

N°11

Newsletter Oktober 2020

Liebe Kunden und Kundinnen,

wir bedanken uns herzlich für den großartigen Sommer 2020 und wollen Euch mit diesem Newsletter ein paar Einblicke in die vergangenen, sowie in die kommenden Monate geben.

ÜBERSICHT DES NEWSLETTERS

Eissorten vom Sommer 2020

Rezept Zotter Bio Schokoladebrownie glutenfrei

Workshops Sauerteigbrot & Plunder

Erweiterungsplan Hauptstraße 22

EISSORTEN VOM SOMMER 2020

Über 40 verschiedene Eissorten hatten wir vergangenen Sommer im Angebot - hier eine Zusammenfassung

Die Klassiker

Bourbon Vanille | Zotter Bio Schokolade | Bio Butterkaramell | Geröstete Bio Haselnuss | Zitrone Limette

Bio Joghurteis

Himbeere – Joghurt | Erdbeere – Joghurt | Dirndl – Joghurt | Fitness Joghurt | Feige – Joghurt | Wildheidelbeer – Joghurt

Milcheis

Bio Aschanti | Grüne Pistazie | Bio Blaumohn | Bio Banane | Bio Rumrosine | Zotter Bio Kaffee | Bio Zimt | Maroni | Matcha | Schwarzer Sesam | Steirischer Kürbiskern

Sorbets

Zitrone – Minze | Orange Aperol | Rosa Grapefruit | Orange Glühwein | Österreichische Erdbeere | Brombeere | Heidelbeere Birne | Mango Passionsfrucht schwarze Johannisbeere | rote Ribisel | Grüne Power | Apfel Rhabarber | Orange Lavendel | Sauerkirsche | Uhdler Traube | Weiße Traube Minze

REZEPT ZOTTER BIO SCHOKOLADE BROWNIE

Browniemasse ca. 12 Portionen

250g Bio Butter
75g Bio Mascobado Zucker
350g Bio Zotter Nobelbitterschokolade 70%
160g(8Stk) Bio Eidotter
150g geriebene Bio Haselnüsse
240g(8Stk) Bio Eiklar
150g Bio Mascobado Zucker

Für das Topping

100ml Bio Schlagobers
100g Bio Zotter Nobelbitterschokolade 70%
1 Handvoll geröstete Haselnüsse

Zubereitung

Die Butter mit dem Mascobadozucker erhitzen, anschließend die Zotterschokolade darin auflösen. Währenddessen die Eier trennen und das Eiweiß mit dem restlichen Mascobadozucker cremig aufschlagen. Wenn die Schokolade in der Butter-Zucker Mischung komplett geschmolzen ist die Eidotter und die geriebenen Haselnüsse unterrühren. Den cremigen Eischnee unterheben und in eine Backform giessen. Bei 170°C Ober-Unterhitze 30 - 40 Minuten backen.

Ausfertigung

Den Brownie abkühlen lassen.
Das Schlagobers erhitzen und die Schokolade darin auflösen, gut verrühren.
Die gerösteten Haselnüsse grob hacken.
Nun die Schokoladesauce auf dem Brownie verteilen und die gehackten Haselnüsse darauf streuen.
Portionieren und geniessen

WORKSHOP TERMINE HERBST/WINTER 2020

03.11 15:00 bis 19:00 Roggensauerteigbrot backen

10.11 15:00 bis 19:00 Plunderteig selbst machen

17.11 9:00 bis 13:00 Weizen-Roggen Sauerteigbrot backen

24.11 9:00 bis 13:00 Plunderteig selbst machen

1.12 9:00 bis 13:00 Roggensauerteigbrot backen

9.12 16:00 bis 20:00 Plunderteig selbst machen

15.12 15:00 bis 19:00 Weizen-Roggen Sauerteigbrot backen

Kursinfos auf der Website unter <https://nachhaltignaschen.online/workshops/>

ERWEITERUNGSPÄNE HAUPTSTRASSE 22

Aufgrund der starken Nachfrage seit der Eröffnung im Mai 2020 haben wir beschlossen ein größeres Lokal, mit einem umfassenderen Angebot und Gästeplätzen, zu eröffnen. Das kleine Lokal auf Hausnummer 11 hat diesen Sommer gerade noch gereicht, aber es ist nicht darauf ausgelegt langfristig große Mengen an Eis und Patisserie herzustellen und zu verkaufen.

Nun haben wir uns für das Lokal auf der Hauptstrasse 22 in Gramatneusiedel Entschieden, nur 100m vom derzeitigen Standort entfernt. Wir können es ab Anfang 2021 renovieren und freuen uns schon auf die geplante Eröffnung Anfang April 2021.

An dem neuen Standort sind 16 – 18 Sitzplätze im Innenbereich sowie ein Gastgarten mit 20 – 25 Sitzplätzen geplant. Das Sortiment wird um eine sehr hochwertige Frühstückskarte sowie eine ganztägige kleinen Speisekarte erweitert. Weiters gibt es zukünftig die Möglichkeit Eisbecher, Desserts, Kaffee und diverse Getränke im Lokal zu konsumieren.

Für dieses Projekt benötigen wir zusätzliche Arbeitskraft, aus diesem Grund suchen wir ab Ende März/ Anfang April motiviertes Personal, das sich mit unseren Werten identifizieren kann.

Verkaufskraft 30 Std. M/W 5 Tage Woche Vormittagsdienst

Servicekraft 30 Std. M/W 5 Tage Woche Nachmittagsdienst

Bei Interesse bitte unter lukas.horak@nachhaltignaschen.online bewerben