

Stallgeflüster



Der Nachrichtenbrief vom Dorf Laden Häger



Ausgabe 11/2017 • Dorf Laden Häger



Endlich mal die Qual der Wahl

UNSERE SORTEN: Bremer Brot, Butter-Mandelgebäck, Mini Butter Spekulatius, Nuss-Spitzkuchen mit Zartbitterschokolade, Orangen Lebkuchen mit Zartbitterschokolade, Schoko Pfeffernüsse mit Zartbitterschokolade, Vollmilch-Nuss-Printen, Weiche Spitzkuchen, Kirsch Bomben, Dominosteine, Hausmischung, Figuren Lebkuchen, Piumer Marmor.

Von wegen backe, backe Kuchen



von Ravensberg

Feinstes Borgholzhauser Tafelgebäck

Lieber eine feine Auswahl der leckersten Herbst- und Weihnachtsspezialitäten aus der Backstube von Ravensberg (ehemals Schulze) aus Borgholzhausen. Ein ganzer Kuchen aus sieben Sachen ist ja oft auch viel zu viel! Andererseits: Hin und wieder 'was Feines im Mund ist auch 'was Schönes. Da kommen unsere schweineleckeren Back-Spezialitäten gerade recht. Gibt's jetzt in 13 Sorten im Dorfladen. Eine leckerer als die andere. Wer unsicher ist, darf probieren: Auf der Theke steht eine Schale mit Probierstückchen.

Lebt Lebkuchen noch?

Oder warum heißt der so? Vielleicht, weil ihn viele für ihr Leben gerne essen. Oder weil manche ohne ihn gar nicht mehr leben können. Oder weil man nach übermäßigem Genuss wie leblos auf'm Sofa abhängt. Das mag im Einzelfall stimmen. Der Name geht auf das lateinische "libum" zurück, was soviel wie Opferkuchen oder Fladen bedeutet. Könnte aber auch von Laib (wie Brotlaib) kommen. Die Herkunft der alternativen Bezeichnung Pfefferkuchen ist da schon eindeutiger: Im Mittelalter wurden sämtliche Gewürze pauschal als Pfeffer bezeichnet. Da im Lebkuchen viele leckere Gewürze stecken, wurde er kurzerhand Pfefferkuchen genannt.

Anne schwelgt in Erinnerungen: Als Kind liebte ich es, an kalten Abenden in der Stube vor knisterndem Feuer zu sitzen. Leider hat es mein Vater verboten. Warum denn? Wir hatten keinen Kamin

82.000 Tonnen im Jahr

Der Ursprung des heutigen Weihnachtsgebäcks liegt vermutlich in den mittelalterlichen Klöstern. Zum Gedenken an die Geburt Jesu war erlesenes Backwerk üblich. Auch der Stollen war ein klösterliches Adventsgebäck. Hildegard von Bingen beschrieb die positive Wirkung von Muskatnüssen in Lebkuchen und Pfeffernüssen auf die Stimmung. Heute ist die Weihnachtsbäckerei stark industrialisiert. 2015 erzeugten die deutschen Hersteller zusammen rund 82.000 Tonnen Weihnachtsgebäck bei einem Umsatz von über 400 Millionen Euro. Da der Dorf Laden Häger erst 2016 eröffnet wurde, dürfte die Zahl jetzt wesentlich höher ausfallen ...



Dorf Laden Häger | Hägerfeld 1 | 33824 Werther/Häger | Tel. 05203. 924 12 58 | Fax 05203. 924 12 59

Öffnungszeiten | Mo, Di, Do, Fr 05:30 - 13:00 | Mi 05:30 - 19:00 | Sa 07:00 - 13:00 | So 08:00 - 10:00

www.dorfladenhaeger.de | info@dorfladenhaeger.de

www.facebook.com/dorfladenhaeger