



Die Ährensache

WWW.BAECKEREI-WILHELMI.DE

AUSGABE 05/2007

LIEBE BROT- UND BACKFANS



Auch wenn wir dem Kalender nach noch mitten im Herbst stecken, so wirft das Fest aller Feste doch schon kräftig seine Schatten voraus. Sie wissen es selbst: Nicht die großen Geschenke sind es, die den besonderen Reiz von Weihnachten ausmachen, sondern die vielen Kleinigkeiten, die von Herzen kommen. Das kann eine liebevoll gestaltete Karte sein, eine stimmungsvolle Dekoration, aber auch ein leckerer Kuchen oder köstliches Weihnachtsgebäck. „Wir von Wilhelmi“ haben in unserer Weihnachtsbäckerei extra für Sie die schönsten Ideen zum Genießen „in Form“ gebracht. Lassen Sie sich überraschen, Sie werden begeistert sein, das versprechen Ihnen Ihre

Monika und Walter Wilhelmi

Glücksbringer

Sie wollen im kommenden Jahr mit Fortuna auf Du und Du stehen und auch Ihrer Familie, Ihren Freunden, Kollegen und Bekannten auf besonders originelle Art Glück für 2008

wünschen? Dann sollten Sie auf jeden Fall mit den netten Glücksbringern Bekanntschaft machen, die Wilhelmi zu Silvester im Sortiment hat, z. B. Marzipan und Hefeschweinchen oder Mozartkugeln mit Schornsteinfeger.

Greifen Sie ruhig öfter mal nach den Sternen Zauberhafte Weihnachtsbäckerei

Schnuppern Sie mal, bestimmt zieht er auch Ihnen schon in die Nase, der herrliche Duft, der von Wilhelmi's Weihnachtsbäckerei bis hinaus in die Filialen zieht. Ist sie nicht faszinierend, die Palette köstlicher Spezialitäten, die Ihnen das Fest aller Feste garantiert versüßen wird?

Wilhelmi's kreative Weihnachtsbäcker haben sich eine Menge einfallen lassen, um jedem Geschmack gerecht zu werden. Klar, dass Zutaten und Zubereitung nur vom Feinsten sind. Und damit alles nicht nur zu einem tollen Gaumen-, sondern auch zu echtem Augenschmaus wird, dürfen hübsche Verzierungen natürlich nicht fehlen. Schauen Sie hin: Ist er nicht wunderbar, der gebackene Adventskranz? Damit werden Sie bei Ihrer Familie und Ihren Gästen bestimmt für Begeisterung sorgen.

Natürlich gehören auch Sterne in den schönsten Variationen mit ins Weihnachtssortiment. Wie wär's zum Beispiel mit den beliebten Zimtsternen, die nicht nur das Gewürz beinhalten, nach dem sie benannt sind, sondern u. a. auch Nüsse, Mandeln und



Marzipan? Oder mit Stollensternen aus Quarkteig, Orangeat, Zitronat und gestifteten Mandeln? Greifen Sie ruhig öfter mal danach, kosten Sie genüsslich, und Sie werden feststellen: mit Liebe gebacken!

Lassen Sie uns unseren Streifzug durch die Weihnachtsbäckerei fortsetzen. Was gibt es noch? Richtig: den Christstollen,



das Butter, Spritz-, Anis- und Schwarz-Weiß-Gebäck sowie die Nuss- und Kokosmakronen. Hinzu gesellen sich Vanille-Kipferl, Sable's und Pfeffernüsse.

Besondere Spezialitäten sind auch das Weihnachtsbrot, das Früchtebrot sowie die Kleie- und die Hildabrötchen (letztere mit Johannisbeermarmelade und Puderzucker). Und dann natürlich das absolute Highlight: Baumkuchenspitzen mit Schokokuvertüre (mehr auf Seite 3). Blicke noch die große Nikolausüberraschung: der Hefenikolaus, den es am 6. Dezember als Jubiläums-Angebot gibt (siehe auch Seite 4). Freuen Sie sich auf eine schöne Vorweihnachtszeit und auf ein frohes Fest. Beste Wünsche und zauberhaftes Weihnachtsgebäck begleiten Sie dabei.

**FILIALEN**

Bahnhofstr. 8, Schifferstadt,
06235/5046

Mutterstadter Str. 40,
Schifferstadt, 06235/98173

Speyerer Str. 37, Schifferstadt,
06235/929855

Lidl, Waldseer Str. 106,
Schifferstadt, 06235/497222

Handelshof, Waldspitzweg 1,
Schifferstadt, 06235/98411

Armbruststr. 8, Speyer,
06232/75395

Plus-Markt, Auestr. 3, Speyer,
06232/294497

Handelshof, Auestr. 22, Speyer,
06232/44543

Bocatas, Bahnhofstr. 49, Speyer,
06232/919637

Blaulstr. 21, Speyer,
06232/76705

Lessingstr. 2, Speyer,
06232/92563

Maximilianstr. 41, Speyer,
06232/28396

Tengelmann, Maximilianstr. 51,
Speyer, 06232/79919

Maximilianstr. 77, Speyer,
06232/622626

Ihre Kette, Paul-Egell-Str. 16,
Speyer, 06232/622475

Weißdornweg 2, Speyer,
06232/36068

Landauerstr. 2, Dudenhofen,
06232/990252

Moltkestr. 49, Haßloch,
06324/982893

Schmähgasse 26, Haßloch,
06324/1426

Lindenstr. 26, Otterstadt,
06232/687060

Heiligensteiner Str. 16,
Römerberg, 06232/854290

Hauptstr. 61, Altlußheim,
06205/392770

Karlsruher Str. 11,
Hockenheim, 06205/17273

Obere Hauptstr. 18,
Hockenheim, 06205/4118

Die Praxis als bester „Lehrmeister“



Es ist bekannt: Der Nachwuchs liegt Wilhelmi sehr am Herzen. Derzeit werden 14 Verkäuferinnen, 8 Bäcker, 5 Konditoren und eine Bürokauffrau ausgebildet. Spezielle Schulungen im firmeneigenen, modernen Seminarzentrum „Im Lettenhorst“ unterstützen die jungen Leute dabei, topfit für den angestrebten Beruf zu werden.

Jetzt setzt Wilhelmi mit dem Modell-Projekt „Azubi“-Filiale in Sachen Ausbildung einen ganz besonderen Akzent: Im Speyerer Geschäft „Maximilianstraße 77“ haben ausschließlich Auszubildene die „Fäden in der Hand“. Hier wirken Karen Regenauer und Emel Olgun

(beide 3. Lehrjahr) zusammen mit Jessica Alhas und Carmela Carlino (beide 2. Lehrjahr) sowie Jessica Stancato (1. Lehrjahr). Das gesamte Quintett ist in der Ausbildung zur „Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei“ – ein immer freundliches und fleißiges Team, das sich freut, an dieser speziellen Nachwuchs-Förderung teilnehmen zu können: „Wir sind begeistert“, ist die einhellige Meinung der Azubis. Und auch die der Kunden, die betonen: „Das ist wirklich eine lobenswerte Sache“.

Zu den wichtigsten Zielen des Modell-Projektes gehört es,

selbstständiges Arbeiten und die Übernahme von Verantwortung zu erlernen. Da ist die Praxis der beste Lehrmeister. So haben die jungen Leute zum Beispiel eigenständig Bestellungen vorzunehmen und in Beratung und Verkauf ihr Können zu beweisen. Natürlich werden sie bei all dem nicht ganz allein gelassen. Mehrmals täglich wird die Azubi-Filiale in der Maximilianstraße 77 von den Mitgliedern der Wilhelmi-Verkaufsleitung besucht, die ihrerseits einen weiteren Aspekt hervorheben: „Wir wollen mit diesem Projekt zum Ausdruck bringen, dass wir Vertrauen in unsere Azubis setzen“.

Nichts wie raus in die Natur

An frischer Luft kommuniziert es sich besonders gut: Das zeigte sich ganz deutlich beim Ausflug in den Speyerer Kletterwald, zu dem Wilhelmi's Brotkorb seine Nachwuchskräfte im Rahmen des „Azubi-Tages“ Ende September eingeladen hatte. Bei fröhlichem Treiben und netten Gesprächen wurde der Kontakt sowohl zwischen den Auszubildenen untereinander, als auch zwischen Azubis und Ausbildern vertieft.

Gerne vertauschte man Backstube und Bäckerei-Filiale mit einem Aufenthalt an frischer Luft im Kletterwald. Hier konnte man sich selbst und auch seine Seele mal so richtig baumeln lassen. Und anschließend bei einem gemütlichen Beisammen-

sein noch so manche Erfahrung austauschen, aber auch lachen und scherzen.

Der sogenannte „Azubi-Tag“ ist bei Wilhelmi mittlerweile schon zur Tradition geworden. „Wir arbeiten gerne mit unseren

Lehrlingen zusammen, auch über rein betriebliche Abläufe hinaus“, betont dazu Ausbilderin Bärbel Groß und freut sich, dass die Aktion auch in diesem Jahr für alle Beteiligten wieder ein so toller Erfolg war.





Schicht für Schicht verführerisch lecker

Er galt schon immer als große Spezialität in der Weihnachtszeit, war in unserer Region allerdings schon fast vergessen – bis Wilhelmi ihn wiederentdeckte: der Baumkuchen. Seine faszinierende Form mit mehreren Ringen und sein feiner Geschmack lassen sogar Gourmet-Herzen höher schlagen.

Dabei bedarf es allerdings perfekten handwerklichen Könnens, diesen mit verführerischen Zutaten (u. a. Marzipan,

Weinbrand, Aromen) schichtweise gebackenen Kuchen herzustellen. Wilhelmi's Konditoren mit Konditormeister Norbert Liepner an der Spitze haben dieses Know-how – und zusätzlich sogar eine eigene Baumkuchenmaschine, die 1990 angeschafft wurde. Wichtig ist, die einzelnen Schichten nach und nach sorgfältig aufzutragen (dazu muss die Walze jeweils abgebremst werden) und in der richtigen Art auszubacken.

Besonderes Extra: Die Baumkuchenspitzen, die in Wilhelmi's Weihnachtssortiment angeboten werden, sind mit köstlicher Schoko-Kuvertüre überzogen. Lassen Sie sich verführen!



KURZ NOTIERT

Glück gehabt

Riesengroß war die Beteiligung am Sommerquiz, das in der vergangenen Ausgabe unserer Kundenzeitschrift veröffentlicht wurde. Die Gewinner der 10 Wilhelmi-Jubiläumstaschen, gefüllt mit Backwaren im Wert von 25 Euro, stehen inzwischen fest. Es sind:

Rosita Becker (Schifferstadt), Renate Glatt (Hassloch), Anita Jäger (Speyer), Maria Mayer (Schifferstadt), Larissa Merkel (Speyer), Franziska Schmidt (Altlussheim), Rosalinde Ueltenhoffer (Hockenheim), Elisabeth Weppeler (Römerberg), Sybille Zobeley (Walldorf), G. Zürker-Scharfenberger (Dudenhofen).

Die 10 Glückspilze werden ebenso wie die 80 Gewinner der Jubiläumstasche (ohne Inhalt) schriftlich benachrichtigt. Herzlichen Glückwunsch!

Willi ist wieder da

Freuen Sie sich: „Willi Vanilli“ hat seine Sommerpause beendet. Die beliebte Croissant-Spezialität – u.a. gefüllt mit Pudding-Creme und Schlagsahne, die Ecken getunkt in Schokolade – ist ab sofort wieder in Wilhelmi's Sortiment zu finden.

Die frische Reserve

Interessant für alle, die jederzeit ofenfrisches Brot servieren wollen, vor allem auch in Hinblick auf die bevorstehenden Festtage: Parisienne und Olivenbrot gibt es bei Wilhelmi auch halbgebacken – sozusagen als frische Reserve. Das Ganze lässt sich dann innerhalb von 2 Tagen im vorgeheizten Backofen in ca. 10 Minuten fertig backen. Wer die Brotwaren erst später verwenden will, friert sie nach dem Kauf gleich ein und backt sie dann bei Bedarf im vorgeheizten Backofen bei 190° C in ca. 15 Minuten fertig.

Unser Herbst-/Winter-Quiz

Machen Sie mit bei unserem kleinen Quiz und gewinnen Sie tolle Preise.

Wir verlosen dieses Mal 3 italienische Designer Brotschneide-Bretter mit Messer plus Wilhelmi-Brot. Außerdem gibt es noch 10 gefüllte Frühstückskörbe zu gewinnen.

Und so geht's: Von den vorgegebenen Antworten auf unsere Fragen ist jeweils nur eine richtig. Welche, das erfahren Sie schnell, wenn Sie die Beiträge unserer Kundenzeitschrift durchlesen. Die Buchstaben vor den richtigen Antworten ergeben von 1-4 aneinandergereiht das Lösungswort. Viel Spaß und viel Glück!

1. Welches ist das Produkt, das am 6.12. bei Wilhelmi im Jubiläumsangebot ist?

B: Marzipan-Nikolaus

K: Hefe-Schneemann

Z: Hefe-Nikolaus

2. Wo befindet sich in Speyer die neue Ausbildungs-Filiale von Wilhelmi?

E: Maximilianstr. 41

I: Maximilianstr. 77

A: Maximilianstr. 51

3. Wie heißt die Croissant-Spezialität, die nach der Sommerpause wieder im Sortiment ist?

M: Willi Vanilli

K: Vanille-Crossi

U: Croissant-Spezi

4. Welche der Filialen wird in der nächsten Ausgabe von „Die Ährensache“ vorgestellt?

S: Altlussheim

M: Hassloch

T: Dudenhofen

COUPON

LÖSUNGSWORT:

1 2 3 4



Den ausgefüllten Gewinnspielcoupon können Sie in jeder Wilhelmi-Filiale abgeben. Oder schicken Sie ihn an: Wilhelmi's Brotkorb GmbH, Im Lettenhorst 29, 67105 Schifferstadt. Einsendeschluss ist 30.11.2007. Es entscheidet das Los, Rechtsweg ausgeschlossen. Nicht teilnahmeberechtigt sind die Mitarbeiter der Firma Wilhelmi.

Name:

Strasse:

Ort:

Datum / Unterschrift:



FÜR UNSERE KLEINEN

Bastelgitter

Was verbirgt sich hinter diesen Bildern?



IMPRESSUM

Herausgeber:

Wilhelmi's Brotkorb GmbH
Monika Wilhelmi
Im Lettenhorst 29
67105 Schifferstadt
Tel.: 0 62 35 / 92 63 33
Fax: 0 62 35 / 92 63 59
info@baeckerei-wilhelmi.de
www.baeckerei-wilhelmi.de

Konzept & Layout:

formhouse GmbH
Axel Wolf
Matthias Christian
Platz d. Deutschen Einheit 21
64293 Darmstadt
www.formhouse.com

Redaktion:

RuFPress, Ruth Fena

Fotos:

Archiv Bäckerei Wilhelmi
(Seite 2)
formhouse GmbH
(Seite 1, 2, 3 und 4)

JOBBÖRSE

Zur Zeit suchen wir:

- Azubis: • Azubis
• Bäcker
• Fachverkäufer/-in

Voraussetzungen:
Sekundarabschluss I oder guter Hauptschulabschluss

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Wilhelmi's Brotkorb GmbH
Im Lettenhorst 29
67105 Schifferstadt
Tel.: 0 62 35 / 92 63 33
Fax: 0 62 35 / 92 63 59
info@baeckerei-wilhelmi.de
www.baeckerei-wilhelmi.de

Unser Angebot im November



Unser Angebot im Dezember



zu Preisen wie vor 35 Jahren!

Vorschau

Wir lassen das Jubiläumsjahr „35 Jahre Wilhelmi“ noch einmal kurz Revue passieren und blicken gleichzeitig in die Zukunft: Karneval ist 2008 besonders früh angesagt, bereits Anfang Februar. Wir berichten, was Wilhelmi an närrischen Angeboten prä-

sentierte. Zuvor gibt es am 6. Januar aber erst einmal den Königs-kuchen. Außerdem stellen wir Ihnen die Filiale in Dudenhofen vor, die derzeit um einen Café-Bereich erweitert wird. Freuen Sie sich auf die nächste Ausgabe unserer Kundenzeitung „Die Ährensache“, die am 6. Januar 2008 erscheint.

FÜR UNSERE KLEINEN/RÄTSELAUFLÖSUNG

Na, habt ihr die richtigen Begriffe gefunden? Bestimmt! Hier findet ihr zum Vergleich die Lösung unseres Bastelgitters

