

Mit diesem Projekt rücken wir die in unserer Küche verwendeten Lebensmittel und den Wert unseres täglichen Essens ins rechte Licht!

Pro Jahr verarbeiten wir rund

- 10 t Roggenmehl
- 17 t Weizenmehl

Dieses Getreide benötigen wir unter anderem zum **Brotbacken**.

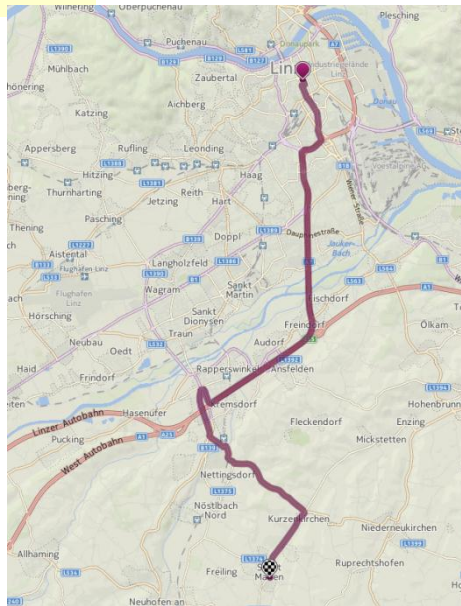
Pro Jahr sind dies

- 25 t Hausbrot
- 7 t Vollkornbrot

Das Getreide liefert uns die

Forstner Mühle aus St. Marien.

Die Belieferung erfolgt wöchentlich.



St. Marien liegt nur 30 km von Linz entfernt.

jeder
Bissen eine
Gabe

unser tägliches Brot ...



Wissenswertes von unserem Müller:

- Die Forstner-Mühle ist ein Familienbetrieb.
- Das verarbeitete Getreide wächst in einem Umkreis von 20 km.
- Von 1 ha Qualitätsweizen/Mahloroggen werden ca. 6 – 7 t Getreide geerntet. Bei einer Ausbeute von 80 % können daraus 4,8 – 5,6 t Mehl vermahlen werden.
- Die Forstner-Mühle erzeugt pro Jahr durchschnittlich 3.500 t Mehl.



Projektgruppe „Jeder Bissen eine Gabe“:

Günther Eberl, Andrea Erlinger, Anton Lehner, Eva Pils, Barbara Simader, Sr. Rosa Steiner, Regina Stiglhuber, Andrea Weidenauer



jeder Bissen eine Gabe

unser tägliches Brot ...

Tipps für unseren Berufsalltag im Krankenhaus

Oft können PatientInnen ihr Frühstück erst später genießen, manchmal müssen sie ganz darauf verzichten, daher:

⇒ dieses Brot und Gebäck bis zum Verzehr fachgerecht aufbewahren, damit es nicht austrocknet.

Nicht konsumierte Mahlzeiten, die in die Küche zurückgeschickt werden, müssen entsorgt werden, daher...

⇒ Brot und Gebäck für die Nachmittagsjause aufheben
 ⇒ Butter und Marmelade in den Kühlschrank und den PatientInnen bei einer nächsten Mahlzeit anbieten.

Einkaufs- und Lager-Tipps

- Nicht zu viel Brot auf einmal einkaufen. Viele Bäcker bieten auch kleine Laibe oder Striezel (ca. ¼ kg) an.
- Eine 10-Semmerl-Großpackung ist zwar günstig, aber werden sie auch wirklich gegessen?
- Roggenbrot bleibt länger saftig als Weizenbrot.
- Der richtige Lagerort wäre die „Speis“, die richtige Lagertemperatur ist etwas unter der Zimmertemperatur (bei 18-20°C).
- Brot will „atmen“, im Plastiksackerl ist dies schwer möglich. Ideal ist ein Topf aus Steingut.
- Wer diese Möglichkeiten nicht hat, kann frisches Brot in Scheiben schneiden, den Tagesbedarf in Frischhaltefolie einwickeln und einfrieren.

Auftauen von eingefrorenem Brot & Gebäck

- Tiefgefrorenes Brot am Vortag aus dem Kühlfach nehmen und im Plastiksackerl auftauen lassen.
- Tiefgekühlte Semmerl mit wenig Wasser bestreichen, im Backrohr bei 180 °C ca. 3 Minuten aufbacken. In der Stoffserviette kurz ruhen lassen.



Unser Brot hat Qualität Wissen Sie schon,

dass Herr Mario Böhm, unser Bäckermeister, beim **internationalen Brotwettbewerb 2013** teilgenommen hat.

Zu seinen Erfolgen gratulieren wir sehr herzlich!

- 1. Preise (= Goldmedaille) für unser Vollkornbrot und Frühstücksbricchoe
- 2. Preise (= Silbermedaille) für unser Hausbrot und das „Mehrkorn-Körperl“

Auch hart gewordenes Brot kann man weiterverarbeiten

Tipps für Weißbrot und Semmerl

- Käsecroutons
- Pofesen
- Scheiterhaufen
- oder zu Semmelbrösel oder Knödelbrot verarbeiten

Tipps für Schwarzbrot

- **Schwarzbrotcroutons** (ideal für Cremesuppen und Blattsalate) Schwarzbrot würfeln, in Oliven- oder Rapsöl, mit etwas Knoblauch anrösten
- **Bauerntoast** oder besser bekannt als „Strammer Max“ Zwiebelringe in Öl kurz anrösten, Schinkenblatt kurz mitrösten. Brotscheibe mit Butter bestreichen und toasten. Brotscheibe nun mit dem Zwiebel, dem Schinken und einem Spiegelei belegen.
- **Brotsuppe** Feingeschnittene Brotreste (=Brotschnürl) auf den Suppenteller geben, mit heißer Suppe (früher Selchsuppe, es eignet sich aber auch Rindsuppe oder Wurzelsuppe) übergießen und mit einem Löffel Rahm und Schnittlauch servieren.



Sie möchten unser Projekt mit Ihren Ideen unterstützen?

Wir freuen uns über Ihre Anregungen: persönlich, telefonisch (2710) oder Email (kuechenleitung@elisabethinen.or.at)