



*Herzliche  
Einladung  
zur*

**Sommer  
Hausmesse  
Heiligkreuztal  
23. + 24. Juni**

*Wir freuen  
uns auf Sie!*





## Liebe Kunden und Backfreunde,

jetzt stehen die warmen Monate vor der Tür. Jetzt beginnt die Zeit zum draußen sein. Jetzt ist Sonne, Sommer und gute Laune angesagt. Zu diesem Motto wird es im Backdorf eine spannende Veranstaltung geben: Sommer-Hausmesse am 23. + 24. Juni – wozu wir Sie ganz herzlich einladen. Unser Team steckt schon intensiv in den Vorbereitungen und denkt sich viele Attraktionen aus. Dieses Jahr bauen wir die Vorführungen aus und zeigen noch mehr an den einzelnen Stationen. Unbedingt vorbeischaun! Die Fahrt nach Heiligkreuztal lohnt sich doppelt, denn auch das Backdorf selbst hat sich verändert. Wir waren fleißig und haben größere Umbauten vorgenommen. Einige Bereiche wurden neu gestaltet. Die Warenpräsentation ist großzügiger, freundlicher und übersichtlicher geworden. Lassen Sie sich überraschen. Das Backdorf ist immer einen Besuch wert.

*Ihre Familie Häußler*

und das engagierte Backdorf-Team

# Neues von Häußler



**Schweißroboter:** Damit sind extrem saubere und präzise Schweißnähte ausführbar. Die Programmierung ist einfach und intuitiv. Ergebnis: Höhere Qualität und Effizienz.



**Lackieranlage:** Verschiedenste Lackieranwendungen werden automatisch gemischt und dosiert. Neue Kabinen sorgen für erhöhten Gesundheitsschutz und Arbeitskomfort.

## Modernisierung der Produktion

Es tut sich viel an unserem Standort in Heiligkreuztal. Die Produktionsanlagen werden Stück für Stück modernisiert. Den Auftakt macht ein Schweißroboter, der demnächst in unserer Werkhalle aufgestellt wird. Dieser ergänzt die Abläufe ideal. Schweißnähte lassen sich schneller und präziser ziehen und die Attraktivität der Arbeitsplätze erhöht sich. Auch der Lackierbereich wird erneuert und erhält eine 2-Kabinen-Anlage inklusive 2-K-Misch- und Dosieranlage. Damit gehen höhere Lackierqualitäten, mehr Arbeitskomfort und besserer Gesundheitsschutz einher. Unser Team freut sich schon sehr auf die neuen Möglichkeiten. Aber nicht nur maschinell wird optimiert. Auch die digitalen Abläufe werden stetig an die neuen Anforderungen angepasst. Mit diesen Maßnahmen steigern wir die Produktqualität und machen die Arbeitsplätze fit für die Zukunft.

## Messen und Events

Events im Backdorf. Termine bitte gleich vormerken:

Hausmessen im Backdorf		
23. – 24.06.2023	Sommer-Hausmesse	Heiligkreuztal
22. – 25.11.2023	Adventsmarkt	Heiligkreuztal

Wir sind in nächster Zeit auf folgenden Messen vertreten:

Messen in Deutschland		
13. – 16.04.2023	Slowfood	Stuttgart
21. – 22.04.2023	Vegane Grillmeisterschaft	Bad Windsheim
29.04. – 09.05.2023	Maimarkt	Mannheim
03. – 11.06.2023	Südwest Messe	Villingen-Schwenningen

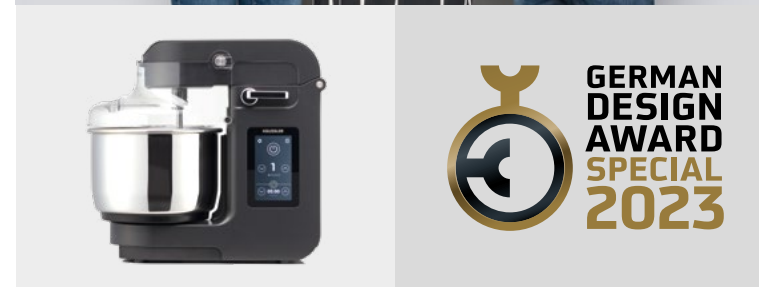
Angaben unter Vorbehalt

Für die Messetermine im zweiten Halbjahr schauen Sie bitte gelegentlich unter: [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

## Impressum

**Herausgeber:** Karl-Heinz Häußler GmbH · Nussbaumweg 1 · 88499 Heiligkreuztal  
Telefon 0 73 71 / 93 77-0 · [info@backdorf.de](mailto:info@backdorf.de) · [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de) · DE-ÖKO-037  
**Druck:** Druckzentrum Nordsee GmbH · Auflage: 110.000 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:



## German Design Award

Am 3. Februar 2023 fand die Preisverleihung des German Design Awards 2023 in Frankfurt statt. Mit Stolz und Jubel haben Geschäftsführerin Rosemarie Häußler-Mayer zusammen mit Ingenieur André Vöhringer und Verkaufsleiter Klaus Müller die Auszeichnung für die NOVA-Teigknetmaschine entgegengenommen. Beim German Design Award beurteilte die Jury die Qualität des Produkts und schaute dabei unter anderem auf Ergonomie, Nachhaltigkeit und Sicherheit. Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung.

## Starke Ausbildung bei Häußler

Wussten Sie, dass Häußler ein erfahrener Ausbildungsbetrieb ist, der seit Jahrzehnten in verschiedenen Bereichen ausbildet? Bei uns lernen junge Menschen Metallbau, Büromanagement, Logistik oder Mediendesign. Das ist ein enormer Umfang für eine Betriebsgröße, wie wir sie haben. Dahinter stehen erfahrene Ausbilder und ein ausgefeiltes Konzept. Im Laufe der Ausbildung lernen die Azubis viele verschiedene Bereiche kennen, werden umfassend betreut und bekommen gleichzeitig Verantwortung und Gestaltungsspielraum übertragen. Wir sind stolz auf unsere tollen Azubis und die Bandbreite, die wir ihnen bieten können. Alles ist enthalten: Entwicklung, Fertigung, Präsentation, Vertrieb, Logistik, Buchhaltung, Werbung ... und vieles mehr. Eine gute Ausbildung ist die Grundlage für den weiteren Berufsweg. Im Backdorf besonders lohnenswert.



## Umbau des Backdorfes

Auch im Backdorf wurde fleißig gearbeitet. Die Warenpräsentation ist jetzt großzügiger, übersichtlicher und moderner gestaltet. Das macht noch mehr Lust zum Stöbern, Entdecken und Verweilen. Wie es sich für Selberrmach-Profis gehört, haben wir aber keine Standardlösungen eingesetzt, sondern eigene Akzente gesetzt. Die Tische und Regale wurden von unserer Dekorateurin Kerstin Leiprecht entworfen. Gebaut wurden sie von unseren Metallbauern in Zusammenarbeit mit dem Schreiner Andreas Schmid in Heiligkreuztal, der auch sonst viel für das Backdorf macht. Die Kombination aus Metall und Holz sorgt für einen markanten Auftritt. „Rundum gelungen“ und „sieht richtig frisch aus“ so die ersten Reaktionen der Besucher. Wir freuen uns sehr über das Lob. Kommen Sie vorbei und machen Sie sich ein eigenes Bild davon.



# Herzliche Einladung zur Sommer Hausmesse 2023

In der Regel alle Geräte auf Lager

## Große Veranstaltung im Backdorf

Im Juni veranstalten wir die Sommer Hausmesse im Backdorf. Hier ist Schauen, Lachen, Schlemmen und Einkaufen angesagt. Wir laden Sie herzlich nach Heiligkreuztal ein. Verbringen Sie einen wunderschönen Tag (oder gerne auch zwei) im Backdorf. Es lohnt sich.

## Vorführstationen

Unsere Meisterinnen und Meister zeigen, wie Brote, Kleingebäcke und Fleischgerichte professionell hergestellt werden. Schauen Sie den Fachleuten zu und nutzen Sie die Chance zum Fachsimpeln. Station für Station erhalten Sie wertvolle Tipps und können die Fingerfertigkeit der Profis beobachten.

## Fachvorträge

Das Vorführprogramm wird ergänzt durch Fachvorträge zu beliebten Themen, die oft im Backdorf nachgefragt werden. Sie haben Fragen zum Sauerteig oder möchten das Dauerbacken mit Glut entdecken? Nutzen Sie die kostenlosen Vorträge während der Veranstaltung. Diese dauern jeweils etwa 30-45 Minuten, werden in lockerer Atmosphäre gehalten und bieten die Möglichkeit zum Fragen. So erweitern Sie unterhaltsam Ihre Kenntnisse und verbinden das Angenehme mit dem Nützlichen. Am Ende des Tages nehmen Sie jede Menge Knowhow mit nach Hause.



23.+ 24. Juni  
10-17 Uhr

Wir laden Sie ganz herzlich ins Backdorf nach Heiligkreuztal ein und freuen uns auf Ihr Kommen.



Veranstaltungsseite:  
[www.backdorf.de/blog/Sommer-Hausmesse-2023](http://www.backdorf.de/blog/Sommer-Hausmesse-2023)



## Präsentation der Häussler-Geräte

Entdecken Sie die faszinierenden Geräte in unserer großen Ausstellung. Anschauen, Anfassen und die außergewöhnliche Qualität kennenlernen. Häussler-Geräte sind für ihre extrem lange Lebensdauer bekannt. Machen Sie sich ein eigenes Bild davon. Es werden präsentiert:

- Holzbacköfen
- Bausätze für Backhäuser
- Elektro-Steinbacköfen
- Teigknetmaschinen
- Nudelmaschinen
- Pelletgrills und Ambientelichter
- Holz-Küchenherde
- Räucherschränke
- Getreidemühlen
- Alles mögliche Zubehör zu den Geräten

## Stöbern und Einkaufen

Einige Bereiche im Backdorf wurden umgebaut und neu geordnet. Der Laden präsentiert sich frischer und bietet neue Sortimente. Nutzen Sie Ihren Besuch, um nach Lust und Laune zu stöbern und einzukaufen.

## Kunsthandwerker

Das Programm wird abgerundet durch Kunsthandwerker, die ihre schönen Waren im Außenbereich präsentieren – wie etwa Keramiken und Korbwaren aus der Region. Zusätzlich ist noch ein junger, innovativer Ölmüller mit seinem Sortiment da.

## Köstlich essen und trinken

Last but not least ist auch für die Verköstigung gesorgt. Dieses Jahr kommen zusätzlich noch Food Trucks, die weitere kulinarische Genüsse anbieten.



## Programm Freitag + Samstag 23.+ 24.06.2023

Uhrzeit	Thema
	<b>Backen mit der Glut</b> im Holzbackofen
10:00 Uhr	<b>Lievito Madre</b> Herstellung, Pflege, Ansetzen und Verwendung
10:45 Uhr	<b>Grillen im Holzbackofen</b>
11:00 Uhr	<b>Glutenfrei Backen / Nudeln machen</b> <b>Holzbackofen anheizen</b>
11:30 Uhr	<b>Nudeln machen</b> mit der Nudelmaschine
12:00 Uhr	<b>Weizen- und Dinkelsauerteig</b> Herstellung, Pflege, Ansetzen und Verwendung
12:30 Uhr	<b>Grillen auf dem Pelletgrill</b>
13:00 Uhr	<b>Holzbackofen anheizen</b>
13:15 Uhr	<b>Vollkornmehl mahlen</b> <b>Herstellung von Quell-, Brüh- und Kochstück</b>
13:30 Uhr	<b>Nudeln machen</b> mit der Nudelmaschine
14:00 Uhr	<b>Kochen im Elektro-Steinbackofen</b> köstlicher Braten mit Beilagen
14:15 Uhr	<b>Teige richtig kneten</b> auf verschiedene Teige eingehen
14:30 Uhr	<b>Backen mit der Glut</b> im Holzbackofen
15:15 Uhr	<b>Roggensauerteig</b> Herstellung, Pflege, Ansetzen und Verwendung
16:00 Uhr	<b>Knauzen backen</b> im Elektro-Steinbackofen
ganztags	<b>Dinkel- und Dinkelvollkornbrot</b> Backen im Elektro-Steinbackofen
	<b>Hefegebäck</b> verschiedene Gebäcke flechten
	<b>Seelen, Knauzen, Knauzenlaibe</b> formen und backen
	<b>Laugengebäck</b> in verschiedenen Formen

Programmänderungen vorbehalten



# NOVA

## Die innovative Knetmaschine

Endlich wieder lieferbar!

### Chic, schnell und leise

Die NOVA ist die konsequente Weiterentwicklung des klassischen Spiralkneters, gepaart mit einem innovativen Motoren- und Bedienkonzept. Sie 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.

Die NOVA ist ein hochkarätiges, stabiles und langlebiges Profigerät, das nach den Prinzipien einer Gewerbemaschine konstruiert ist. Sie verfügt über ein robustes Metallgehäuse aus Aluminiumdruckguss in dem ein großer Industriemotor eingebaut ist. Power satt! Teigschüssel und Kneithaken drehen sich gleichzeitig und garantieren somit beste Knetergebnisse. In dieser Klasse sind dies echte Alleinstellungsmerkmale und unterscheiden die NOVA von gängigen Küchenmaschinen.

Mit ihrem Schüsselvolumen von 5 Litern lässt sich die Maschine vielfältig einsetzen. Rasch sind Teige geknetet oder Massen gerührt. Spielend leicht lässt sich Neues ausprobieren. Mit der NOVA ist es eine wahre Freude zu arbeiten und zu experimentieren. Diese schöne Maschine entfacht ganz neue Leidenschaften beim Backen und Kochen. Lassen Sie sich inspirieren von den Möglichkeiten.

### Jetzt bestellen oder direkt kaufen

Die NOVA war viele Monate nicht lieferbar aufgrund unterbrochener Lieferketten bei den Permanentmagnetmotoren. Aber diese Schwierigkeiten sind endlich behoben und die Maschine ist direkt verfügbar. Endlich kann dieses innovative Gerät Einzug halten in viele Backstuben. Erhältlich in fünf attraktiven Farben. Vielfältiges Zubehör verfügbar. Am besten gleich bestellen unter [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)



**Kneten, Rühren und Schlagen auf höchstem Niveau:**  
Die NOVA bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten.



**Teigknetmaschine NOVA, € 1.990,-**  
Kesselinhalt 5 Liter für bis zu 3 kg Teig.

**Paket 1 Teigknetmaschine NOVA, € 2.200,-**  
In diesem Paket zusätzlich enthalten: Schneebesens, Rührpaddel, Häussler-Bücher „Unser täglich Brot, Band 3+4“  
(NOVA-Farben: Weiß, Weinrot, Stahlblau, Anthrazit, Silber)

**Erhältliches Zubehör für die NOVA**  
Schneebesens, Rührpaddel, Ersatzschüssel (als zweite Schüssel für mehr Optionen bei der Teigzubereitung), Schüsselabdeckung, Abdeckhaube

# ALPHA

## Der robuste Klassiker

### Stark, massiv und mehr Kapazität

Die ALPHA ist der bewährte Klassiker im Häussler-Sortiment. Sie verfügt über einen starken Industriemotor, einen unverwundlichen Kettenantrieb und ein stabiles Vollmetallgehäuse. Die Bedienung erfolgt über Folientasten. Mit ihren 8,5 Litern Kesselinhalt liegt die ALPHA eine Geräteklasse über der NOVA. Die ALPHA kann bis zu 5 kg Teig kneten. Wahlweise ist die ALPHA in der 1-Gang- oder 2-Gang-Ausführung erhältlich.

**Teigknetmaschine ALPHA, € 1.890,-**  
Kesselinhalt 8,5 Liter für bis zu 5 kg Teig.

**Teigknetmaschine ALPHA 2-Gang, € 2.190,-**  
Kesselinhalt 8,5 Liter für bis zu 5 kg Teig.

(ALPHA-Farben: Weiß, Weinrot, Stahlblau, Anthrazit)



\*TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet.



### Wie unterscheiden sich NOVA und ALPHA?

Im Backdorf werden wir oft danach gefragt. Jede Maschine hat ihr eigenes Profil und setzt unterschiedliche Akzente. Umso schöner, wenn man die Wahlmöglichkeit hat.

### Besonderheiten NOVA

- Maschine ist leichter (Aludruckguss 18 kg)
- Permanentmagnetmotor + Riemenantrieb
- Digitale Steuerung über Touchscreen
- 7 Geschwindigkeitsstufen
- Kesselinhalt 5 Liter
- Teigmenge kleiner TA\*160: 0,3 – 2 kg Teig
- Teigmenge größer TA\*160: 0,3 – 3 kg Teig

### Besonderheiten ALPHA

- Maschine ist schwerer (Metallgehäuse 29 kg)
- Industriemotor + Kettenantrieb
- Klassische Steuerung über Folientasten
- 1 oder 2 Geschwindigkeitsstufen (je nach Modell)
- Kesselinhalt 8,5 Liter
- Teigmenge kleiner TA\*160: 0,5 – 2,25 kg Teig
- Teigmenge größer TA\*160: 0,5 – 5 kg Teig



# Holzbackofen

## Vorteile der direkten Befeuerung



Ein Holzbackofen von Häussler ist eine Anschaffung fürs Leben. An diesem Ofen ist alles robust ausgeführt – für jahrzehntelangen Einsatz. Es gelten ganz andere Maßstäbe als bei elektronischen Geräten, die im Vergleich relativ kurz genutzt werden. An einem Holzbackofen sind keine Spielereien gefragt, sondern die Grundprinzipien müssen stimmen. Auf was ist zu achten beim Ofenkauf?

### Direkte Befeuerung

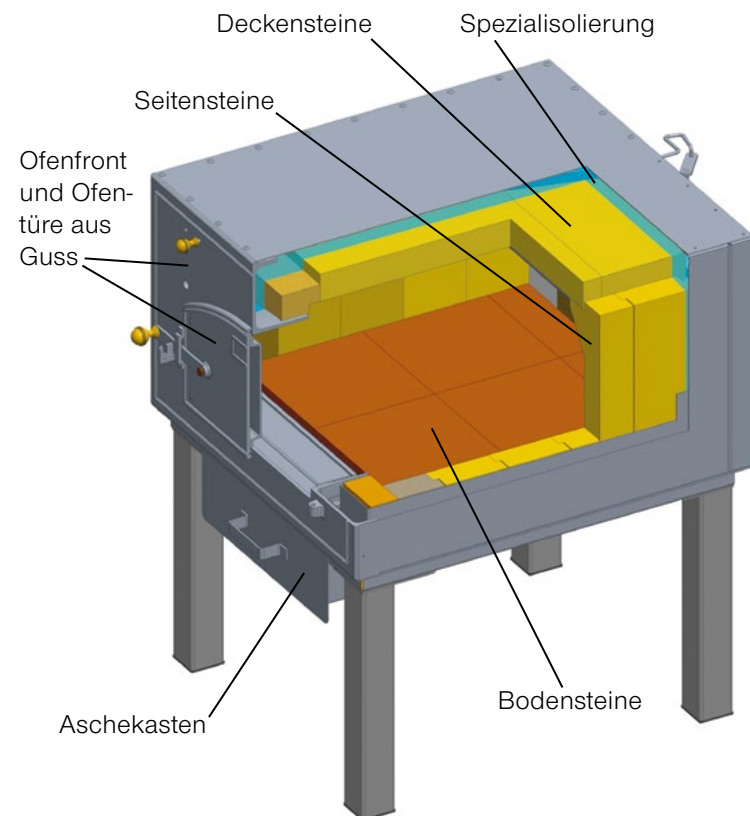
Es gibt direkt und indirekt befeuerte Ofensysteme. Beim Häussler HABO handelt es sich um einen direkt befeuerten Holzbackofen. Das Feuer brennt nicht in einer Nebenkammer, sondern zentral im Backraum. Dieses Prinzip entspricht dem Altdeutschen Ofen und ist für uns das Nonplusultra beim Backen, Grillen, Kochen und Dörren. Weshalb ist diese Befeuerung so gut? Weil das Feuer seine ganze Kraft entfalten kann. Ohne Umwege brennt es direkt im Backraum und heizt die Schamottesteine optimal auf. Nach einer Ausgleichsphase ist der Schamottemantel perfekt auf Temperatur und steht den ganzen Tag zur Verfügung. Der Backraum hat eine durchgängige und gleichmäßige Hitzeverteilung. Wer diese Arbeitsweise gewohnt ist, mag sie nie mehr missen. Bäckermeister Stefan Leichtle: „Beim HABO-Backen bin ich völlig entspannt. Der Ofen ist absolut verlässlich. Ich kenne sein Verhalten genau. Nach dem Aufheizen muss ich mir keinerlei Gedanken mehr um die Temperatur machen.“

### Bequemes Backen

Der Umgang mit der fallenden Temperaturkurve erfordert am Anfang etwas Routine, danach ist das Backen umso bequemer. Darin liegt der Reiz des HABOs und unterscheidet ihn von Systemen, die mit ständiger Hitzezufuhr arbeiten. Stefan Leichtle: „Beim Backen, vor allem von Broten, ist Gleichmäßigkeit wichtig. Die fallende Temperaturkurve in ruhender Backatmosphäre und ohne Verwirblungen ist dafür perfekt. Vor allem weiß ich, dass alle Bereiche meines Ofens das gleiche Temperaturlevel haben. Die Steinmasse des HABO bringt einen kräftigen, aber sanften Ofentrieb.“ Ein Nachheizen während der Backphase stört dagegen die ruhende Backatmosphäre. Deshalb unser Motto: Erst heizen, dann backen. So gelingen überragende Ergebnisse.

### Enormer Hitzespeicher

Aufgrund der Steinmasse und der massiven Gussteile ist der HABO ein schweres Gerät. Schon der HABO 4/6 bringt über 500 kg auf die Waage. Das bedeutet geballte Speicherkapazität. Zu den Schamottesteinen gesellt sich die Häussler Spezialisierung, die sehr effektiv ist. Deshalb wird der HABO an der Außenseite kaum heiß. Der Beweis, dass alle Hitze im Ofen bleibt und die Temperatur extrem langsam fällt. Ein Nachheizen ist in der Regel nicht mehr nötig. Mit so einem Hitzespeicher zu arbeiten ist ein Traum für jeden Bäcker und Grillen.



### Feuchtigkeitsausgleich

Ein weiterer Vorteil des dicken Schamottemantels ist das Feuchtigkeitsspiel. Sobald feuchter Teig in den heißen Backraum kommt, wird Dampf freigesetzt. Dieser verlässt den Backraum aber nicht, sondern wird zunächst von den Schamottesteinen aufgenommen und während des Backvorgangs allmählich wieder abgegeben. Die Feuchtigkeit bleibt im Ofen und kommt den Gebäcken zugute. Aus diesem Grund benötigt der HABO keine Beschwadung. Feuchtigkeit muss nicht extra hinzugefügt werden. Diese Vorteile gelten übrigens auch bei der Zubereitung von Fleisch, Fisch, Aufläufen und vielem mehr. Die hohe, aber sanfte Hitze aus der direkten Befeuerung in Kombination mit dem Feuchtigkeitsausgleich der Schamottesteine – das ist die Zauberformel für höchsten Genuss.

### Der perfekte Back- und Garraum

Im Häussler HABO kommen unterschiedliche Schamottesteine zum Einsatz. Die Bodensteine sind anders beschaffen als die Seiten- oder Deckensteine. Die Tonerden dafür kommen aus verschiedenen Regionen in Europa und werden auch in unterschiedlichen Methoden hergestellt. Das alles für ein Ziel: Den perfekt austarierten Backraum. Hierin steckt die jahrzehntelange Erfahrung von Häussler. Jeder Zentimeter Unterschied an Schamottedicke oder Backraumhöhe spielt eine gewichtige Rolle. Ober- und Unterhitze müssen perfekt zusammenpassen.

### Jede Menge Spaß

Zu guter Letzt: Die Arbeit mit einem direkt befeuerten Ofen macht unglaublich viel Freude. Hier spürt man die Kraft des Feuers und lernt die Eigenschaften von Schamotte kennen. Eine starke Hitze, die zugleich sanft ist. Dies lässt sich nicht in Worten beschreiben, sondern muss erlebt werden. Dieser Holzbackofen begeistert immer wieder aufs Neue.



## Aufstellfertige Holzbacköfen



### HABO 2/4

Backfläche  
45 x 60 cm

Art. 300990  
Ofen\* € 3.470,-

Art. 303690  
Ofenbeine\*\* € 180,-



### HABO 4/6

Backfläche  
60 x 70 cm

Art. 300100  
Ofen\* € 3.790,-

Art. 303680  
Ofenbeine\*\* € 190,-



### HABO 6/8

Backfläche  
60 x 100 cm

Art. 300101  
Ofen\* € 4.390,-

Art. 303680  
Ofenbeine\*\* € 190,-

\* Ofen serienmäßig ohne Beine

\*\* für Einschusshöhe 71 cm

(alternativ Ofenbeine für Einschusshöhe 95 cm erhältlich)



# 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](mailto:marketing@backdorf.de)



# Pelletgrill & Ambientelicht Zwei Geräte in einem

## Eleganz im Garten und auf der Terrasse

Feuer ist ein faszinierendes Element, das für Behaglichkeit und Geselligkeit sorgt. Die Menschen fühlen sich wohl in seiner Nähe. Allerdings sind bei heutigen Grillgeräten oft gar keine Flammen sichtbar. Das ist schade, denn es geht viel von der Inszenierung verloren. Nicht so beim Häussler Ambientelicht und Pelletgrill. Hier wird Feuer perfekt in Szene gesetzt. Ein schöneres Flammenspiel werden Sie woanders kaum finden. Der Hingucker auf jeder Terrasse!

### Neu: Die kleine Feuerplatte

Für Grillen gibt es die beliebte Feuerplatte jetzt auch in der platzsparenden Variante mit 60 cm Durchmesser. Diese bietet dieselben Vorteile wie die große Feuerplatte: Sie nimmt die Hitze auf, leitet sie nach außen und bietet unterschiedliche Temperaturzonen – im Zentrum heiß, nach außen abnehmend kühler. In der Mitte kann wahlweise mit Grillrost, Grillplatte oder Wok gearbeitet werden.

### Komplettpaket: Pelletgrill mit Feuerplatte Ø 60 cm

Grundkorpus mit Glas Standard, Feuerplatte Ø 60 cm, Grillrost und Randleiste, Art.-Nr. 304043, € 1.710,-

### Feuerplatte Ø 60 cm zum Nachrüsten

aus Edelstahl-Legierung, Art.-Nr. 304039, € 390,-

### Randleiste zur Feuerplatte Ø 60 cm

aus Edelstahl, Art.-Nr. 304022, € 39,-



NEU

Feuerplatte  
Ø 60 cm



### Neu: Wärmehut für Ambientelicht

Auch für das Ambientelicht gibt es ein neues, spannendes Zubehör. Mit dem Wärmehut wird die Hitzeverteilung zur Seite hin unterstützt. Dadurch haben die Personen darum herum mehr davon. Genießen Sie gemütliche Abende auf der Terrasse. Der Wärmehut wird ausschließlich für das Ambientelicht XL mit dem hohen Glas empfohlen. Nicht zum Grillen geeignet.

### Wärmehut Ambientelicht

In stabiler Ausführung aus 4 mm starkem Edelstahl. Art.-Nr. 304021, € 109,-



# Elektro-Steinbackofen

## Das andere Backen

### Holzofeneffekt

Der Elektro-Steinbackofen arbeitet nach dem gleichen Prinzip wie der Holzbackofen. Auch er bietet in seinem Inneren die ruhende Backatmosphäre, die so entscheidend ist für überragende Ergebnisse. Ob Brote, Pizzen, Fleisch, Aufläufe, Kuchen oder Kleingebäck – Sie erzielen mit einem Steinbackofen einen unvergleichlich guten Geschmack. Die sanfte aber kraftvolle Hitze sorgt für einen optimalen Ofentrieb. Mit bis zu 320 °C Hitze sowie getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze ergeben sich weitere Möglichkeiten. Ihrer Kreativität beim Kochen und Backen sind keine Grenzen gesetzt. Mit einem Elektro-Steinbackofen von Häussler holen Sie sich ein großes Stück Lebensqualität nach Hause.

### Echte Handarbeit

Die Elektro-Steinbacköfen von Häussler sind besondere Geräte. Sie werden in solider Handarbeit von unseren Backofenspezialisten ausgeführt – sorgfältig aufgebaut, geprüft und abgenommen. Jeder einzelne Backofen ist ein Stück Wertarbeit, ausgelegt für jahrzehntelangen harten Einsatz. Das Backen mit heißem Stein beruht auf einem uralten Prinzip und kommt nie aus der Mode. Deshalb sind solche Backöfen zeitlos, robust und bieten eine wunderbare Backqualität. Mit dem Original von Häussler erhalten Sie ein Gerät mit weit überdurchschnittlicher Lebensdauer.



**Elektro-Steinbackofen Mono, Backfläche 37,5 x 41 cm**  
Türanschlag links, Art. 401505, € 2.650,-  
Türanschlag rechts, Art. 401510, € 2.650,-



**Elektro-Steinbackofen Primus, Backfläche 61 x 41 cm**  
Art. 300902, € 3.550,-

Für beide Backöfen sind optional Einbaublenden zur Integration in Küchenschränke erhältlich.

### Ein Elektro-Steinbackofen von Häussler spart Strom

Schamottesteine bieten nicht nur fantastische Backqualitäten, sondern auch große Energiesparpotenziale. Der Speichereffekt von Schamotte macht sich bezahlt und kommt Ihrem Geldbeutel zugute.

#### Messbar sparsamer

Die Fakten sprechen für sich: In ausführlichen Versuchsreihen haben wir die Stromverbräuche der Häussler-Modelle mit modernen Haushaltsbacköfen verglichen. Dabei wurden die Disziplinen Aufheizen, Backen und Schmoren in typischen Alltagsszenarien gemessen. Das Ergebnis: Die Elektro-Steinbacköfen bieten große Einsparpotenziale und schneiden hervorragend ab. Je nach Einsatzzweck können damit 33–45 % Energie eingespart werden\*. Genießen und Sparen gehen beim Elektro-Steinbackofen Hand in Hand.

\*Stand Januar 2023

Bei gängigen Anwendungen wie Backen von Pizzen, Broten, Süßgebäcken und beim Verarbeiten von Schmorgerichten.

# 1,99%

## Jetzt günstig finanzieren!

vom **08.05.23** bis **03.06.23**

Im Häussler Backdorf oder im Onlineshop unter [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

Gültig für Finanzierungen bis 18 Monate Laufzeit.



## Bäckerwissen: Lange Teigführung

Wer sich intensiv mit dem Backen befasst, stößt früher oder später auf Begrifflichkeiten wie „kalte Gare“ oder „Langzeitführung“ und es wird über deren Vorteile berichtet. Was versteht man darunter? Allgemein bedeutet es, Teige mit verringerter Hefemenge herzustellen und sie lange, meist kühl gelagert, gehen zu lassen. Dadurch haben diese viel Zeit, Geschmack zu entwickeln und Wasser zu speichern. Sie erhalten ein intensiv schmeckendes Brot mit langer Frischhaltung. Ein positiver Nebeneffekt ist auch, dass Teige bequem vorbereitet werden können und Sie sich am Backtag nur noch um Ihren Ofen kümmern müssen. Bei einer Langzeitführung ist die Verarbeitungsdauer flexibel. Man kann bereits nach 12 Stunden mit der Verarbeitung beginnen oder den Teig erst später verwenden. Bis zu 24 Stunden sind kein Problem.

Das Beste ist: Sie können jedes Ihrer Lieblingsrezepte mit langer Teigführung aufwerten. Sie sollten dabei lediglich die Hefemenge sowie, wenn benötigt, die Sauerteigmenge reduzieren. Wie weit reduziert wird, hängt von der jeweiligen Umgebungstemperatur ab. Bei einer Teigführung im Kühlschrank bei ca. 5° C reicht es, wenn Sie 7-9 g Hefe pro Kilogramm Mehl verwenden. Je höher die Temperatur, desto weiter sollten Sie die Hefemenge reduzieren. Wenn Ihr Kühlschrank gut gefüllt ist und die Temperatur darin 7-8° C beträgt, können Sie die Hefemenge auf 5-6 g pro Kilogramm Mehl reduzieren. Bei Lagerung in einem kühlen Kellerraum bei ca. 10-12° C können Sie die Hefemenge noch weiter reduzieren. Hier reichen 2-3 g Hefe pro Kilogramm Mehl aus. Sie werden merken, auch diese kleine Hefemenge reicht vollkommen aus, um einen schönen, lockeren Teig zu erhalten. Tipp: Verwenden Sie beim ersten Versuch im Zweifel lieber etwas weniger Hefe. Sollten Sie am nächsten Morgen feststellen, dass der Teig noch etwas



gehen müsste, können Sie ihn jederzeit noch etwas bei Raumtemperatur ruhen lassen. Beim nächsten Mal erhöhen Sie die Hefemenge einfach um 1 g pro Kilogramm Mehl.

Auch die Sauerteigmenge muss bei langer Teigführung verringert werden, da der Teig durch die lange Lagerung nachsäuert. Bei einem Roggenbrot beispielsweise sollte die Sauerteigmenge von 40-50 % auf 15-20 % verringert werden. Auch hier kann nach Geschmack variiert werden.

Wenn Sie die Rezeptur angepasst haben, können Sie dem Rezept wie gewohnt weiter folgen. Sobald der Teig gemacht ist, geben Sie ihn in eine passende Teigwanne und stellen ihn kühl. Brötchen können Sie wie gewohnt ausformen und dann zur Stückgare (nach dem Ausformen) kühl stellen. Am nächsten Tag können Sie den Teig wie gewohnt weiterverarbeiten oder ausbacken. Sie werden feststellen, dass Ihre Gebäcke durch eine lange Teigführung länger frisch bleiben und durch das gute Verquellen der Teigbestandteile eine bessere Bekömmlichkeit entsteht. Die Gebäcke erhalten eine intensivere Krustenfarbe, eine elastischere Krume und vor allem einen ausgezeichneten und röschen Geschmack.





# Rezept

## Emmer-Focaccia



Die Focaccia ist ein italienisches Fladenbrot, das mit frischen Zutaten belegt wird. Durch den Emmer bekommt die Focaccia eine besonders nussige Note.

### Knetzeiten

1-Gang Maschine: 10 Minuten  
2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam  
4 Minuten schnell  
NOVA: 6 Minuten Stufe 2  
6 Minuten Stufe 4

**Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte**

### Zubereitung:

**Kochstück:** Die Zutaten mit einem Schneebesen verrühren, abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. **Vorteig:** Die Zutaten für den Vorteig miteinander verrühren ca. 4 – 5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Anschließend kann der Vorteig im Kühlschrank gelagert werden. **Hauptteig:** Alle Zutaten (bis auf Salz, Hefe und Öl) miteinander ca. 6 Minuten langsam verkneten. Die restlichen Zutaten dann hinzugeben und fertig kneten. Danach den Teig 60 Minuten auf einem geölten Blech ruhen lassen. Dabei einmal falten und auf dem Blech verteilen. Danach 12 – 15 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 2 Stunden im Raum stehen lassen. Das Blech sollte gut gefüllt sein. Den Teig mit öligen Fingern eindrücken und nach Wunsch belegen.



### GN-Behälter

Die Gastro-Norm-Behälter sind vielseitig einsetzbar, z. B. bei einer Pizza- oder Burger-Party sind diese unschlagbar. So haben Sie die Zutaten immer sortiert griffbereit. Inklusive Deckel. L 176 x B 162 x H 10 cm  
**Art.-Nr. 303933, € 18,90**



### Zutaten für 1 Blech (60 x 40 cm):

**Kochstück:**  
30 g Emmermehl 812  
120 g Wasser kochend

**Vorteig:**  
110 g Dinkelmehl 630  
110 g Wasser  
1 g Hefe

**Hauptteig:**  
150 g Kochstück  
221 g Vorteig  
300 g Emmermehl 812  
110 g Dinkelmehl 630  
15 g Backmalz  
30 g Anstellgut  
ca. 165 g Wasser

**Später dazugeben:**  
10 g Salz  
3 g Hefe  
30 g Olivenöl

1.034 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 24 °C

### Backanleitung:



#### Im Holzbackofen:

Bei 240 °C einschießen  
Backzeit: 22 – 25 Minuten



#### Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze: 250 °C  
Unterhitze: 170 °C  
Backzeit: 22 – 25 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



#### Im Haushaltsbackofen:

Bei 210 °C einschießen  
Backzeit: 22 – 25 Minuten



Für Mono Rezeptur halbieren.



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

### Unser täglich Brot, Band 4

Backen mit Urgetreide, Art.-Nr. 200932, € 7,-

### Unser täglich Brot, Band 1 – 4 im Schubser

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,-

# Häussler

## Händlerseite

D-91438 Bad Windsheim   
**Gerhard Hartmann GmbH**

### Ein Einkaufserlebnis auf 4.500 m<sup>2</sup> für Technik, Küchen & Wohnen und Grillliebhaber.

Zugegeben das ist nicht das klassische Umfeld, in welchem Häussler Produkte präsentiert werden. Das haben wir uns auch gedacht, als uns die Gerhard Hartmann GmbH bezüglich einer Zusammenarbeit kontaktiert hat. Der erste Gedanke war, Häussler Produkte in einem Expert, das ist ungewöhnlich. Auf den zweiten Blick ist die Gerhard Hartmann GmbH aber so viel mehr, unter anderem auch „Deutschlands Händler des Jahres 2021“. Auf 4.500 Quadratmetern Verkaufsfläche finden Kunden im fränkischen Kurort Bad Windsheim ein riesiges, vielseitiges Shopping-Erlebnis inklusive Elektro-, Grill- und Möbelmarkt. Hier gibt's viele Produkte zu kaufen, die ansonsten nicht so leicht im klassischen Handel zu finden sind. Von Häussler gibt es seit kurzem einen Holzbackofen, Elektro-Steinbackofen, Teigknetmaschinen und Nudelmaschinen. Unsere Produkte stehen im Grilldorado.

### Grilldorado

#### Das Eldorado für alle BBQ-, Cooking- und Foodfreunde

Im 800 Quadratmeter großen Grilldorado finden sich alle Grillfreunde in einem Paradies wieder. Mit seiner großen Auswahl an beliebten Marken hat sich der Grillfachmarkt bereits deutschlandweit einen Namen gemacht. Vom Gasgrill, Pellet Smoker, dem klassischen Holzkohlegrill über den Keramik-Grill bis hin zu ganzen Outdoorküchen gibt es für jeden Kunden das passende Exemplar. Da darf natürlich auch unser HABO, als der Alleskönner schlechthin, nicht im Sortiment fehlen.

Und wer noch kein Meister ist, kann es, dank angebotener Grill-, Koch- und Backseminare im Grilldorado noch werden oder einfach die Vorführungen im Showroom genießen. Die Seminare mit den Häussler Produkten sind gerade noch im Aufbau, schon bald wird aber auch aktiv mit unseren Produkten gearbeitet. Das Grilldorado verfügt über einen Eventbereich samt Außenterrasse. 200 Quadratmeter bieten viel Platz, um Grillseminare oder Kochvorführungen in gehobenem Ambiente zu veranstalten. Apropos Veranstaltungen, seit 2022 findet im Grilldorado die „deutsche vegane Grillmeisterschaft“ statt. Auch Häussler ist auf dem Event jeweils außerhalb des Wettbewerbs präsent.

Neben dem Grilldorado findet sich eine Küchen und Wohn-Galerie und ein Expert. Egal, ob eine neue Designerküche oder neue Möbel von namhaften Herstellern, hier findet jeder etwas Passendes für seinen Geschmack.

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.



### Produkte vor Ort

Holzbacköfen  
Elektro-Steinbacköfen  
Teigknetmaschinen  
Nudelmaschinen

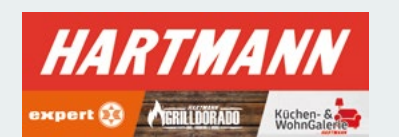
### Bild oben

Bäckermeister Stefan Leichtle bei der deutschen veganen Grillmeisterschaft 2022 im Grilldorado



### Kontakt

Hartmann Grilldorado  
Illesheimerstraße 13  
D-91438 Bad Windsheim  
Telefon 098 41 / 68 90 47 80  
info@grill-dorado.de  
www.grill-dorado.de





# Häussler Gyrosspieß

Die Zutaten für Ihr Gyros können Sie nach Belieben auswählen und marinieren. Die Zutaten werden auf den Gyrosspieß aufgespießt und anschließend im Ofen gebraten. Das knusprige Gyros wird nach und nach herunter geschnitten und ist einfach ein Genuss!

## Zubereitung:

Schweinenacken, Zwiebeln und Gemüse in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten miteinander marinieren und für mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen. Das Hackfleisch in einer extra Schüssel abschmecken. Fleisch, Hackfleisch, Gemüse und Zwiebeln abwechselnd auf den Spieß stecken. Den Gyrosspieß in den Ofen geben. Wenn der Spieß außen kross ist, etwas abschneiden, zurück in Ofen geben und wiederholen.

## Das Anrichten:

Für die Joghurtsoße einfach die Zutaten miteinander vermischen und abschmecken. Das Fladenbrot nach Bedarf aufschneiden und mit den Zutaten füllen. Hierzu einfach mit einem Messer das Gyros vom Spieß schneiden. Die Soße kann zwischendrin und zum Schluss darübergeträufelt werden. Als Beilage eignet sich Grillgemüse bestens. Hierzu einfach Gemüse nach Wahl auf dem Grill oder in einer Pfanne anbraten und mit dem gefüllten Fladenbrot servieren.



## Zutaten

Für einen Gyrosspieß:

- 800 g Schweinenacken
- 200 g Hackfleisch
- 200 g rote Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Oregano und Thymian
- ca. 150 g Joghurt
- Olivenöl
- Gemüse nach Wahl

Joghurtsoße:

- 500 g Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- Frischer Dill und Petersilie
- 30 g Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Abrieb und Saft einer Zitrone

## Backanleitung:



**Im Holzbackofen:**  
Bei 370–400°C  
Glut bleibt im Ofen

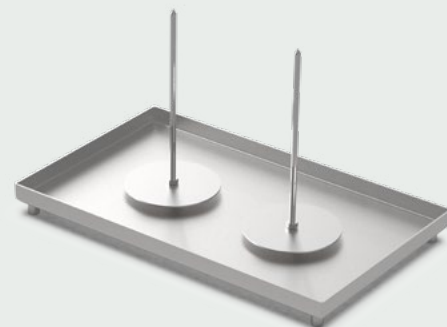


**Im Elektro-Steinbackofen:**  
Oberhitze: 320°C  
Unterhitze: 235°C  
Ofen eingeschaltet lassen

## Gyrosspieß

Für alle Holzbacköfen und die meisten Elektro-Steinbacköfen (ausgenommen INO). Leicht zu montieren, gut zu reinigen und platzsparend zu verstauen. Die Spieße sind abschraubbar.

Edelstahl rostfrei  
bis 550°C verwendbar  
Maße (in cm):  
B 38 x T 23 x H 22  
**Art.-Nr. 300966**  
**€ 98,-**



# Rezept Salz-Kümmel-Dinnete



Das Salz-Kümmel-Dinnete Rezept ist die passende Ergänzung zum Gyrosspieß. Probieren Sie es aus!

## Zutaten für 4 Dinnete à 425 g:

### Teig:


- 1.000 g Weizenmehl 550 (oder Adelindes Dinnetemehl)
- 20 g Salz
- 10 g Hefe
- ca. 750 g Wasser (kalt)
- 1 Prise Brotgewürz


ca. 1.780 g Gesamtteig


### Belag:

Kümmel, Salz und Butter

### Backanleitung:

 Im Holzbackofen:  
Bei 320°C einschließen  
Backzeit: 6–8 Minuten

 Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 320°C  
Unterhitze: 235°C  
Backzeit: 6–8 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen

 Im Haushaltsbackofen:  
Bei 210°C einschließen  
Backzeit: 15 Minuten

### Knetzeiten

- 1G-Maschine: 12–15 Minuten
- 2G-Maschine: 6 Min. langsam  
6–8 Min. schnell
- NOVA: 6 Min. Stufe 2  
8–10 Min. Stufe 4

**Alle Angaben sind Richtwerte**

## Zubereitung

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten, weichen Teig verkneten (siehe Knetzeiten). Diesen abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Danach mit nassen Händen zu 4x 425 g schweren Portionen ausbrechen. Anschließend in einer Gärbox abgedeckt bei Raumtemperatur 2–3 Stunden ruhen lassen\*. Danach die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen und nochmals ca. 15 Minuten ruhen lassen. Die Teigportionen mit Wasser absprühen. Anschließend mit Salz und Kümmel bestreuen.

Zum Schluss auf einen, mit Streumehl bestäubten Backschieber legen und nach Anleitung backen. Nach dem Backen noch mit Butter abstreichen.

### \*Tipp für lange Teigführung:

Alternativ können Sie für dieses Rezept auch eine lange Teigführung umsetzen. Statt Reifung bei Raumtemperatur stellen Sie die abgedeckte Gärbox für 12 Stunden in den Kühlschrank.

# Rezept Gnocchi Salat



Der leckere Gnocchi Salat rundet das Grillmenü ab.

## Zutaten für 4 Portionen:

Gnocchi:

- 300 g mehlig kochende Kartoffel
- 300–350 g Hartweizengrieß
- 1 Ei
- 50 g Parmesan gerieben
- 1 TL Salz

Vinaigrette:

- 10 EL Olivenöl
- 6 EL Balsamico Essig dunkel
- 3 EL Senf
- 1 EL Honig flüssig oder Agavendicksaft
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Gnocchi: Kartoffeln kochen, pellen und dann min. 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Dadurch verlieren diese Feuchtigkeit und eignen sich für Gnocchi. Kartoffeln sollten dabei nur mit einem Geschirrtuch abgedeckt werden. Die Kartoffeln mit einer Spätzlepresse in eine Schüssel drücken. Ei, Salz, Muskat und Parmesan zugeben.

Vinaigrette:

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Milch-aufschäumer cremig rühren. Den Gnocchi Salat mit Pflücksalat oder Rucola servieren.

Nach und nach den Grieß zugeben und mit der Hand vermengen. Teig darf nicht zu feucht sein – bei Bedarf Grießmenge erhöhen.

Fertig gemischten Teig in die Nudelmaschine geben und auspressen. Auf ein mit Grieß oder Dunst bemehltes Tuch geben. Dies verhindert das Zusammenkleben.

Anschließend die Gnocchi im Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.



### Gnocchi, Nr. 212:

Form ist nur für **Kartoffelteig** geeignet. Nicht für den Nudelschneider geeignet.

**LUNA** 300981, € 62,-  
**PN100/EMMA** 303642, € 92,-



# Herzliche Einladung in's Backdorf

## Jetzt den Backdorf-Besuch planen

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 unserer Homepage finden Sie gute Übernachtungsempfehlungen in der Nähe. Für Wohnmobilstellen stehen auf unserem Gelände Stellplätze zur Verfügung.

### Sommer-Programm nutzen

Gratis viel Knowhow mitnehmen: Während der Sommerwochen finden im Backdorf extra viele Vorführungen und Vorträge statt. Termine werden rechtzeitig bekannt gegeben unter: [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

Dieses Jahr rechnen wir fest mit Ihnen.



# Neu: Exklusive Produkte im Backdorf

## Neue Produkte – exklusiv in Heiligkreuztal

Das Backdorf hat neue Präsentationsflächen erhalten, auf denen wir schöne Produkte rund um das Backen, Kochen und die Tischkultur ausstellen. Darunter ausgesuchte Produkte aus Porzellan und Keramik – auch Unikate von Kunsthandwerkern. Ein Highlight sind die Keramiken der Töpferei Busse, die aus einer speziellen Treibtechnik entstehen. Damit lässt sich Geschirr in unglaublicher Vielfalt herstellen. Der Schaffensmoment spielt hierbei eine große Rolle. Die Keramiker sprechen von der „Ästhetik des Zufalls“. Diese Produkte gibt es exklusiv nur im Backdorf und sind nicht über den Onlineshop zu beziehen.



Das Backdorf-Team freut sich auf Sie!



### Wohnmobilplätze

Im Backdorf stehen schöne Stellplätze zur Verfügung. Genießen Sie die Ruhe unserer 250-Seelen-Gemeinde rund um das ehemalige Zisterzienserkloster. Idylle und Erholung pur.



## Vereine und Landfrauengruppen herzlich willkommen

Sie suchen ein interessantes Ausflugsziel für Ihre Landfrauengruppe oder Ihren Verein? Backen und Genießen sollen im Fokus sein – spannend und unterhaltsam garniert? Kommen Sie ins Häussler Backdorf nach Heiligkreuztal. Wir laden Sie herzlich dazu ein.

Der Besuch im Backdorf ist flexibel buchbar. Möglich sind kurze, mittlere oder auch längere Aufenthaltszeiten. Sehr beliebt sind die Vorführungen zum Backen und Nudelmachen. Sprechen Sie uns an, wir finden die richtigen Programmpunkte für Sie.

In der Region gibt es viele weitere Ausflugsziele und Einkehrmöglichkeiten, sodass Sie mit einer Fahrt ins oberschwäbische Heiligkreuztal immer richtig liegen.

Sie möchten eine Beratung oder direkt buchen? Rufen Sie uns an: Telefon 0 73 71 / 93 77-0 oder mailen Sie uns: [gruppenanfragen@backdorf.de](mailto:gruppenanfragen@backdorf.de)





# Produkttipps

## von unserem Kompetenzteam



**Stefan Leichtle**  
Bäckermeister

### Rollholz aus Buche

Art.-Nr. 303721, € 19,90

„Ich benutze das Rollholz besonders gerne zum Kleingebäck ausrollen wie z.B. Kornkracher, da ich so ein gutes Feingefühl zum Ausrollen habe. Die Handhabung ist sehr einfach, womit es auch mit einer Hand geführt werden kann. Zudem ist das Rollholz ein Handschmeichler und liegt komfortabel in der Hand. Es ist aus einem Stück gedrechselt, wodurch es eine lange Lebensdauer hat und es kann platzsparend in einer Schublade aufbewahrt werden.“



### Gärbox, klein

Art.-Nr. 303723, € 14,90

„Die kleine Gärbox darf in keiner Backstube fehlen. Ich habe selber einen Holzbackofen und die Gärbox ist für mich unverzichtbar. Sie ist durch ihr kompaktes Format (39 x 29 x 6 cm) sehr handlich und passt somit in jeden Haushaltskühlschrank. Gerade wenn ich meine Familie zum Pizzaeßen einlade, kann ich in der Gärbox viele Pizzaportionen vorbereiten, die Boxen platzsparend in den Kühlschrank stapeln und dort die Teiglinge reifen lassen. So ist zwischen den Gärboxen auch keine Folie notwendig. Zudem sind zwei kleine Gärboxen auch mit der großen Häussler Gärbox stapelbar. Desweiteren sind die Boxen nützlich bei der Herstellung von Laugengebäck. Die Gärbox ist leicht zu reinigen und auch als Tablett verwendbar – für mich ein echter Alltagsheld.“



**Christa Michelberger**  
Bäckerin und Konditorin  
mit Meisterqualifikationen

### Nudelschneider

Art.-Nr. 300602, € 370,-

„Für mich ist der Nudelschneider die perfekte Ergänzung zu unseren Nudemaschinen. So können sowohl Kurz- als auch Langwaren einfach und komfortabel abgeschnitten werden. Vor allem für die ausgefallenen Nudelformen wie die Star Makkaroni, Herzen, Bauernhoftiere oder Reismudeln ist der Abschnneider unerlässlich. Nach Belieben sind die Längen dazwischen stufenlos einstellbar. Das Schneidmesser ist aus lebensmittelechtem Kunststoff, schneidet präzise und schont die Matrizen. Der Nudelschneider ist handlich, lässt sich gut aufsetzen und ist leicht zu reinigen. Für den Einsatz an der LUNA ist ein Adapter erhältlich. So macht das Nudelmachen noch mehr Spaß.“



**Katja Hanner**  
Kundenberatung



# Zubehör

### BBQ Servierplatten mit Holzbrett

Die robusten Grillpfannen aus Gusseisen mit Griff sind auch für den Einsatz im Holz- und Elektro-Steinbackofen geeignet. Die Eisengusspfanne leitet und speichert Wärme hervorragend und ist sowohl für den Grill, das Lagerfeuer oder in der Küche verwendbar. Die Grillrillen sorgen für den authentischen Grillgeschmack beim Braten und halten das Fett weitestgehend vom Bratgut fern. Außerdem sorgen sie für ein schönes Branding auf Ihrem Fleisch. Egal ob scharf anbraten oder langsam schmoren – Röstaromen garantiert.



eckig, L 32 x B 22 x H 3,5 cm  
rund, L 26,5 x B 18 x H 5 cm

Art.-Nr. 303897, € 39,99  
Art.-Nr. 303896, € 28,99



### Petromax Sandwicheisen

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

Art.-Nr. 303731, € 38,90



### Petromax Feuertöpfe

Auch als Dutch Oven bezeichnet. Diese eignen sich ideal für das Kochen und Backen im Freien oder im Holzbackofen. Weitere Größen online erhältlich.

3,5 l, Art.-Nr. 303704, € 105,-



### BBQ Hähnchenbräter Gusseisen

Eignet sich ideal für den Grill oder Backofen. Für fettfreies Braten und ein rundum knuspriges Ergebnis. Kann auch Gemüse mit gebraten werden.

Art.-Nr. 303899, € 49,99



### Gussbräter

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

Art.-Nr. 303206, € 198,-



### Toastbrotform

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

24 x 11 x 8 cm, Art. 100573, € 32,90  
36 x 11 x 8 cm, Art. 100509, € 38,95



### Neu: Sandwichbrotform

Diese Form ist größer als die Toastbrotformen. Für Sandwichbrote, Tramezzini oder ähnliches. Aus aluminisiertem Stahlblech und mit Klappdeckel.

33 x 12 x 12 cm, Art. 100575, € 42,90



### Geschmiedete Eisenpfanne mit Hakenstiel

Weitere Eisenpfannen online erhältlich. Pfanne: Ø 28 cm; Boden: Ø 21 cm

Art.-Nr. 200704, € 72,-



### Eisengusspfanne mit Griff

Für alle Herdarten geeignet. Grillrillen sorgen für authentischen Grillgeschmack beim Braten und halten das Fett weitestgehend vom Bratgut fern. Maße: 30 x 30 x 4,5 cm.

Art.-Nr. 302847, € 78,-



### Blauglanzrundformen

Aus blauglanzbehandeltem Stahlblech. Frei von chemischen Beschichtungen. Beste Wärmeleiteigenschaften. Die Backprofis schwören darauf.

verschiedene Größen, ab € 11,50



# Zubehör

Viele weitere Produkte finden Sie **im Backdorf** oder im **Online-Shop** unter [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

**Schauen Sie vorbei!**  
Ein Besuch lohnt sich.



**Original französisches Baguettmehl**  
Für knusprig, luftige Baguettes mit leicht süßlicher Krume. Mit original französischem Weizenmehl T65 für perfekte Baguettes. Zutaten: Weizenmehl T65, Enzyme, Malzmehl

**2,5 kg, Art.-Nr. 201934, € 8,80** (1 kg = € 3,52)



### Burger Buns

Backen Sie jetzt auch Zuhause luftig lockere Burgerbrötchen, die besonders weich sind. So schaffen Sie die ideale Grundlage für Ihren selbst gemachten Burger. Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Speisesalz, Backmalz

**1 kg, Art.-Nr. 201843, € 3,90**



### Dinnetemehl

Damit zaubern Sie zu Hause eine Dinnete wie aus dem Backdorf – als herzhaftere oder süße Variante. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Speisesalz, Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel).

**1 kg, Art.-Nr. 302236 € 3,50**



### Pizzamehl

Für luftige, krosse Pizzen und Fladenbrote. Mit Wasser, Olivenöl und Hefe kneten, 1,5 Stunden gehen lassen, ausrollen, nach Wunsch belegen. Zutaten: Weizenmehl, Hartweizengrieß, Salz

**2,5 kg, Art.-Nr. 303193, € 7,80** (1 kg = € 3,12)



### Mehlbox mit Metallgriff

Modern und praktisch. Aus lebensmittelechtem Kunststoff, mit Deckel luftdicht verschließbar. Optimal zur Bevorratung von Mehl, Getreide, etc.

**9 kg / 12,8 Liter, Art.-Nr. 303849, € 6,60**

**10 kg / 16,6 Liter, Art.-Nr. 303883, € 7,80**



### Teigwanne mit Deckel

Perfekt für lange, kühle Teigreifung für Baguetteteige, Seelenteige u.v.m. Stapelbar. Grundmaß von 40 x 30 cm passt in jeden Kühlschrank.

Inhalt 5 Liter, **Art.-Nr. 303319, € 27,90**

Inhalt 10 Liter, **Art.-Nr. 303324, € 29,95**



### Französisches Bäckerleinen

Das Tuch leicht mit Mehl bestäuben, ausgeformte Teiglinge zwischen den Falten platzieren und gehen lassen. Nach der Anwendung trocknen lassen und abklopfen. Waschen (30°) gelegentlich ohne Weichspüler möglich.

**60 x 100 cm, Art.-Nr. 303318, € 19,80**



### Brot- und Pizzaschieber

Ideal für kleinere Backöfen. Dieser Backschieber ist ein spezieller Pizzaschieber aus leichtem amerikanischen Pappelholz und voll beladen immer noch leicht zu tragen. Maße: 35 cm breit, 60 cm lang.

**Art.-Nr. 300986, € 78,-**



### Baguettemesser - Walnuss

Exquisiter Klingenhälter aus hochwertigem Walnussholz zum stilvollen Einschneiden von Brot, Baguette & Co., aus rostfreiem Edelstahl

**Art.-Nr. 303653, € 55,-**



Brotstempel Smiley

### Brotstempel Bildmotive

Emojis gibt es jetzt auch auf Ihr Brot! Mit diesen Stempeln lassen sich Brotlaibe sehr schön individualisieren. Wer kein christliches Motiv oder keine Initialen einsetzen möchte, liegt mit diesen Bildmotiven richtig. Lassen Sie Herzen, Blumen oder Smileys sprechen. Ideal für Bäcker, die gerne mal ein Brot verschenken und die Nachbarn mit eigenen Backwaren versorgen. So schicken Sie gleich noch einen lieben Gruß mit und das eigene Hobby macht noch mehr Spaß.

Diese Brotstempel werden im 3D-Druck aus lebensmittelechtem Kunststoff hergestellt und in einen schön gedrechselten Holzgriff montiert. Auch ein tolles Geschenk für Menschen, die gerne backen. Ø 70 mm

**Brotstempel Herz 2/301417 € 39,90**  
**Brotstempel Blume 2/301418 € 39,90**  
**Brotstempel Smiley 2/301419 € 39,90**



Brotstempel Blume



Brotstempel Herz



### Mehlschablonen mit Motiv

Mit diesen Schablonen zaubern Sie wunderbare Motive auf Ihre Brotlaibe. Die Anwendung ist denkbar einfach: Vor dem Einschießen die Schablone auf den Teigling drücken und das Mehl mit dem Einhandmehlsieb aufstäuben. Es wird mitgebacken und verbindet sich prima. Ihre Brote erhalten tolle Motive und machen optisch Eindruck.

Die Schablonen sind aus hochwertigem Edelstahl (0,8 mm) gefertigt und spülmaschinenfest.

- individuelle Brotgestaltung
- tolle Motive für Ihr Brote
- so wird ein Brot zum Blickfang und Gastgeschenk
- rostfrei

1	Sterne	rund	3/301413	€ 13,50
2	Tannenbaum	rund	3/301414	€ 13,50
3	Herzen	rund	3/301415	€ 13,50
4	Zweig	rechteckig	3/301360	€ 13,50
5	Tulpen	rund	3/301361	€ 13,50
6	Ähren	rund	3/301362	€ 13,50
7	Blüte	rund	3/301363	€ 13,50





# Starterpakete: Los geht's!



## Jetzt einsteigen:

Mit unseren Starterpaketen fällt der Einstieg leicht, da alles wichtige Zubehör enthalten ist. Mit den richtigen Geräten macht das Backen noch viel mehr Spaß! Wenn man einen perfekt gekneteten Teig in den Händen hält oder ein herrliches duftendes Brot direkt aus dem Holzbackofen zieht, weiß man das zu schätzen.

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 30.06.2023. Druckfehler, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

## Starterpaket HABO 4/6

**PAKET**  
ZUM  
LOSLEGEN

- HABO 4/6 Holzbackofen\*
- Aschekrücke
- Backschieber 175 cm, oval 40 x 28 cm
- Reinigungsbesen 16 cm mit Stiel
- Alu-Lochblech, 47 x 64 cm
- Dauerbackfolie
- Das große Holzofen-Backbuch



Art.-Nr. 304048

**€ 4.100,-** ab Werk, inkl. MwSt.

## Starterpaket HABO 6/8

**PAKET**  
ZUM  
LOSLEGEN

- HABO 6/8 Holzbackofen\*
- Aschekrücke
- Backschieber 175 cm, oval 40 x 28 cm
- Reinigungsbesen 16 cm mit Stiel
- Alu-Lochblech, 47 x 95 cm
- Dauerbackfolie
- Das große Holzofen-Backbuch



Art.-Nr. 304049

**€ 4.730,-** ab Werk, inkl. MwSt.

## Starterpaket NOVA Paket 1

- Teigknetmaschine NOVA (Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- NOVA Rührpaddel
- NOVA Schneebesen
- Bücher „Unser täglich Brot, Band 3 + 4“

Art.-Nr. 303802 Weiß

Art.-Nr. 303801 Silber

Art.-Nr. 303800 Weinrot

Art.-Nr. 303803 Stahlblau

Art.-Nr. 303799 Anthrazit



**€ 2.200,-** ab Werk, inkl. MwSt.

## Starterpaket ALPHA 2G Paket 2

- Teigknetmaschine Alpha (2-Gang)
- Brotschmischungsset (4 x 2,5 kg)
- Schüsseleinsatz mit Rührwerk
- Rührpaddel
- Alpha Abdeckhaube
- Unser täglich Brot, Band 1

Art.-Nr. 303865 Weiß

Art.-Nr. 303866 Weinrot

Art.-Nr. 303867 Stahlblau

Art.-Nr. 303868 Anthrazit



**€ 2.660,-** ab Werk, inkl. MwSt.

\*Ofen serienmäßig ohne Beine. Ofenbeine für Einschusshöhe 71 cm oder 95 cm erhältlich.