

Bäckerei

seit 1938  
**DERKS**

Gutes Brot und mehr.

## Wochenbuffet: Nach Herzenslust genießen

Alles Gute für nur 7,50 Euro pro Nase

Was man heute noch für 7,50 Euro bekommt? Bei Derks kommt das ganz auf den Appetit an: Seit Mitte August lädt die Bäckerei in den Cafés in Kranenburg und Kleve zum Frühstück am „Wochenbuffet“ ein. Für 7,50 Euro pro Nase können sich die Genießer am Buffet nach Herzenslust mit frischen Brötchen, Aufschnitt, Kaffee und allem, was sonst noch zu einem guten Start in den Tag gehört, bedienen. Dafür, dass alles frisch und reichlich bereit steht, sorgt das freundliche Derks-Team (auf dem Foto Janina Siebert). Das noch umfangreichere Sonntagsbuffet bleibt wie es war. Na dann: Guten Appetit!



## Geht gut über die Zunge: Derks Gourmet-Knäcke

Genießer haben gewählt: Neuer Name

Der Name ist neu, der gute Geschmack bleibt: Gourmet-Knäcke lautet ab sofort die neue Bezeichnung für die Körner-Knäcke von Derks. Natürliche Zutaten, ausgesuchte Saatenmischungen und ein schonendes Backverfahren sorgen bei dieser beliebten Spezialität für einen Mix aus wertvollen Nährstoffen, Ballaststoffen und einem vollen, nussigen Aroma. Damit auch der Name noch etwas besser über die Zunge geht, lud die Bäckerei Derks im Sommer 2009 per Inserat alle Genießer zum Votum ein. Dabei konnte man wahlweise über vorgegebene Namensvorschläge abstimmen oder eine eigene Ideen vortragen. Die „Gourmet-Knäcke“ machten schließlich das Rennen. Als kleines Dankeschön für die gute Wahlbeteiligung winkte allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern übrigens eine leckere Belohnung: Ein Beutel Körner-, pardon, Gourmet-Knäcke.

zialität für einen Mix aus wertvollen Nährstoffen, Ballaststoffen und einem vollen, nussigen Aroma. Damit auch der Name noch etwas besser über die Zunge geht, lud die Bäckerei Derks im Sommer 2009 per Inserat alle Genießer zum Votum ein. Dabei konnte man wahlweise über vorgegebene Namensvorschläge abstimmen oder eine eigene Ideen vortragen. Die „Gourmet-Knäcke“ machten schließlich das Rennen. Als kleines Dankeschön für die gute Wahlbeteiligung winkte allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern übrigens eine leckere Belohnung: Ein Beutel Körner-, pardon, Gourmet-Knäcke.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

„Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne, der uns beschützt und der uns hilft zu leben.“ Mit Blick auf diesen Vers aus dem Gedicht „Stufen“ von Hermann Hesse fällt es dem Chef der Bäckerei Derks nicht schwer, die Leitung des Betriebes an seinen Sohn André zu übergeben. André Derks, der als Geschäftsführer, Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks gemeinsam mit seiner Frau Andrea schon viele Jahre mitverantwortlich für den Kurs des Kranenburger Familienunternehmens ist, wird das Ruder jetzt als Kapitän in die Hände nehmen. Ehrensache, dass Senior Gerd Derks und seine Frau Helga der dritten Generation bei der Geschäftsführung weiterhin mit Rat und Tat zur Seite stehen, ihre Erfahrung einbringen und den erfolgreichen Weg noch eine Zeit lang mittragen werden.

Mit dem neuen Kapitän wird auf jeden Fall frischer Wind kommen. Die regelmäßige Weiterbildung der Mitarbeiter, eine zehn Punkte umfassende Unternehmensphilosophie und das Topprodukt Gourmet-Knäcke, welches jetzt auch überregional vermarktet wird, gehören zu den ersten Schritten.

Der grundlegende, bisherige Kurs bleibt beibehalten. Derks Backwaren werden traditionsgemäß mit besten Zutaten, ohne Konservierungsstoffe oder chemische Zusätze, mit bestem naturbelassenen Kristallsalz, mit belebtem Wasser durch die Elisa-Energiesysteme und in eigener handwerklicher Produktion gebacken.

Ihr Bäckermeister Gerd Derks



# Kruste gegen Krebs

**Guter Schutz: Pronyl-Lysin in der Brotkruste aktiviert die Entgiftungssysteme im Körper**

Sie kommt in allen möglichen Brauntönen und immer knusprig daher: Die Kruste ist das, was den Genießern bei Broten und Brötchen schon auf den ersten Blick Appetit auf frische Backwaren macht.

Die äußere Schicht der duftenden Spezialitäten sorgt

dafür, dass die Krume (also das Brotinnere) lange frisch und feucht bleibt. Nach den Erkenntnissen Deutscher Lebensmittelforscher birgt die Kruste aber auch noch eine ganz andere Schutzfunktion: Beim Backen entsteht die Substanz Pronyl-Lysin, die bei der Entsorgung von krebserregenden Stoffen und anderen Zellgiften

mithilft, indem sie körpereigene Entgiftungssysteme aktiviert. Diese Schutzfunktion wurde an menschlichen Darmzellen experimentell nachgewiesen.

Die Forschungsergebnisse aus Deutschland entstanden im Rahmen eines EU-Projektes, bei dem gezielt nach vorbeugenden Substanzen gegen Krebs in der Gruppe der Bräunungsprodukte - im Fachchinesisch „Melanoidine“ - gesucht wurden. Dabei wird aufgrund der starken, antioxidativen Wirkung ein hohes Schutzpotential vermutet.

Fazit: Ein Grund mehr für die Verbraucher und Genießern, verstärkt Brote und Brötchen auf den persönlichen Speiseplan zu setzen. Neben dem guten Geschmack gibt es das gute Gefühl, etwas für die Gesundheit zu tun, gratis dazu.



## Vielschichtiger Genuss

Verführerisch: Frische Butter-Croissants von Derks

Croissants sind verführerisch. Und der französisch klingende Name verführt ganz besonders dazu, die Entstehung des klassischen Gebäcks aus Hefeteig ganz unseren gallischen Nachbarn zuzuschreiben. Ganz korrekt ist das vermutlich nicht, denn die Österreicher dürften an der Erfindung ebenfalls einen großen Anteil gehabt haben.

In Frankreich soll das Croissant durch die Gemahlin des Königs Ludwig XVI., der aus Österreich stammenden Marie Antoinette bekannt geworden sein. Hartnäckig hält sich auch

eine Entstehungs-Episode, die sich im 17. Jahrhundert während der Belagerung Wiens durch die Türken zugetragen haben soll. Diese sollen eines frühen Morgens versucht haben, einen Tunnel unter der Stadtmauer zu graben. Ein Bäcker wurde auf die unterirdischen Aktivitäten aufmerksam, schlug Alarm und rettet die Stadt so vor diesem Angriff. Nachdem die Gefahr gebannt war, formten die Bäcker zur Erinnerung an die Rettung der Stadt ein Gebäck in Form des türkischen Halbmondes - eben ein Kipferl, Hörnchen oder Croissant. Viele Historiker weisen diesen Geschichte aber mehr



in das Reich der Anekdoten oder legen sie unter der Bezeichnung „populäre Irrtümer“ ab.

Kein Irrtum ist der gute Geschmack, der viele Feinschmecker zum Biss in das Blätterteig-Gebäck verführt. Die Croissants aus der Backstube der Bäckerei Derks werden nach Originalrezept gebacken und sind besonders zartblättrig. Dabei legt das Derks-Team auch hier besonderen Wert auf beste Zutaten. Das gilt auch für die gute Butter, die dem Croissant zwischen den einzelnen Schichten seinen ganz besonderen Geschmack verleiht.



# Kleine Kraftpakete

Semmeln, Rundstücke oder Wecken. Hauptsache, die Brötchen schmecken

Brot gehört zu den ersten Nahrungsmitteln der Menschheit. Wann unsere Vorfahren die ersten Brötchen auf den Tisch bekamen, lässt sich allerdings nicht mehr genau sagen. Fest steht, dass schon die alten Römer bestimmte Kleingebäcke kannten. Heute gibt es Brötchen in allen Variationen und Regionen.

Die nüchternen Norddeutschen nennen die kohlenhydratreichen Kraftpakete „Rundstücke“, im Süden der Republik gibt es Wecken, Semmeln oder sogar Kaisersemmeln. Und wenn die Berliner schippen, stärken sie sich mit leckeren Schrippen.

Während sich die Herkunft von Bezeichnungen wie „Brötchen“ oder „Rundstücke“ noch leicht herleiten lässt, muss man für andere schon ein Wörterbuch zur Hand nehmen. Aus dem orientalischen Wort für Weizenmehl „samidu“ entstand beispielsweise das lateinische „simila“ und später die „Sem-

meln“. Eins haben alle Brötchensorten gemeinsam: Frisch aus dem Ofen schmecken sie am besten. Dafür braucht es eine Menge handwerkliches Know How und gute Vorbereitung. Bei



der Bäckerei Derks werden auch die kleinen Kraftpakete nur mit besten Zutaten gebacken. Damit die Derks-Brötchen ihr tolles Aroma und den guten Geschmack entwickeln können, bekommen sie vor dem Backen eine lange Teigruhe. Neben der klassischen goldgelben Variante gibt es längst eine Vielzahl von weiteren Brötchenspezialitäten, die ebenfalls mit viel Sorgfalt gebacken werden.



Einfach lecker und immer frisch: Brötchen aus dem Ladenbackofen von Derks.

## Gut zu wissen: Vollkorn schützt vor Diabetes

Das „gute Leben“ ist schuld. Weil die Bundesbürger immer mehr zunehmen, nimmt auch die Zahl derjenigen zu, die an Diabetes Typ 2 leiden. Vor allem Bewegungsmangel und falsche Ernährung machen die Stoffwechselerkrankung zu einem Problem mit einer Wachstumsrate von rund fünf Prozent im Jahr.

Den ersten Schritt für eine gute Vorsorge gegen Diabetes kann man schon beim täglichen Biss in Brot oder Brötchen tun. US-Wissenschaftler haben bei einem langjährigen Versuch festgestellt, dass Vollkornprodukte das Risiko für Diabetes 2 deutlich senken können. Dabei wurden mehr als 40.000 Männer über einen Zeitraum von 12 Jahren beobachtet und in fünf Gruppen eingeteilt.

Das Ergebnis: Die Testpersonen mit dem höchsten Vollkornverzehr wiesen ein um rund 50 Prozent geringeres Erkrankungs-Risiko auf als die Männer der Gruppe,

die im Versuchszeitraum die geringste Menge Vollkorn zu sich genommen hatten.

Während das Risiko bei den Männern mit Idealgewicht noch einmal deutlich sank, schwächte sich der positive Effekt bei den weniger schlanken Versuchsteilnehmer ab. Kein Wunder, denn Übergewicht ist als separater Risikofaktor für Stoffwechselerkrankungen be-

deutend. Ein vergleichbares Ergebnis konnte in zwei weiteren Studien mit weiblichen Testpersonen festgehalten werden.

Die einfache, aber einleuchtende Empfehlung: Mehr Vollkornprodukte essen. Brote und Brötchen vom Handwerksbäcker gehören hier zu den wichtigsten Lieferanten.



*Mehr Vollkorn gefällig? Das Vollkornbrot von Derks hat in dieser Hinsicht besonders viel zu bieten. Der gute Geschmack kommt natürlich auch nicht zu kurz.*

# Langer Genuss für kurze Tage

## Derks läutet die Saison für Stollen und Spekulatius ein

Die Tage werden kürzer und die Gesichter länger. Jedenfalls dann, wenn die Genießer noch länger auf die ganz besonderen Spezialitäten der Jahreszeit verzichten müssen. So weit lässt es das Derks-Team natürlich nicht kommen.

Pünktlich zum Oktober gibt es den Butterspekulatius und den prämierten Butterstollen in allen Derks-Filialen täglich frisch. Der Butterstollen mit der doppelten Marzipanfüllung wurde vom Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks mit dem Qualitätssiegel „sehr gut“ in Gold ausgezeichneten. Kein Wunder, denn hier werden nur beste Zutaten verarbeitet. Mandeln, Zitronat, Orangeat, Ge-

würze und in Rum eingelegte Rosinen gehören nach guter, alter Tradition dazu.

Die Spezialität gibt es bei Derks als 1000 und 500 g-Stollen, für den kleineren Appetit in handlichen Scheiben oder

als Stollenkonfekt. Wenn mal etwas übrig bleibt, ist das auch kein Problem. Merke: Ein Stollen schmeckt nach einer gewissen Ruhezeit noch etwas besser.

Vor dem Advent bekommen auch die Weihnachtsplätzchen ihren festen Platz in den Derks-Filialen. Im Dezember runden dann die Mohnstollen und die Nussstollen das Weihnachts-Sortiment bei Derks ab.



## Kännchen wieder auf der Karte

Den guten Schärf-Kaffee gibt es bei Derks in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen und in Tassen aller möglichen Größen. Da lag der Gedanke, auf der neuen Kaffee-Karte von Derks künftig auf Kännchen zu verzichten, ja eigentlich nahe. Viele Gäste sahen das anders und vermissten ihr gewohntes Gefäß beim Kaffee-Genuss. Jetzt gibt es den frischen Kaffee bei Derks wieder aus Tasse und Kännchen. Der Kunde ist schließlich König.



Der freundliche, kompetente Service ist bei Derks ebenso wichtig wie die Frische der Backwaren. Und weil man vor und hinter der Ladentheke alles immer noch etwas besser machen kann, drückt das Derks-Verkaufsteam (im Bild vertreten von Ulrike van Aarssen, Helga Derks, Antoinette v.

Breda und Martha Wieczorek) nun regelmäßig die firmeninterne „Schulbank“. Einmal monatlich stehen bei der Schulung in Kranenburg die Themen Kundenservice und Kompetenz in Sachen Backwaren im Mittelpunkt - damit die Kundinnen und Kundinnen bei Derks immer bestens beraten sind.

## Impressum

Herausgeber:  
Bäckerei-Konditorei Derks  
Große Straße 73  
47559 Kranenburg  
Tel (0 28 26) 353  
info@baecker-derks.de  
www.baecker-derks.de

Redaktion und Gestaltung:  
Henrichs Kommunikation  
Michael Henrichs  
Kirchfeldstraße 1  
45219 Essen  
Tel (0 20 54) 97 05 00  
henrichs@henkom.de