

Meergranenbrood!

De naam zegt het al: brood met meer granen, zaden, pitten en vezels die goed zijn voor de gezondheid.

Pagina 1

Even voorstellen

De Achterhoeker is een initiatief van 8 Achterhoekse Bakkers en spelen daarmee in op de trend "local food".

Pagina 2

Tijdelijke introductieprijs

Aanbieding t/m 29 mei! Elke 2e Achterhoeker gratis!

Pagina 4

De Achterhoek krijgt haar eigen brood!



Acht Achterhoekse bakkers bakken Achterhoekerbrood Eigenwijs & authentiek Achterhoekse brood

Acht ondernemende Achterhoekse bakkers introduceren twee bijzondere broden onder de naam Achterhoeker Blond en Achterhoeker Duuster. Twee heerlijke meerganebroden die dagelijks vers worden gebakken door acht bakkers verspreid over de Achterhoek. Local food is dé trend van deze tijd maar ook authentiek brood met de smaak van vroeger wordt steeds populairder. Met De Achterhoeker slaan de bakkers twee vliegen in één klap!

De ingrediënten van De Achterhoeker zijn zorgvuldig samengesteld en de bloem waarmee de broden gebakken worden komt vanzelfsprekend van Achterhoekse bodem. Molenaar Tonny Moes van Korenmolen De Leeuw in Bathmen maalt het bloem dat op de Achterhoekse akkers van Bennie Stegeman verbouwd wordt. Over local food gesproken. Dichter bij huis kunnen ze het niet halen!

Meergranenbrood!

Meergranenbrood. De naam zegt het al: brood met meer granen, zaden, pitten en vezels die goed zijn voor de gezondheid.

vezelconsumptie te verhogen. Voor mannen is 40 gram per dag voldoende, voor vrouwen 30 gram.

Wat zijn voedingsvezels?

Vezels zijn onverteerbare plantendelen. Ze zitten in plantaardige producten, zoals groenten, fruit, aardappelen, volkorenbrood, ontbijtgranen, zilvervliesrijst en noten.

Is donker brood gezonder?

De kleur van het brood heeft niets te maken met gezondheid. De kleur wordt vooral bepaald door de hoeveelheid moutextract. Het aantal voedingsvezels in brood is wel van belang voor de gezondheidsclaims en met een meergranenbrood als Achterhoeker bent u daarvan verzekerd!

U koopt meergranenbrood omdat het lekker en gezond is en dat is volkomen terecht. Met name de vezels die in meergranenbrood (dus ook in Achterhoeker) zitten bevatten tal van opzienbarende, heilzame eigenschappen. Want volle granen bevatten voedingsvezels die de darmwerking stimuleren en u daarmee ongewenste darmklachten besparen. Die vezels hebben we dus hard nodig, temeer omdat het aantal vezels in ons moderne voedingspatroon vaak veel te laag is. Brood eten is dus een ideale en smakelijke manier om onze

Achterhoeker van en voor Achterhoekers! Jammer voor de rest van Nederland...



Receptidee

Boerenkaas met aardbei

Ingrediënten:

Achterhoeker Blond of Duuster
Aardbeien
Boerenkaas
Tuinkers
Peper

Werkwijze:

Brokkel de boerenkaas over de boterham. Snijd de aardbeien in plakjes, leg ze op de boerenkaas en knip er wat tuinkers over. Op smaak brengen met een draai met de pepermolen.



De acht bakkers van de Achterhoeker

Bakker Wijnand - Laren
Bakkerij Van Zuijlen - Warnsveld & Zutphen
Bakkerij Vaags - Aalten & Winterswijk
Bakkerij Marcel Stroet - Neede
Bakkerij Aloys Lurvink - Doetinchem
Bakkerij Oude Wesselink - Lichtenvoorde & Ruurlo
Bakkerij Henry Scholten - Zelhem
Bakkerij Ebberts - Terborg

Even voorstellen

De Achterhoeker is ontwikkeld door acht Achterhoekse Bakkers:

Brood- en Banketbakkerij Henry Scholten



Sinds 1996 is Bakkerij Henry Scholten gevestigd aan de Smidsstraat 13 te Zelhem. Henry en Sandra Scholten namen destijds de bakkerij over van de familie Ditzel, die al 3 generaties lang een bakkerij met winkel hadden in Zelhem. De huidige winkel is sfeervol en sluit goed aan bij de producten. Het brede assortiment -zowel in brood als banket- wordt op ambachtelijke wijze gemaakt van hoogwaardige grondstoffen. De juiste kwaliteit meel, zuivere roomboter en 100 % amandelspijs. Alles wordt nog gebakken in eigen bakkerij: ook producten als roggebrood en beschuit. Bakkerij Scholten bakt daarnaast ook een groot assortiment aan specialiteiten, zoals Smokshannebrood en koekjes, Spokenbrood, Plaggen Hendrikkoek en Achterkoekjes. Ieder jaar komt daar een nieuwe specialiteit bij. De bakkerij staat van oudsher in het middelpunt van de

samenleving. Door regelmatig in te spelen op lokale gebeurtenissen, behoudt zij deze positie. In samenwerking met andere partijen worden vele leuke producten -een speciaal broodje of koek- en acties ontwikkeld. Altijd creatief en vernieuwend, altijd lekker. Daarom past ook De Achterhoeker prima bij bakkerij Scholten.

Meesterbakker Aloys Lurvink



Uw meesterbakker Aloys Lurvink jubileert. Deze maand viert Aloys en Ans Lurvink het vijftienvijftig jarig bestaan van hun bakkerij aan de Rozengaardseweg in Doetinchem. De ambachtelijke producten uit hun bakkerij zijn een begrip tot in de verre omtrek. Versheid en kwaliteit staan hier hoog in het vaandel. Er is dagelijks keuze uit een uitgebreide sortering brood, gebak en vlaaien. Binnenkort wordt de winkel vergroot en krijgt het interieur een facelift. Deze uitbreiding betekent een vernieuwing van het assorti-

ACHTER
HOEKER

blond



Achterhoeker Blond
Licht meergranenbrood gedecoreerd met heerlijke tarwezemelen.

ment en een betere presentatie van de producten. De bakkersbrigade is overigens onlangs al uitgebreid. Bastiaan, de zoon van Aloys en Ans, die inmiddels ook zijn sporen in het bakkersvak heeft verdiend, versterkt het team in Doetinchem.

Bakkerij Van Zuijlen



Bakkerij Van Zuijlen -reeds 31 jaar gevestigd in Warnsveld- gaat ook het heerlijke Achterhoeker brood bakken. Alfons van Zuijlen over deze bijzondere samenwerking: "Het is een mooi uitgangspunt om brood te bakken van tarwe uit eigen streek. Als bakker onderscheiden we ons al jaren door lekkere en vernieuwende producten. Klimaatveranderingen en nieuwe onderzoekstechnieken bieden steeds meer mogelijkheden. Zo ook het telen van goede baktarwe op de Achterhoekse klei. Voor één ambachtelijke bakker is het te kostbaar om dit traject verder uit te werken, daarom hebben

we als acht Achterhoekse bakkers het voortouw genomen dit wel mogelijk te maken. Van Achterhoekse akker naar Achterhoekse bakker, lekker toch!" Warnsveld grenst als dorp tegen Zutphen aan, ook de plaats waar Alfons van Zuijlen sinds afgelopen jaar een nieuwe winkel heeft geopend. Ook Zutphen, dat bekend staat als poort van de Achterhoek, kan dus gaan genieten van dit speciale brood.

Bakkerij Stroet



In het mooie Achterhoekse plaatsje Neede, gemeente Berkelland, is bakkerij Stroet te vinden. Bakkerij Stroet is een plaatselijk zeer actieve bakker met diverse lokale specialiteiten in zijn assortiment. Echte toppers in het assortiment zijn de 'Vlearmoesekeukskes' en het 'Needs Bargbrood'. Inmiddels 20 jaar gevestigd in Neede blijft bakkerij Stroet continue op zoek naar nieuwe uitdagingen. Vandaar dat Stroet zich prima thuis voelt bij het collectief van bakkers die samen

de Achterhoeker op de markt brengen. Op de jaarlijkse jammarkt en SEN zomerfeesten komen er duizenden bezoekers naar Neede, ie toch ook.

Brood en banketbakkerij Vaags



Bakker "Voags uut 't Heuksken" bestaat dit jaar 125 jaar. Onder leiding van Gerard Vaags is inmiddels de vierde generatie in het bedrijf. Van oudsher staat de bakker bekend om het heerlijke roggebrood. Maar, daarnaast kent Vaags een ruim assortiment brood en gebak en is het gespecialiseerd in vele thema's zoals: kinder- bruids- en fototaarten. Ook voor vlaaien, Glutenarm brood, de geboorte-Krentenwegge, vers belegde broodjes, ovensnacks, aan de feestdagen gekoppelde producten en heerlijke chocolade moet u bij bakker Vaags zijn. Ook wanneer u een Sarah of Abraham zoekt overigens.



De molen

Bennie Stegeman,
akkerbouwer



Het is een mooi project, waar hard aan gewerkt is. Niet alleen door mij, maar door meerderen. En wanneer je zo je best hebt gedaan voor iets, is het natuurlijk des te mooier dat aan het einde van de rit de kwaliteit van de tarwe zo goed is. Dat is ons tot twee keer toe zelfs gelukt. Ik ben van mening dat zeker nu in deze tijd, streekproducten de toekomst hebben.

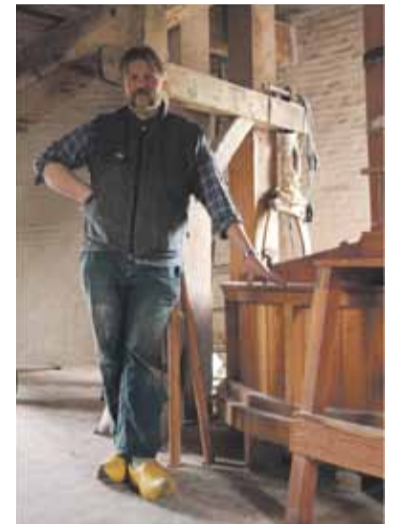
Jan Fleerkate,
loonwerker



Het was erg mooi om aan dit project mee te mogen werken. We hebben er veel tijd en aandacht aan geschonken, dat moest ook wel want aan de start van dit project werd ons verteld dat we dit soort tarwe hier eigenlijk niet konden verbouwen. Het heeft vooral veel warmte nodig, in landen als

Frankrijk krijgt het dat natuurlijk wel. Het was dan ook leuk om te zien dat bij het oogsten bleek dat de opbrengst per hectare hoger was dan verwacht en zelfs het eiwitpercentage in de graankorrel was verrassend hoog. Mooi project, waar lekkere producten van worden gemaakt.

Tonny Moes,
molenaar



Het is een prachtig idee, maar vooral de samenwerking tussen de ondernemers is uniek.

Het is toch mooi dat zo iets hier kan, anders moest het meel uit landen zoals Frankrijk komen, nu heb je het naast de deur en is het ook nog is van prachtige kwaliteit. Het is niet alleen van prachtige kwaliteit, maar het is ook nog veelzijdig te gebruiken. Het mooie van dit project vind ik, dat ik het mag malen met mijn molen, de molen werd gebouwd in 1856, maar is dankzij een inzameling door de lokale bevolking in de jaren '90 weer in werking gezet. Wanneer er voldoende wind staat, wordt het graan zelfs nog gemalen met behulp van windkracht.

Een ambachtelijk proces, met een fantastische samenwerking!

(Speciale dank aan D.L.V Wageningen en For Farmers Lochem met hun ondersteuning betreffende bodemonderzoek en kennis voor het verbouwen van baktarwe op zandgrond).



**ACHTER
HOEKER**

duuster



Achterhoeker Duuster
Met een heerlijke decoratie van gierst en roggevlokken.

In 2003 is de bakkerij verbouwd en in 2008 is de winkel in Aalten compleet vernieuwd tot een super ambachtelijke winkel, die de klanten nog meer service biedt. In Winterswijk werd in 2008 ook de tweede winkel geopend. U bent in zowel Aalten als Winterswijk van harte welkom voor een ambachtelijke lekkernij.

Bakkerij Ebbers



Bakkerij Ebbers uit Terborg bestaat al meer dan 20 jaar en is een begrip geworden in het eeuwenoude stadje aan de Oude IJssel. En zelfs in de regio. Iedere morgen staat de bakker er in alle vroegte op om de lekkerste producten te bereiden en dat proef je. Zijn vakmanschap en traditionele recepten zorgen voor een unieke smaakbeleving. Alle producten die bij Bakkerij Ebbers in de winkel worden verkocht, komen uit eigen bakkerij. "Op die manier hebben wij de kwaliteit zelf in de hand en staan daar ook voor de volle 100% achter." vertelt de enthousiaste vakman uit Terborg. "Als bakker

verwerkt je een natuurproduct dat elke keer net even anders kan zijn. Dat vraagt creativiteit. Door onze ervaring en het bijsturen van de recepten lukt het steeds weer om de beste kwaliteit te bereiken." Kwaliteit die door de klanten van Bakkerij Ebbers erg gewaardeerd wordt.

Bakkerij Oude Wesselink



Ruim vijftig jaar is Bakkerij Oude Wesselink gevestigd in Lichtenvoorde. Net buiten het gezellige centrum aan de Varsveldseweg. En sinds twee jaar is de vestiging van deze bakkerij in Ruurlo geopend. Voor de beste kwaliteit combineert Oude Wesselink het beste vakmanschap met de beste grondstoffen. Een succesvol recept. Niet voor niets is Bakkerij Oude Wesselink in 2009 onderscheiden met het cijfer 9.02 in de 'bakker met ster'-verkiezing. "Door aan dit soort wedstrijden mee te doen, meten we ons zelf met de beste bedrijven uit Nederland." Hugo, Nancy en

alle medewerkers nodigen u van harte uit om een Achterhoeker of één van de andere specialiteiten te komen proeven in Lichtenvoorde of in Ruurlo.

Bakker Wijnand



Wijnand heeft ervaring opgedaan bij verschillende bakkerijen, waaronder bakkers in Australië en Californië, voordat hij in 1996 zelf zijn eigen bakkerij begon. In de winkel is aan de sfeer en producten te zien dat je bij een wereldbakker bent. Naast de wereldse specialiteiten is lokaal ondernemen minstens zo belangrijk. De winkel is bijvoorbeeld door een schrijnwerker gemaakt uit een 100 jarige oude eik, die tot 2007 nog naast de katholieke kerk in Lochem stond, en daardoor uniek is. Inmiddels verbouwd bakker Wijnand voor het derde jaar tarwe waarvan lokale lekkernijen worden gebakken. Het Achterhoekbrood vindt Wijnand een mooie samenwerking met collega bakkers. Dit sluit goed aan bij innovatieve ideeën van de onderneming.

Proeven is geloven!

Aanbieding t/m 29 mei ! Elke 2^e Achterhoeker gratis!*

* Bij aankoop van een Achterhoeker Blond, een Achterhoeker Duuster **gratis**
Bij aankoop van een Achterhoeker Duuster, een Achterhoeker Blond **gratis**



Bakker Wijnand	Bakker Van Zuijlen	Bakker Vaags	Bakker Stroet	Bakker Lurvink	Bakker Oude Wesselink	Bakker Scholten	Bakker Ebbers
Huenderstraat 2 Laren 0573-401339 www.bakker-wijnand.com	Breegraven 28 Warnsveld 0575-524636 Winkelcentrum De Brink 78 Zutphen 0575-525277	Hoekstraat 6 Aalten 0543-472314 t Weurden 17-1 Winterswijk Tel:0543-512516	Borculoseweg 18 Neede 0545-291385 www.bakkerij- stroet.nl	Rozengaardseweg 47 Doetinchem 0314-32 55 12 www.bakkerij- lurvink.nl	Varsseveldseweg 30 Lichtenvoorde 0573-451386 Dorpstraat 3 Ruurlo 0573451386 www.bakkerij- oudewesselink.nl	Smidsstraat 13 Zelhem 0314-621213	Vulcaanstraat 3 Terborg 0315-323328

JAMMER VOOR DE REST VAN NEDERLAND