

Im Herbst erwarten wir die ersten Mehle im Backdorf. Diese besonderen Produkte wollen wir kenntlich machen und haben deshalb das Label „Vom Häussler Acker“ entwickelt. Alle Produkte aus dem eigenen Anbau sollen zukünftig dieses Label erhalten. Parallel dazu machen wir uns Gedanken, welche Sorten in den nächsten Schritten angebaut werden sollen. Das Urgetreide Emmer oder auch besonders alte Weizensorten sind in der Überlegung. Mit dem Anbauprojekt schließt sich ein großer Kreis. Wir kümmern uns um ganzheitliche Lebensmittelerzeugung und geben die Ergebnisse und Erkenntnisse gerne weiter. Im Backdorf geht es schon immer um einen guten Austausch.



„Uns interessiert die gesamte Kette: Vom Anbau des Getreides über die Verarbeitung des Mehls bis hin zum frisch gebackenen Brot.“

Rosemarie Häußler-Mayer



Holzbackofen

Lust auf Feuer

HABO der Alleskönner

Der Holzbackofen bietet eine herausragende Backqualität – wofür er natürlich sehr geschätzt wird. Aber er kann darüber hinaus noch wesentlich mehr. Dank seiner Vollschamottierung speichert er enorm viel Hitze und gibt diese schonend an die Speisen ab. Im Prinzip kann man sich den HABO wie einen gigantischen Römertopf vorstellen – und wer dessen Qualitäten kennt, der kann die Vorteile des HABO erahnen. Die Speisen trocknen nicht aus, da die austretende Feuchtigkeit von den Schamottesteinen zuerst aufgesogen und dann im Laufe der Zeit wieder abgegeben wird. Anders als beim Umluftprinzip bleibt so die Feuchtigkeit im Backraum erhalten und kommt den Speisen zugute.

Hervorragend zum Grillen geeignet

Manche Grillgeräte – etwa die keramischen Grills – verweisen auf ihre Speicherhitze. Dieses Funktionsprinzip hat der Holzbackofen von jeher eingebaut. Deshalb lässt sich der HABO so gut zum Grillen nutzen. Um dies bequem zu bewerkstelligen, haben wir eigens den Grillschwenkarm im Sortiment. Er wird einfach an der Raste angeschraubt und ist schnell einsatzbereit. Dank seiner Gelenke kann das Grillgut in den Garraum ein- und ausgeschwenkt werden.

Backen und Grillen in einer Tour

Und jetzt kommt das Schönste: Backen und Grillen lässt sich wunderbar kombinieren! Dazu müssen Sie nicht mal groß Ihre Backroutine umstellen. Nutzen Sie einfach die Aufheizphase Ihres HABOs zum Grillen! Sobald das Feuer heruntergebrannt ist und ein saftiges Glutbett im Ofen liegt, schlägt die Stunde der Griller. Dann gilt es den Grillschwenkarm einzuhängen und loszulegen. Mit der tollen

Glut und dem aufgeheizten Backraum gelingt Ihnen in kürzester Zeit die wunderbarsten Köstlichkeiten. Steaks, Würste oder vegetarische Speisen sind schnell durch und können gleich genossen werden. Und danach geht es ganz normal weiter im üblichen Ablauf: Der Ofen wird ausgeräumt und nach der Absteckphase können Sie mit dem Backen loslegen. Bei dieser Vorgehensweise brauchen Sie nicht mal eine Geschmacksübertragung fürchten. Das vorherige Grillen hat keinerlei geschmacklichen Einfluss auf Ihre Backwaren. Ihr Brot schmeckt köstlich wie immer.

Smoker-Einsatz für Raucharomen

Ein weiterer Kniff ist die Arbeit mit dem Smoker-Einsatz. Diesen können Sie in den Aschekanal einhängen und mit Räuchermehl befüllen – zum Beispiel aus Buchen-, Kirschen- oder Wacholder-Holz. Dieses entzündet Sie auf einer Seite mit einem Glutstück. Das Räuchermehl fängt an zu glimmen und verbreitet einen feinen Räucherduft im Back- und Garraum. Dies ist interessant für die Speisenzubereitung, kann aber auch zum Backen genutzt werden. Manche schätzen Backwaren mit Raucharoma. Der Experimentierfreude sind keine Grenzen gesetzt und macht die Sache so reizvoll.

Dauerbacken mit Glut

Ein letzter Tipp auf dieser Seite: Probieren Sie mal das Dauerbacken im HABO. So machen es die Pizzabäcker in Italien: Ein Teil der Glut bleibt im Ofen und es wird immer wieder mit Holz nachgeheizt. Die Glut wird regelmäßig von einer Seite auf die andere geräumt, sodass alle Bereiche der Schamottesteine heiß bleiben. Mit dieser Technik können Sie eine Pizza oder Pide nach der anderen backen.

Zubehör für den Outdoor-Spaß:



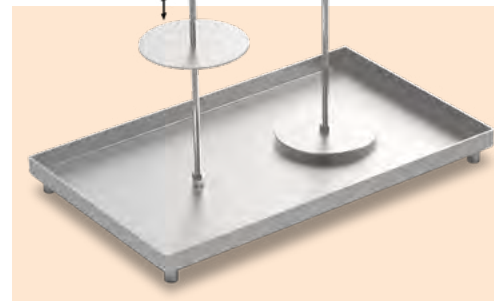
Grillschwenkarm

Sauberes und bequemes Grillvergnügen im Holzbackofen. So lässt sich das Grillgut in den Ofen schwenken. Auflagerost kann ausgehängt werden.
Art. 200550, € 220,-



Smoker-Einsatz

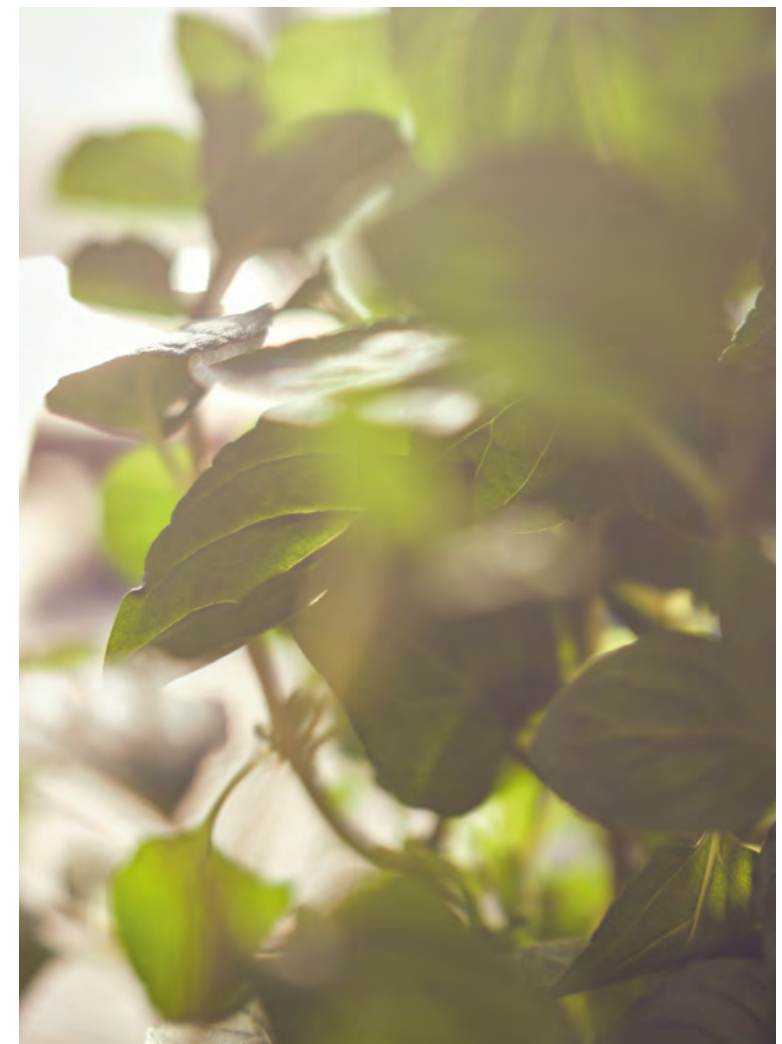
Einsatz für den Aschekanal. Diesen mit Räuchermehl befüllen und entzünden. Für feine Raucharomen.
Art. 303343, € 49,- (HABO 4/6 u. 6/8)
Art. 303461, € 59,- (HABO 10 u. 15)



Gyrosspieß

Zutaten nach Wahl aufspießen und marinieren. Das knusprige Gyros wird nach und nach heruntergeschnitten.
Für Holz- und Elektro-Steinbackofen.
Art. 300966, € 98,-

Nicht für die INO-Serie geeignet (wegen Höhe).



Traum- Backhäuser

Ein eigenes Backhaus im Garten ist das Nonplusultra für engagierte Backfreunde und Familienmenschen. Auf dieser Seite zeigen wir aktuelle Kundenbeispiele. Wir bedanken uns ganz herzlich für die schönen Bildzusendungen. Schicken Sie uns gerne Bilder von Ihrem Traumbackhaus: marketing@backdorf.de



Rezept Dinkel-Dinnete mit Lachs

Die Dinnete, manchmal auch schwäbische Pizza genannt, gehört zu den beliebten Klassikern im Schwabenland. Im Backdorf wird sie täglich frisch gebacken, weshalb es dort immer so verführerisch duftet. Kennen Sie schon diese interessante Variante, die auf Dinkelmehl basiert?

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten 6 Minuten langsam und 2 Minuten schnell zu einem glatten, weichen Teig verkneten (in der 1-Gang-Maschine: 8 Minuten gesamt | in der NOVA: 6 Minuten auf Stufe 2 und 4 Minuten auf Stufe 4). Den Teig abgedeckt etwa 45 Minuten ruhen lassen.

Danach zu 9 x 215 g schweren Portionen abwägen. Anschließend rund formen und in einer bemehlten Gärbox abgedeckt bei Raumtemperatur 90 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen Zitronenabrieb und fein gehackter Dill mit Crème fraîche vermischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Nach der Ruhezeit die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen. Alternativ kann der Teig auch mit dem Wellholz ausgewellt werden. Die Masse auf die Dinnete streichen und backen. Nach dem Backen mit Lachs belegen und genießen.



Zutaten für 9 Dinnete (Ø 28 cm):

Teig:

- 1.000 g Dinkelmehl 405
 - 20 g Salz
 - 10 g Hefe
 - 30 g Backmalz weizenfrei
 - 30 g Pflanzenöl
 - 680-700 g Wasser kalt
-
- 1.790 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25° C

Belag:

- 800 g Crème fraîche
- 1 Bund frischer Dill
- Etwas Saft und Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 500-600 g Lachs geräuchert

Weitere Zutaten nach Geschmack.

Backanleitung:



Im Holzbackofen:

Bei 320° C einschießen
Backzeit: 4-7 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 320° C
Unterhitze 235° C
Backzeit: 4-7 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:

Bei 250° C einschießen
Backzeit: ca. 10 Minuten



Dieses Rezept stammt aus dem Band 1 unserer beliebten Buchreihe. Die Bücher sind einzeln oder als 4er-Set im Schubler erhältlich.

Unser täglich Brot, Band 1

Grundrezepte + Einsteigerrezepte, Art. 200930, 7,- €

Unser täglich Brot, Band 1-4 im Schubler

Die Reihe baut aufeinander auf: Von einfachen Grundrezepten bis hin zum Backen mit Vor- und Sauerteigen. Inklusive Backen mit Urgetreide. Über 300 Seiten Fachwissen, Art. 200933, 28,- €

Pelletgrill & Ambientelicht

Grillen mit Behaglichkeit

Faszinierendes Konzept

Beim Grillen dreht sich alles um Gemütlichkeit, Genuss und Ambiente. Es verkörpert das ursprüngliche Bedürfnis der Menschen, sich um das Feuer zu versammeln. Feuer hat eine starke Wirkung und zieht alle in den Bann. Beim Häussler Pelletgrill und Ambientelicht wird das Feuer auf außergewöhnliche Art in Szene gesetzt. Es gibt nur ganz wenige Grillgeräte, die so ein interessantes und elegantes Flammenspiel bieten.

Mit Pellets befeuert

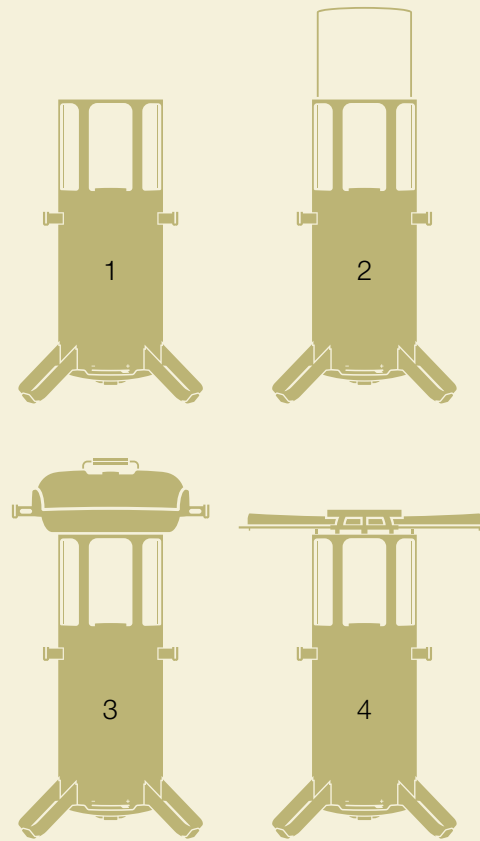
Das patentierte Gerät wird mit Holzpellets befeuert, die praktisch rückstandsfrei und ohne störenden Geruch brennen. Die Flamme tritt durch eine Lochabdeckung aus und steigt nach oben. Die Brenndauer wird vor dem Anfeuern bestimmt, indem man den Grill wahlweise mit 3, 6 oder 9 kg Holzpellets befüllt. Die Intensität der Flamme lässt sich über einen Schieberegler präzise steuern. Damit kann man die Temperatur über einen großen Bereich beeinflussen – ideal zum Grillen. Im Grunde werden alle Vorteile vereint:

- Schnelligkeit wie beim Gasgrill
- Aroma wie beim Holzkohlegrill
- Regulierung wie beim Elektrogrill

Umfangreiches Zubehör

Die Funktionsweise kann mit interessanten Zubehörteilen erweitert werden – wie zum Beispiel mit einem Pizzastein oder einem elektrischen Grillspieß.

Die Modelle



- 1
Ambientelicht
Art. 304000
1.190,- €
- 2
Ambientelicht XL
Art. 304014
1.260,- €
- 3
Pelletgrill mit Gillaufsatz und Deckel
Art. 304010
1.810,- €
- 4
Pelletgrill mit Feuerplatte
Art. 304035
1.803,- €
(abgebildete Randleiste ist Sonderzubehör)



Holzofenherde

Meine Energiewende

Welche Energieform soll man heute wählen?

Das ist inzwischen eine schwierige Frage geworden. Denn jede Energie ist mit dem einen oder anderen Problem behaftet. Es besteht aber kein Zweifel daran, dass wir von den fossilen Rohstoffen wegkommen müssen.

Ein Holzherd gibt Sicherheit

Unabhängig davon, welche Zentralheizung im Haus gewählt wird, könnte ein Holzherd eine gute Ergänzung für die Küche sein. Heizen und Kochen ist mit so einem Herd eine wahre Freude. Darüber hinaus lässt sich Brennholz relativ gut beschaffen. Das gibt Versorgungssicherheit.

Ökoalpin-Serie mit vielen Vorteilen

Angefangen vom kleinen Beistellherd bis zum individuellen Maßherd bietet die Ökoalpin-Serie viele durchdachte Details sowie eine überragende Produktqualität. Sogar ein Elektro-Steinbackofen Mono lässt sich integrieren. Ein Holzherd schafft sowohl Behaglichkeit als auch Unabhängigkeit. Eigener (Holz)Herd ist in dem Fall Goldes wert.

Backofen-Ausstellung in Heiligkreuztal

Bei uns im Backdorf sind viele verschiedene Modelle ausgestellt. Wir beraten Sie gerne: Telefon 0 73 71 / 93 77-0



Häussler

Händlerseite

Hier stellen wir in loser Reihenfolge unsere Händler und Vertretungen vor. Wie es sich für den Selbstermacher-Bereich gehört, sind auch die Häussler-Händler echte Individualisten mit jeweils eigenem Profil und Sortiment.



Kontakt

Das Herdhaus
Försterbrink 1
D-37574 Einbeck
Telefon 0 55 61 / 3 19 37 03
info@das-herdhaus.de
www.das-herdhaus.de

Produkte vor Ort

Holzbackofen HABO 4/6
Elektro-Steinbackofen Primus
Nudelmaschine PN 100
Teigknetmaschine Alpha 2G
Kombimühle Paula
Back-, Nudel- und Küchenzubehör

D-37574 Einbeck Das Herdhaus

Expertise, Erfahrung und Engagement

Sehen und gesehen werden: Das Herdhaus im niedersächsischen Einbeck ist eine der größten, markenübergreifenden Ausstellungen für exklusive Herde in Norddeutschland. Inspiration und Rundum-Service werden hier groß geschrieben. Das Herdhaus-Team mit Carsten Müller und Axel Strahlhoff ist mit 25 Jahren Erfahrung tief in der Branche verwurzelt und mit hohem Qualitätsbewusstsein ausgestattet. Von ihren zahlreichen Besuchen bei traditionsreichen Herstellern hier in Deutschland, aber auch in Frankreich, Italien, Großbritannien etc. bringen sie stets neue Ideen und Produkte mit technisch höchster Ausstattung mit. So wird allein schon das Beratungsgespräch – nach vorheriger Anmeldung – zum informativen Erlebnis. Hier findet jeder Kochtyp die Küche und das Design, das zu ihm passt. Garantiert! Denn im Herdhaus trifft Expertise auf Engagement. Regelmäßig werden auch Back- und Kochworkshops mit den Häussler Elektro- und Holzbacköfen sowie der Nudelmaschine angeboten. Termine finden Sie auf der Webseite vom Herdhaus.

D-19386 Lübz Back + Kochstudio Schulz

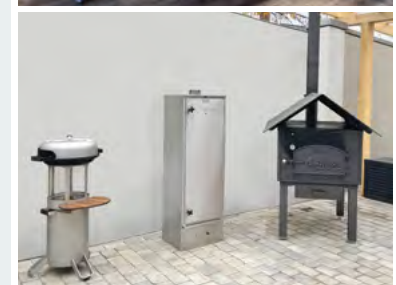
Mein Name ist Katrin Schulz. Gerne möchte ich meine Leidenschaft für tolle Geräte und gute Küche mit Ihnen teilen. Frische selbstgemachte Speisen stehen wieder hoch im Kurs. Wer kennt sie nicht, die gute alte Küche aus Omas Zeiten? Dieses Gefühl ins Heute zu bringen, das erleben wir mit unseren Häussler Produkten. Aus natürlichen Zutaten die Nahrung selbst herstellen, sei es mit Nudeln aus unseren Nudelmaschinen, dem Brot aus dem Holzbackofen oder der gute Sonntagsbraten, der neben dem Kuchen im Elektro-Steinbackofen gart, all dies ist möglich mit den Häussler Geräten. Zurück zur Natur! Ich biete Ihnen in meinem Back und Kochstudio Schulz, im wunderschönen Mecklenburg-Vorpommern, unweit von Berlin und Hamburg, eine große Auswahl an Häussler Produkten an, die Sie ganz individuell oder in kleinen praxisbezogenen Kursen erleben, ausprobieren und natürlich auch kaufen können. Die Familie gut zu versorgen, alles dafür zu tun, um meine Kunden stets über die vielen Vorzüge der Häussler Geräte zu beraten, mein Wissen zu teilen, ist mein täglicher Ansporn. Seien Sie dabei und kommen vorbei. Ich freue mich auf Ihren Besuch. Herzlichst Ihre Katrin Schulz.

Kontakt

Back + Kochstudio Schulz
Lindenstraße 9
D-19386 Lübz
Telefon 0151 / 15 66 47 88
info@buk-schulz.de
www.buk-schulz.de

Produkte vor Ort

Holzbacköfen
Elektro-Steinbacköfen
Teigknetmaschinen
Nudelmaschinen
Pelletgrill
Ambientelicht
Terrassenstrahler
Back-, Nudel- und Küchenzubehör



Häussler Seminare

Backen lernen

Wir zeigen wie's geht

Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Backen will gelernt sein. Deshalb legen wir im Backdorf sehr viel Wert auf kompetente Wissensvermittlung. Unsere Bäckermeister veranstalten das ganze Jahr über viele Backseminare, Praxiskurse und Online-Livekurse. Alle möglichen Themen werden fundiert erklärt und vorgemacht – Beispiele sind Sauerteig, Brotspezialitäten, Kleingebäcke, Holzbackofen, Elektro-Steinbackofen, Nudelmachen und viele mehr. Die Palette wird regelmäßig erweitert und es kommen ständig neue Inhalte dazu. Nutzen Sie dieses Angebot. Die Kurse machen sehr viel Spaß und sind unheimlich lehrreich.



Präsenz-Kurse in Heiligkreuztal

Kommen Sie zu einem unserer Backkurse ins Backdorf nach Heiligkreuztal. Hier haben wir schön ausgestattete Seminarräume zur angenehmen Wissensvermittlung und Vorführung. Unsere Bäckermeister bieten ein umfangreiches Seminarprogramm zu vielfältigen Backthemen oder Gerätekategorien an. Es sind sowohl Vorführkurse als auch Mitmach-Seminare buchbar. In all diesen werden Sie fundiert geschult und hervorragend verköstigt. Nach einem Seminar können Sie es kaum erwarten, das Erlernete zu Hause auszuprobieren.



Online-Live-Kurse im Internet

Keine Zeit oder zu weit weg, um ins Backdorf zu kommen? Kein Problem! Dafür gibt es unser Online-Kursprogramm, das Sie live über das Internet verfolgen können. Durch wechselnde Kameraeinstellungen genießen Sie hierbei optimale Einblicke und bekommen alles bestens mit. Darüber hinaus können Sie über den Livechat Fragen an den Kursleiter stellen. Zum Kurs erhalten Sie Unterlagen mit allen gezeigten Rezepten. Und zu guter Letzt: Die Kurse werden aufgezeichnet und sind mit dem Zugangslink noch weitere sechs Monate abrufbar.



Video-Tutorials auf Elopape

Für globale Themen – wie etwa den Holzbackofen oder den Elektro-Steinbackofen – haben wir spezielle Video-Tutorials erstellt. Bei einem Tutorial handelt es sich nicht um einen Livekurs, sondern um hochwertig produziertes Lehrmaterial, das vom Server gestreamt wird – on demand. Ein Tutorial vermittelt wichtige Grundkenntnisse, die mit dem versierten Fachwissen der Bäckermeister ergänzt werden. Gestreamt wird es über die Plattform „elopape“, wofür Sie einen Account benötigen. Dies wird in der Buchung genau erklärt. Jetzt neu über unsere Homepage verfügbar.



Neues Buch

Kuchen und Süßes



Es gibt ein neues Häussler-Buch

Kuchen, Torten, süße Kleingebäcke und Plätzchen bieten unendlich viele Geschmackserlebnisse und Variationsmöglichkeiten. Hier kann man sich backtechnisch so richtig schön austoben. Dieses Buch hilft Ihnen beim Einstieg in die süßen Welten und legt die Grundlagen für Mürbteig, Biskuit, Rühr- und Brandmassen. Diese werden übersichtlich und praxisorientiert erklärt. Auch auf eventuell auftretende Gebäckfehler wird speziell eingegangen. Im Anschluss folgen jeweils passende Rezepte zum Kapitel – darunter viele beliebte Klassiker.

Hausgemachte Kuchen sind gar nicht so kompliziert zu machen, wenn man über die richtige Anleitung und entsprechende Kniffe verfügt. Trauen Sie sich ran an Linzertorte, Käsekuchen, Schwarzwälder Sahnetorte und Co.! Oder wie wär's mit süßen Kleingebäcken – wie zum Beispiel mit Löffelbiskuit, Schokobananen oder Amerikanern? „Backen ist aus Teig geformte Liebe“ sagt ein Küchenspruch, dessen Verfasser leider nicht namentlich bekannt ist. Was könnte besser zum süßen Backen passen?



Kuchen und Süßes

Mürbteig, Biskuit, Rühr- und Brandmasse
72 Seiten, Art. 200935, 7 €

Zutaten für 60 Stück:

Biskuitmasse:

120 g Eigelb (6 Stück)
45 g Zucker
180 g Eiweiß (6 Stück)
85 g Zucker
Salz
100 g Weizenmehl 550
100 g Stärke

630 g Gesamtmasse

Französische Buttercreme:

400 g Butter
150 g Eier (3 Stück)
100 g Zucker
Vanille

Außerdem:

Bananen und Erdbeeren
sowie Schokolade zum Überziehen

Backanleitung:



Im Holzbackofen:

Bei 210° C einschießen
Backzeit: 15-20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 210° C
Unterhitze 120° C
Backzeit: 15-20 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:

Bei 160° C einschießen
Backzeit: 15-20 Minuten

Rezept aus dem Buch:

Schokobananen/Erdbeeren

Biskuitmasse:

Zunächst Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Danach Eiweiß und Salz schaumig schlagen, dabei nach und nach den Zucker zugeben. Das Eiweiß in drei Teilen vorsichtig unter das Eigelb heben und zum Schluss das Mehl unterheben. Die Löffelbiskuits mit Hilfe eines Dressierbeutels und einer Lochtülle (Größe 10 mm) länglich auf ein Blech mit Dauerbackfolie aufdressieren. Anschließend mit Zucker oder Puderzucker bestreuen und sofort backen.

Französische Buttercreme:

Für die Buttercreme zunächst die Butter schaumig schlagen. Eier und Zucker unter ständigem Rühren auf ca. 40-50° C erwärmen und aufschlagen. Die Eimasse anschließend unter die schaumige Butter laufen lassen. Die Buttercreme wird mit Hilfe eines Dressierbeutels auf die ausgekühlten Löffelbiskuits dressiert. Danach eine Banane der Länge nach halbieren oder die Erdbeeren darauf setzen und leicht andrücken. Nun für ca. 30 Minuten frosten oder im Kühlschrank gut auskühlen lassen. Dadurch lassen sie sich anschließend besser mit Schokolade überziehen. Nach dem Auskühlen mit Schokolade überziehen.

Schönes Oberschwaben

Urlaub in Deutschland liegt im Trend. Durch Corona wurde vielen bewusst, wie schön eigentlich die Heimat ist. Auf dieser Seite möchten wir Ihnen ein paar Perlen aus unserer Region vorstellen. Wie wär's dieses Jahr mit einem Ausflug oder Urlaub im schönen Oberschwaben? Ein Trip lässt sich ideal mit einem Abstecher in's Backdorf verbinden.

In Klammer ist die Entfernung zum Backdorf angegeben.



Mochental: Moderne Kunst im barocken Schloss (30 km)



Bussen: Wallfahrtsort, Oberschwabens heiliger Berg (15 km)



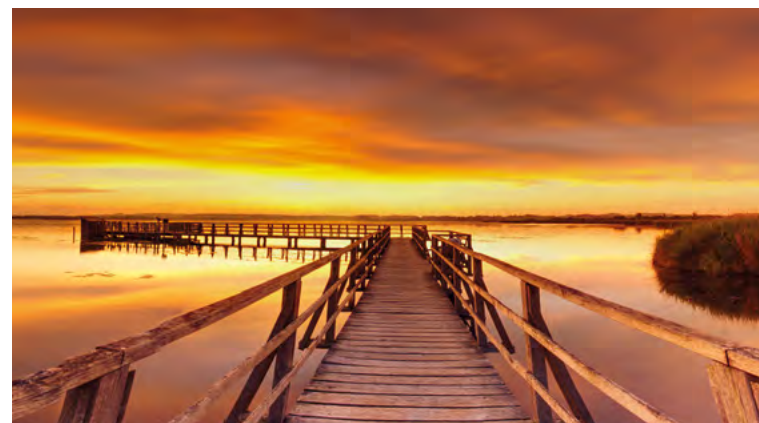
Campus Galli: Mittelalter hautnah erleben (30 km)



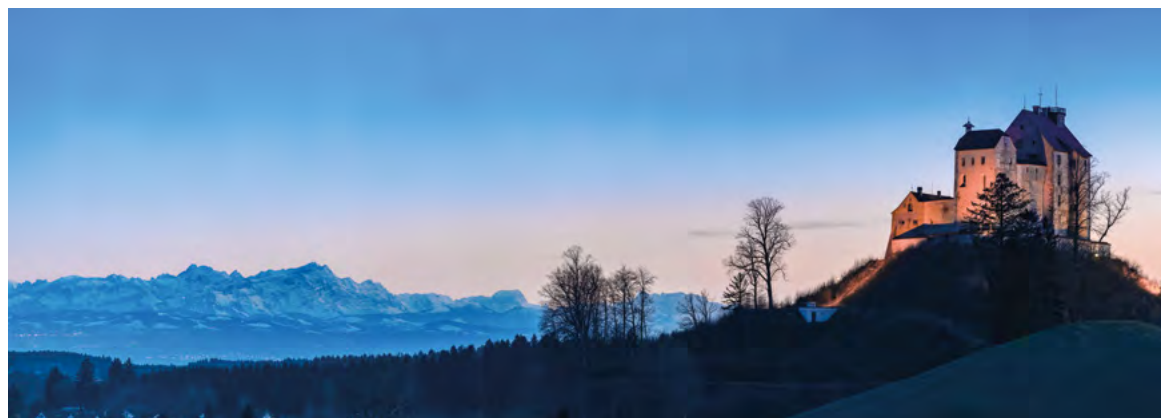
Insel Mainau: Blumenparadies (75 km)



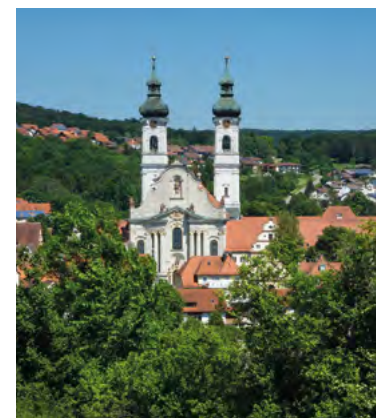
Oberes Donautal: Naturpark (50 km)



Federsee: Naturschutzgebiet und Unesco Weltkulturerbe (25 km)



Waldburg: Herrliches Alpenpanorama (60 km)



Zwiefalten: Barock pur (15 km)

Herzliche Einladung in's Backdorf

Kommen Sie nach Heiligkreuztal

Im Backdorf hat man immer eine gute Zeit. Backen macht einfach Freude und hebt die Laune. Betörender Backduft liegt in der Luft und der frisch gebrühte Kaffee steht bereit. So lässt sich fachsimpeln, austauschen, zuschauen, nachfragen und lernen. Alles dreht sich um das Selbermachen guter Lebensmittel. Wir laden Sie herzlich zu uns in's Backdorf ein. Hier sind alle Geräte, Lebensmittel und Zubehörartikel ausgestellt und stehen zur Verfügung.

Entdecken Sie die Region: Ihr Besuch lässt sich hervorragend mit weiteren Reisezielen verbinden. In alle Richtungen ist etwas geboten. Schwäbische Alb, Schwarzwald, Bodensee, Elsass, Schweiz, Bayern und Österreich sind nicht weit weg. Hier in Oberschwaben gibt es wunderbare Thermalbäder, traditionsreiche Schlösser, beeindruckende Barockkirchen, spannende Keltengräber und vieles, vieles mehr. Auf der Seite links haben wir ein paar Tipps zusammengestellt. Darüber hinaus finden Sie auf unserer Homepage gute Übernachtungsempfehlungen in der Nähe. Für Wohnmobilisten stehen auf unserem Gelände Stellplätze zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Sommer-Hausmesse 24. + 25. Juni 2022

Zum ersten Mal seit dem Ausbruch der Corona-Pandemie wagen wir wieder eine größere Veranstaltung. Im Juni veranstalten wir eine sommerliche Hausmesse im Backdorf – mit Backvorführungen, Beratungen, Vorträgen und Bewirtung. Alles soll sich um sich um das Backen und Genießen drehen. Allerdings findet die Planung unter Vorbehalt statt, falls uns Corona doch noch einen Strich durch die Rechnung machen sollte. Bitte merken Sie das Datum vor und schauen gelegentlich auf unsere Homepage. Wir hoffen sehr, dass wir diese Veranstaltung durchführen können.

Sommerprogramm 2022

Für die Zeit der Sommerferien und Urlaubswochen sehen wir wieder ein Sommerprogramm vor. Es soll im Backdorf Vorführungen und Vorträge zu ausgesuchten Themen geben – wie zum Beispiel zum Anfeuern des Holzbackofens, zum Backen von Dinnete oder zu ähnlichen beliebten Themen. Viele Gründe mehr, im Backdorf vorbeizuschauen. Die Termine und Inhalte werden wir rechtzeitig bekannt geben. Schicken Sie uns gerne Vorschläge, welche Themen Sie interessieren würde. Vielleicht können wir die eine oder andere Anregung aufnehmen: marketing@backdorf.de



Zubehör

Rund um Mehl und Teig



Mehlboxen mit Deckel

Ideal zur Aufbewahrung von Mehlen, Getreiden, etc. Aus lebensmittelechtem Kunststoff. Deckel schließt luftdicht.

2 kg/3,2 L, 25 x 16,9 x 11,4 cm, **Art. 303716, € 3,20**

3,5 kg/5,6 L, 28,5 x 19,7 x 14,8 cm, **Art. 303717, € 3,90**

8,5 kg/12,8 L, 37,1 x 23,9 x 20,8 cm, **Art. 303718, € 5,50**



Teigwanen mit Deckel

Hervorragend geeignet für lange, kühle Teigreifung, wie z.B. für Baguetteteige, Seelenteige u.v.m. Die Wanne ist stapelbar und passt in jeden Kühlschrank.

klein, 5 Liter, Art. 303319, € 25,95

groß, 10 Liter, Art. 303324, € 29,95



Gärboxen für Teiglinge

Zur Stückgare für Teiglinge für Pizzen, Dinneten, Flammkuchen, Brötchen, etc. Stapelbar.

klein 29x39x6 cm, **Art. 303723, € 14,90**

groß 58x39x5 cm, **Art. 302902, € 20,90**



Gärfolien

Zum Abdecken oder Einrollen für die Stückgare. Waschbar.

klein 46 x 40 cm, **Art. 303733, € 11,80**

mittel 46 x 66 cm, **Art. 302942, € 12,50**

groß 70 x 106 cm, **Art. 302945, € 15,90**



Gärbox-Einleger

Passend für die Gärboxen (58 x 39 cm). Die Einleger werden in die Gärbox gelegt und verhindern ein Ankleben der Teiglinge. 5 Stück.

Art. 303130, € 4,95



Französisches Bäckerleinen

Das Tuch leicht mit Mehl bestäuben, die Teiglinge zwischen den Falten platzieren und gehen lassen.

60 x 100 cm, **Art. 303318, € 19,80**



Gärtücher

Zum Reifen von Teiglingen. Stabilisiert den Teig, vermeidet Feuchtigkeitsverlust und verhindert Anhaften.

klein 60 x 100 cm, **Art. 303316, € 18,60**

groß 60 x 180 cm, **Art. 303317, € 21,90**



Gärkörbe

Ideal für weiche Teige. Gibt dem Brot eine schöne Form und Verzierung. Aus ungebleichtem Peddigrohr.

Ø 18 cm, **Art. 300678, € 16,-**

Ø 22 cm, **Art. 300679, € 18,50**

Viele weitere Größen erhältlich.

NOVA

Die neue kleine Teigknetmaschine

Diese Maschine ist Trumpf, wenn es um die Verarbeitung von Mehlen und Teigen geht. Die NOVA ist die konsequente Weiterentwicklung des klassischen Spiralknetters, gepaart mit einem innovativen Motoren- und Bedienkonzept. Hierbei bleiben die traditionellen Stärken des Spiralknetters erhalten und werden sogar verfeinert. Neu hinzu kommen moderne Funktionen, die weit über den bekannten Stand der Technik bei Knetmaschinen hinausgehen. Die NOVA knetet kraftvoll – selbst schwere Teige packt sie leicht. Darüber hinaus glänzt sie auch in den schnellen Disziplinen, die für Knetmaschinen bisher nicht möglich waren. Beim Schlagen und Rühren erreicht sie durch ihren Permanentmagnetmotor absolute Spitzenwerte. Die NOVA verfügt über sieben Geschwindigkeitsstufen und eröffnet der Knetmaschine neue Anwendungsbereiche.

Teigknetmaschine NOVA, 1.790 €

(Farben: Weiß, Weinrot, Stahlblau, Anthrazit, Silber)

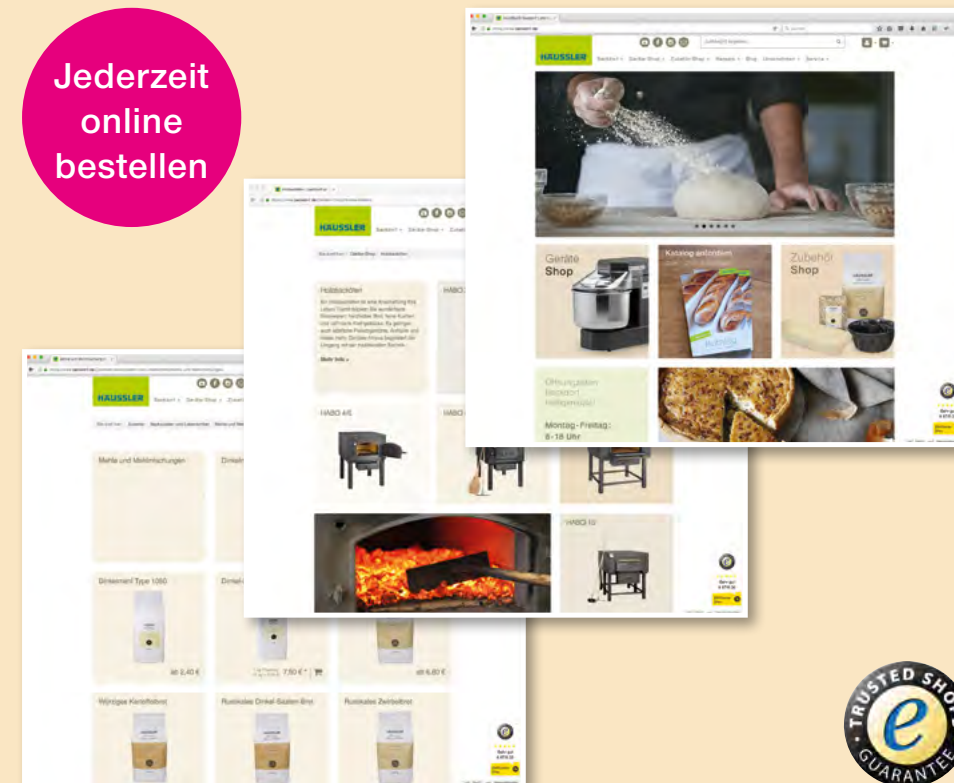
Rührpaddel NOVA, Art. 304102, € 82,-

Schneebesen NOVA, Art. 304101, € 125,-

Hinweis: Aufgrund der schwierigen Rohstoffmärkte hat die NOVA momentan eine längere Lieferzeit. Bitte fragen Sie aktuelle Lieferzeiten bei uns an.



Jederzeit
online
bestellen



Häussler Online-Shop

Die Plattform für alle Backfans im Netz. Unsere Internetplattform ist Homepage und Webshop:

- Geräte-Shop
- Zubehör-Shop
- Rezeptdatenbank
- Blog mit Backtipps
- Kundenforum
- Bedienungsanleitungen
- Ersatzteile
- Ausflugsziele
- Übernachtungstipps ...

... und vieles mehr. Schauen Sie regelmäßig vorbei. Es lohnt sich.



www.backdorf.de

Zubehör



Belagungsgerät

Lauge einfüllen, Teiglinge hineinlegen und zum Abtropfen das Gitter per Hebel umlegen. Die Brezeln werden nun mit dem Gitterschieber berührungsfrei auf ein Blech gestürzt.

Art. 101814, € 330,-



Brötchenritzmesser

Mit Kunststoffgriff und einer 8 cm langen Wellenschliffklinge. Ideal zum Einschneiden aller Arten von Gebäck – wie zum Beispiel von Brezeln.

Art. 303203, € 2,90



Brezellaug und Brezelsalz

Lauge zum Verdünnen (1:10) und Ersatzflasche (leer) für verdünnte Lauge.

Brezellaug 1 L, Art. 301008, € 12,90

Ersatzflasche, Art. 303027, € 2,-

Brezelsalz 1 kg, Art. 301007, € 5,90



Brötchen- und Brezelmehl

für herzhafte Brötchen und knusprige Brezeln. Zutaten: Weizenmehl Type 550, Malzbackmittel, Speisesalz

1 kg, Art. 302126, € 3,50

2,5 kg, Art. 201826, € 8,40 (1 kg = € 3,36)



Tonschalen

Damit braten Sie saftige Steaks, Fische und vieles mehr. Kartoffeln und Tomaten dazu und fertig ist das Gericht!

klein, Art. 101811, € 22,90

groß, Art. 101840, € 38,90



Servierbrett

Mit Griff. Passend zur Tonschale. Aus schönem, hellem Ahornholz.

Maße: 20 x 39 x 1,5 cm

Art. 301880, € 7,90



Schneidebrett mit Schublade

Brett aus Walnussholz mit Edelstahlschublade (hitzebeständig bis 250° C). Zur Weiterverarbeitung der Speisen oder zum Auffangen des Abfalls.

Art. 303777, € 99,95



Partystangenform

Für die beliebten Partystangen oder für das raffinierte Zupfbrot.

Maß: 40 x 6 x 5 cm.

aus Aluminium, Art. 303216, € 30,-

aus Edelstahl, Art. 300991, € 46,90



Pollerbrotpform

Aus Edelstahl zum Backen des Dosenbrottes. Maße (ganze Form) 325 x 100 mm, bestehend aus 3 fest montierten Dosen à 123 mm Höhe und Ø 90 mm.

Art. 303454, € 49,50



Rollholz aus Buchenholz

Aus einem Stück gedrechselt für lange Lebensdauer. Damit lässt sich Teig geschmeidig und mühelos ausrollen. Für Fladenbrote, Flammkuchen, etc.

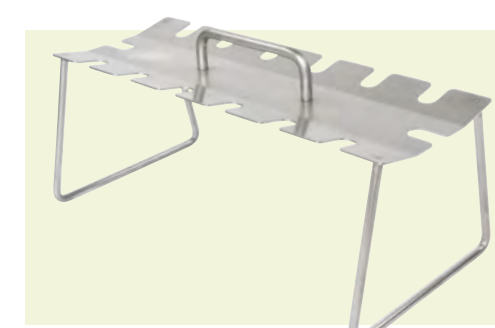
Art. 303721, € 19,90



Beer-Can-Chicken-Halter

Mit Bier, Cognac, Whisky oder Fleischbrühe füllen, das gewürzte Hähnchen aufstecken und in den Ofen geben. Zerlegbar und leicht zu reinigen.

Art. 201647, € 42,90



Hähnchenkeulenhalter

Halter für 14 Hähnchenschlegel. Aus Edelstahl gefertigt mit praktischem Haltegriff. Keulen würzen, einhängen und das Ganze in den Ofen geben.

Art. 200551, € 73,-



Wok aus Gusseisen

Wok in schwerer Ausführung mit Glasdeckel und Edelstahlknopf. Ideal zum Grillen – beispielsweise als Aufsatz für den Pelletgrill.

Art. 304011, € 160,-



Gussbräter

Ideal zum Kochen, Schmoren und scharfen Anbraten. Für Suppen, Eintöpfe, Hähnchen, Gulasch, Braten und vieles mehr.

Art. 303206, € 198,-



Petromax Feuer und Grillpfanne

Aus Gusseisen für Holzbackofen oder Lagerfeuer. Boden glatt oder gerillt.

Art. 303708, Ø 25 cm, € 44,50 (glatt)

Art. 303709, Ø 30 cm, € 54,- (glatt)

Art. 303710, Ø 30 cm, € 57,- (gerillt)



Petromax Waffeleisen

Waffeln direkt im Feuer backen. Neben herzförmigen Waffeln können auf der Rückseite auch dünne Pfannkuchen gebacken werden. Mit Auflage.

Art. 303730, € 96,-



Petromax Sandwicheisen

Ob im Holzbackofen, am Lagerfeuer oder am Grill: Das Toastbrot wird knusprig geröstet und der Inhalt bleibt lecker saftig.

Art. 303731, € 38,90



Toastbrotform

Aus aluminisiertem Stahlblech mit Klappdeckel. Für die echte Toastbrotform. Auch für Polenta oder Pasteten.

klein, Art. 100573, € 30,90

groß, Art. 100509, € 35,95



4er Toastbrot- und Kastenform

Praktische 4er Backform für Toast- und Kastenbrote. Mit praktischem Deckel.

Art. 100574, € 75,-



Fleischkrallen

Premium Fleischkrallen aus Metall mit Holzgriffen. Perfekt für Pulled Pork und BBQ. Leicht zu reinigen und hitzebeständig bis 130° C. Im 2er-Set.

Art. 304033, € 20,-



Thermoschüssel mit Deckel

Isolierte Küchenschüssel aus Edelstahl Ø 22,5 cm. Hält Speisen bis zu 5 Stunden warm oder kalt. Außenseite satiniert, Innenseite Hochglanz.

Art. 300215, € 39,90

Auf nach draußen

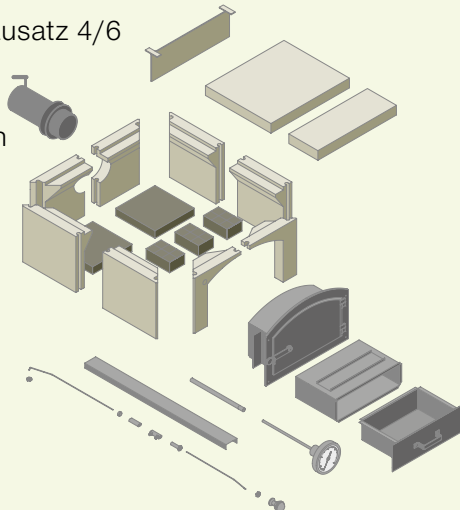
Jetzt die Outdoor-Saison starten

Die Tage werden länger, die Sonne lacht öfter und die Temperaturen steigen. Endlich geht's nach draußen! Starten Sie jetzt Ihr Traumbäckhaus-Projekt. Auf dieser Seite haben wir zwei Pakete zusammengestellt. Direkt zum Loslegen.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zuzüglich Versandkosten innerhalb Deutschlands von € 5,95 pro Paket bis 30 kg. Großgeräte liefern wir per Spedition. Bitte Versandkosten konkret anfragen. Alle Preise gültig bis 30.06.2022. Druckfehler, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Starterpaket HABO-Bausatz 4/6 B

- Holzbackofen-Bausatz 4/6 Türmodell B
- Aschekrücke
- Reinigungsbesen 16 cm mit Stiel
- Backschieber 175 cm oval
- Alu-Lochblech
- Dauerbackfolie
- Fleischbackbuch
- Buch „Unser täglich Brot 3“

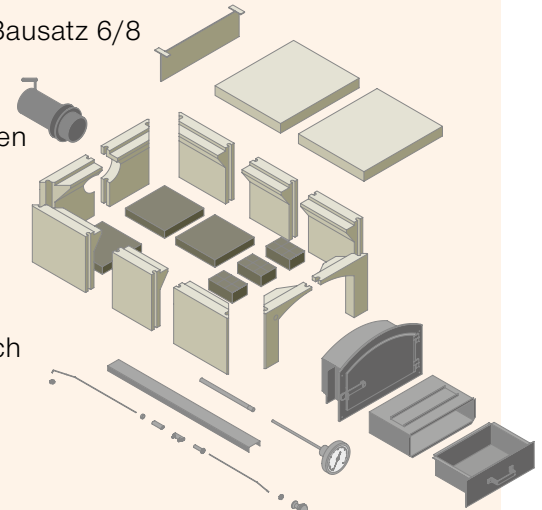


Art. 300983

€ 2.650,- ab Werk, inkl. MwSt.

Starterpaket HABO-Bausatz 6/8 B

- Holzbackofen-Bausatz 6/8 Türmodell B
- Aschekrücke
- Reinigungsbesen 16 cm mit Stiel
- Backschieber 175 cm oval
- Alu-Lochblech
- Dauerbackfolie
- Fleischbackbuch
- Buch „Unser täglich Brot 3“



Art. 300984

€ 3.060,- ab Werk, inkl. MwSt.

Starterpaket ALPHA

- Teigknetmaschine Alpha (1-Gang)
- Brotschmischungsset
2,5 kg Schwäbisches Bauernbrot
2,5 kg Rustikales Dinkelbrot
2,5 kg Würziges Kartoffelbrot
2,5 kg Rustikales Zwirbelbrot
- Rezeptsammlung Band 1



Art. 303850 Weiß
Art. 303851 Weinrot
Art. 303852 Stahlblau
Art. 303853 Anthrazit

€ 1.930,- ab Werk, inkl. MwSt.

Starterpaket ALPHA 2G

- Teigknetmaschine Alpha (2-Gang)
- Brotschmischungsset
2,5 kg Schwäbisches Bauernbrot
2,5 kg Rustikales Dinkelbrot
2,5 kg Würziges Kartoffelbrot
2,5 kg Rustikales Zwirbelbrot
- Rezeptsammlung Band 1



Art. 303855 Weiß
Art. 303856 Weinrot
Art. 303857 Stahlblau
Art. 303858 Anthrazit

€ 2.230,- ab Werk, inkl. MwSt.