



Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

RHEIN-BACK NEWS

- **Vorwort**
- **Die 1. RHEIN-BACK Schau im Jahre 1976**
- **Unsere Eisabteilung**
- **Feuerwehrrübung bei Hefe van Haag**
- **Rückblick: Junior Kondi Cup 2011**
- **und vieles mehr...**

*Mit großem
Gebäcke-Sonderteil*

**RHEIN-BACK
STUDIO**



25. Große RHEIN-BACK Schau
29.09. - 01.10.2012
11.00 - 18.00 Uhr





Vorwort

Es gibt keinen Ersatz für Qualität!

Eine der wichtigsten Diskussionen ist die Frage: Wohin wird sich das Preisniveau der Lebensmittel hinbewegen? Sie haben aus der Presse schon vernehmen können, dass der Trend von vielen Rohstoffen nur in eine Richtung zeigt, nach oben.

Selbstverständlich wird es wieder "kluge" Köpfe geben, die diesem Phänomen entgegenzutreten möchten, mit unklarer Deklaration. Zuviel Wasser oder Eiweiß im flüssigen Vollei, oder Analog Beimischung im Käsebereich, oder an der Fettschraube drehen bei der Sahne. Abwiegefehler vorsätzlich gemacht, statt der erlaubten 5% Abweichung nach oben oder unten, 8% zu wenig. Extra Wasser im Schinken etc, etc, etc. Alles schon da gewesen. Lassen Sie sich exakte Produktspezifikationen aushändigen. Bei Nichteinhaltung der Spezifikation können wir beim Hersteller agieren.

Nicht, dass wir es unseren Lieferanten unterstellen möchten, aber Wachsamkeit ist geboten. Insbesondere wenn Sie von unerwarteter Seite Angebote erhalten, die überdurchschnittlich preiswerter sind. Dann erst recht sollten Sie prüfen, ob Sie vom Produkt mehr verbrauchen als normal, die Standfestigkeit der Sahne die gleiche ist wie sonst, oder eine ungeöffnete Packung gekochten Schinkens nach mehreren Tagen eine substantielle Menge Wasser vorweist. Diese Dinge sind leider oft nur den Fachleuten bekannt.

Warum wir dieses beschreiben? Um Sie, unseren Kunden, vor falschen Entscheidungen zu schützen, weil Sie letztendlich für eine schlechtere Qualität bezahlen.

Wenn Preiserhöhungen an der Tagesordnung sind, und es sieht im Augenblick in vielen Bereichen durch die Fehlmengen an Getreide in Russland und USA danach aus, ist es logisch, dass auch die Preise von Hühnern und Eiern davon betroffen sind. Hühner essen nun mal Getreide, wie der Mensch. Brot ist dann als erstes dran.

Reagieren Sie mit Vernunft und passen Sie Ihre Verkaufspreise an die neue Situation an. Errechnen Sie, wie sich die höheren Preise auf das Einzelstück Brot oder Gebäck auswirken.

Es ist mit Preisanhebungen auf breiter Front zu rechnen, eine moderate Erhöhung wird jeder Kunde begreifen, denn die Tagespresse ist voll davon. Aber eines ist sicher:

Es gibt keinen Ersatz für Qualität

Zentraleinkauf
P. Broest

Impressum:

Herausgeber:

Hefe van Haag GmbH & Co. KG
Tempelsweg 44-46
47918 Tönisvorst
Telefon: 02151-7949-0
Fax.: 02151-7949-20
Email: info@hefe-van-haag.de
www.hefe-van-haag.de

Redaktion:

Paul Broest
Andreas Deselaers
Michael Tuchscherer

Layout:

Sebastian Kölchens

Reinzeichnung & Druck:

Firma Druckwerkstatt

Änderungen vorbehalten.





Wildpreiselbeeren – „wie hausgemacht“

Pilze und Beeren liegen voll im Trend! Als wertvolle Nahrungsquelle sind sie seit Urzeiten beim Menschen beliebt. Gesund, fettarm, mit vielen Mineralien und Vitaminen, bereichern diese besonderen Waldfrüchte unser Leben. Seit über 60 Jahren liefert der traditionsreiche nordbayerische Fachbetrieb Georg Baier aus dem schönen Fichtelgebirge frische, konservierte und tiefgefrorene Pilz- und Beerenspezialitäten in die ganze Welt. Aber auch an viele Gastronomie-Großhändler, Cateringbetriebe und industrielle Weiterverarbeiter in Deutschland.

Seit mehr als 60 Jahren haben wir uns auf die Herstellung von Pilz- und Beerenkonserven spezialisiert und sind deshalb bei diesen Produkten sehr leistungsfähig. In unserem Betrieb wird sowohl beim Einkauf der Rohware als auch bei der Produktion besonders großer Wert auf Spitzenqualität gelegt, so dass unsere Konserven auch von verwöhnten Feinschmeckern bevorzugt werden.

Während beispielsweise die Preiselbeeren von vielen Herstellern in einer wässrigen Lösung produziert und erst durch Zugabe von Pektinstoffen wieder eingedickt werden, verarbeiten wir im Gegensatz dazu „wie hausgemacht“ besonders gut verlesene Wald-Preiselbeeren mit reinem Zucker so konzentriert und kompakt mit einem besonders hohem Fruchtgehalt von 66 %, dass sie aus eigener Kraft, also ‚natürlich gelieren‘. Außer Zucker und Wasser sind keine weiteren Zutaten wie z.B. Konservierungsstoffe oder Farbstoffe dabei! Selbstverständlich gehen wir keinesfalls durch Beimischung von Moosbeeren oder Kulturpreiselbeeren geschmackliche Kompromisse ein, um eine Verbilligung des Endproduktes zu erzielen.

Alternativ können wir, auf Wunsch, auch die preisgünstigeren Preiselbeeren mit Pektin in diversen Eimern anbieten, für die ansonsten die gleichen Qualitätskriterien gelten.

Allerdings sind hierin natürlich prozentual weniger Beeren enthalten, jedoch mehr als bei den meisten Konkurrenzprodukten.



Übrigens freut sich das gesamte Baier-Team auf Ihren Besuch im Internet unter <http://www.baier-online.com>

Die Spezialisten für Pilze und Beeren



Besonders geschätzt in der guten Gastronomie und anspruchsvollen Küche

Seit über 60 Jahren bürgt unser Name weltweit für Spitzenqualität aus Bayern!

Alles aus einer Hand:

- **frische,**
- **konservierte,**
- **tiefgefrorene Pilze und Beeren**
- **Konfitüren**
- **Tiefkühl-Pfannengerichte**





Fast rund um die Uhr einsatzbereit: Das Hefe van Haag-Team aus Tönisvorst.

3 500 kamen nach Tönisvorst

Messebetrieb zum Tag der offenen Tür

TÖNISVORST. Die Firma Hefe van Haag in Tönisvorst, Fachgroßhändler für Bäcker und Konditoren, hat ein wichtiges mit dem Produkt gemeinsam, auf dem sich das ganze Unternehmen letztlich aufbaut: Denn beide, sowohl der Artikel Hefel als auch das St. Töniser Unternehmen gingen auf. Und wie, davon konnte man sich beim Tag der Offenen Tür bei Hefe van Haag bestens überzeugen, das jetzt das neue Gewerbegebiet um ein wesentliches bereichert. Doch das über 3000 Quadratmeter große Projekt zwischen St. Tönis und Vorst wurde nicht einfach so der Öffentlichkeit vorgestellt, eine Sonderausstellung namhafter Zulieferfirmen sorgte für regelrechten Messebetrieb, der an zwei Tagen über 3500 Besucher aus Nah und Fern anlockte. Und wieder einmal wurde dem Senior des Unternehmens, Karl van Haag, bescheinigt, ein Schrittmacher zu sein, so wie damals im Jahre 1948 als er die erste handgeschnittene und handverpackte Würfelhefe auf den Markt brachte.

Damit sorgte Karl van Haag damals für die Sensation auf dem Hefemarkt, die in erster Linie von den Hausfrauen freudig aufgenommen wurde. Doch der zweite Knüller ließ nicht lange auf sich warten: 1950 kam es zur Aufstellung der ersten Würfelhefemaschinen in Norddeutschland durch die Firma van Haag. Bereits 1932 übernahm Karl van Haag das elterliche Geschäft, das sich auf den Vertrieb von Hefe und Margarine an Bäckereien, Konditoreien und Krankenhäuser in der St. Töniser Umgebung spezialisiert hatte. 1935 hatte das Unternehmen eine solche Größe, daß zusätzliche Garagen, Lager- und Büroräume an der Schulstraße 29 erstellt werden mußten.

Selbst in den Wirren des Krieges wurde der Betrieb unter schwersten Voraussetzungen aufrechterhalten. Christine van Haag stand in den Jahren von 1930 bis 1946 im wahrsten Sinne des Wortes ihren Mann. Reminiszenzen an diese Zeit wurden durch eine Ausstellung von Bildern aus diesen Tagen beim Tag der offenen Tür wieder wach.

Doch sehr schnell hat Karl v. Haag erkannt, daß mit Hefe allein dem Backhandwerk nicht gedient ist. Daher wurden 1958

fast alle Artikel des Backsortimentes ins Programm aufgenommen. Dies machte 1965 abermals den Bau einer neuen Lagerhalle notwendig, womit die Entwicklung aber immer noch nicht ihr Ende fand.

Mit der Übernahme des gesamten Frischdienstprogrammes, angefangen von Sahne über Quark bis hin zum Frischobst, setzte man einen weiteren Meilenstein in der Entwicklung der Firma, die inzwischen bis weit über die Grenzen der Gemeinde hinweg an Bedeutung hinzugewann. Als dann noch Anfang der siebziger Jahre eine Papierabteilung hinzukam, waren die Vergrößerungsmöglichkeiten an der Schulstraße fast erschöpft. Auch hätte dies mit den Sanierungszielen der Gemeinde nicht in Einklang gebracht werden können. Daher nahm man das günstige Angebot der Gemeinde auf Umsiedlung in das neue Gewerbegebiet Tempelshof gern an, wo das Unternehmen jetzt mit dem Tag der Offenen Tür offiziell in Betrieb genommen wurde.

Und alle, sowohl die Kunden als auch die Zulieferfirmen von Hefe van Haag waren von dem neuen Komplex sehr beeindruckt. Vor allem die riesigen Lager und Kühllhallen er-



Fachgespräche am Brotpilz führt Karl van Haag (rechts) während der Sonderausstellung zum Tag der Offenen Tür.



Interessierte Besucher vor einem Klimaschrank, in dem selbst die süßesten Sachen lange frisch bleiben.



Peter Holthausen – Chef der Papierabteilung bei Hefe van Haag – überzeugt seine Kunden davon, daß auch der Brötchentüte Beachtung geschenkt werden muß.



Sie stellen das Herz der St. Töniser Firma dar: Die riesigen Lagerhallen, die einen jeden Kundenwunsch befriedigen können. Und alles ist sofort auf Abruf bereit.

weckten das Interesse der Besucher, wo Erdbeeren aus Mexiko, Rosinen aus dem Iran,

Apfelstücke aus Italien, Zuckerglasur aus der DDR, Aprikosen aus Marocco oder Ananas

aus Hawaii jederzeit abgerufen werden können. Ein Anruf des Kunden genügt, und schon setzt sich wenig später einer der zahlreichen Spezialfahrzeuge in Bewegung, die fast rund um die Uhr im Dienste der Frische unterwegs sind. Denn Service wird bei Hefe van Haag groß geschrieben. Und das wissen die Kunden zu schätzen, deren Kreis sich inzwischen von Kleve bis Köln und von der holländischen Grenze bis ins Ruhrgebiet erstreckt.

Natürlich kommt auch die Kundenberatung nicht zu kurz. Immer wieder werden neue Rezepte und Mischungen angeboten, die uns letztlich heute ein so reichhaltiges Angebot im Bäckerladen beschieren. Denn die Zeiten, wo es nur ein B:5tchen und drei Sorten Brot gab, sind längst vorbei. Allein über 200 Brotsorten und weit über 1200 Sorten Feineback gibt es in der Bundesrepublik. Und gerade die Spezialisierung und Verfeinerung der Backwaren ist es, die der Verbraucher immer mehr zu schätzen weiß, der heute mehr denn je die Abwechslung liebt.

Daher liegt es im Interesse der produzierenden Betriebe, um wettbewerbsfähig zu bleiben einen zuverlässigen Großhändler im Rücken zu haben, der zudem noch stets ein offenes Ohr für die Sorgen und Nöte des Handwerks hat. Und genau das besitzt man bei Hefe van Haag, wo man schließlich das Handwerk von der Pike auf selbst erlernte. Heute sind es übrigens die Söhne Karl Wilhelm und Hans Gerd van Haag, die in die Fußstapfen ihres Vaters getreten sind. Denn der Senior möchte sich zur Ruhe setzen, sagt er jedenfalls, nur glauben tuts ihm keiner recht. Und das fällt auch schwer angesichts der Vitalität und Aktivität, die Karl van Haag nach wie vor ausstrahlt. Ist's ein Wunder, wenn man mit Hefe zu tun hat?

Dieter Brenner



Letzter Schliff für die Frischdienst-Fahrzeuge.



In der Cafeteria der Sonderausstellung war immer was los.



Selbst in den Wirren des Krieges hielt Christine van Haag den Betrieb aufrecht. Unser Archivbild wurde im Jahre 1943 aufgenommen.



Sie haben beide ihr Leben auf Hefe gebaut: (Von links) Verkaufsleiter Wilfried Klaffenbach von Uniform-Hefe und Karl van Haag von Hefe van Haag.



Die Initiatoren des Tages der Offenen Tür: Karl van Haag und der Leiter des Außendienstes, Karl Birkner (rechts). Ob sie die Pläne für die nächste tolle Veranstaltung dieser Art bereits in der Schublade haben?



So eine Ausstellung macht durstig, meinte diese lustige Weinrunde. Mit von der Partie Frau van Haag (2. von links).



Das Baguette – ein Stück Frankreich für Feinschmecker

Bei „Brot“ und „Frankreich“ denkt jeder sofort an Baguette. Die langen Weißbrotstangen sind ein Symbol für das ganze Land. 82 Prozent der Franzosen behaupten, sich ein Leben ohne Baguette nicht vorstellen zu können, es tagtäglich zu verzehren.

Ein gutes Baguette wird überall in Frankreich geschätzt – auch im Präsidentenpalast! Jedes Jahr darf der Bäcker, der den „Grand prix de la baguette de Paris“ gewinnt, den Élysée-Palast, Amtssitz des französischen Staatspräsidenten, ein Jahr lang beliefern.

Das klassische Baguette zeichnet sich durch eine knusprige Kruste und eine lockere geportete Krume aus. Dem Krustenteil verdankt das Baguette sein volles Aroma. Die lockere Porung ist eine Folge weicher Teige und langer Teigführungen.

Délifrance – der Baguette-Experte

Délifrance verkauft über 75 Millionen Baguettes pro Jahr. Aneinandergereiht können diese Stangenbrote den Erdball mehr als einmal umrunden. Das Unternehmen kann sich also zu Recht als Experte in der Baguette-Herstellung bezeichnen. Im Sortiment befinden sich verschiedene Varianten von 29 bis 59 Zentimetern Länge und mit unterschiedlichen Laibgewichten.

Vom Klassiker, der nur aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Ascorbinsäure (Vitamin C) hergestellt wird, über das rustikale Baguette mit Weizensauerteig bis hin zum Mehrkorn-Baguette, eines haben alle Brote gemeinsam: Ausgewählte Zutaten, die original französische Rezeptur und die Leidenschaft von Délifrance für gutes Brot.

Beste Zutaten für höchste Qualität

In den französischen Regionen Champagne und Lothringen sind alle Bedingungen für den Getreideanbau bestens vereint: Ein kalkhaltiger Boden mit einem hohen Anteil organischer Stoffe und einer guten Durchlässigkeit sowie ein optimales Klima für eine perfekte Reifung der Körner. Von hier stammt der Weizen für die Délifrance Baguettes.

Für Délifrance-Backwaren werden nur beste und durch die Mühlen-Gesellschaft Grands Moulins de Paris (ebenso wie Délifrance eine Tochtergesellschaft der französischen Gruppe NutriXo) speziell ausgewählte Weizensorten verwendet. Eine rückverfolgbare Produktsicherheit auf höchstem Qualitätsniveau ist garantiert. Umweltschutzaspekte sind im Herstellungsprozess berücksichtigt.

Das Getreide wird sorgfältig Sorte für Sorte geerntet. Dank einer nach strengen Kriterien zusammengestellten Mischung holen die Délifrance-Bäcker das Beste aus jedem Weizenkorn heraus. Und das ist bei jedem Baguette zu schmecken!



Vielfalt kann so einfach sein!

In diesem Sommer kommt die Firma **DREIDOPPEL** mit zwei neuen **DESSERTPULVERN** auf den Markt: „**MOUSSE NEUTRAL**“ und „**MOUSSE AU CHOCOLAT**“.

Das Dessertpulver „**MOUSSE NEUTRAL**“ wird mit Milch und Sahne angerührt.

Anschließend schmeckt man die fertige Masse, mit einer der über 55 Frucht- und Aromapasten aus dem renommierten Hause **DREIDOPPEL**, ab. Mit diesem Verfahren kann man die individuell gewünschten Geschmacksrichtungen nach eigenen Vorstellungen verschieden gestalten.

Die Kreation „**MOUSSE NEUTRAL**“ der Firma **DREIDOPPEL** bietet Ihnen wunderbare Variationsmöglichkeiten für den Einsatz in Verbindung mit Becherdesserts oder auch in Verbindung mit leichten Torten und/oder Schnitten.

Auch das Dessertpulver „**MOUSSE AU CHOCOLAT**“ überzeugt durch seine einfache Anwendung und dem unvergleichlichem schokoladigen Geschmack.

„Selbst Betriebe, die **MOUSSE AU CHOCOLAT** klassisch herstellen, sehen in unserem Produkt eine Alternative, da es schnell und einfach herzustellen ist und kräftig schokoladig schmeckt“, berichtet die Produktmanagerin **Christina Möll** begeistert.

Das Dessertpulver eignet sich insbesondere auch hervorragend zur Herstellung einer **MOUSSE AU CHOCOLAT TORTE**. Schokoladen-Genuss pur, mit jedem Stück.

Mit beiden Produkten unterstützt die **DREIDOPPEL GMBH** in Langenfeld alle Möglichkeiten der Bäckergastronomie, besonders im Filialbereich.

Lernen Sie beide Produktneuheiten kennen und lieben:

**Auf der kommenden
25. Großen RHEIN-BACK Schau!**

(29. September bis 1. Oktober 2012, von 11.00 bis 18.00 Uhr)

**33 à la
Dreidoppel**





Unsere EISABTEILUNG – Seit fast 30 Jahren eine Erfolgsgeschichte

Im Oktober 1985 entschlossen wir uns nach eingehenden Überlegungen, unser Unternehmen um eine weitere Abteilung zu erweitern. Da wir bereits einige Kontakte zu Eisdielen und Eiscafes über unseren Frischdienst unterhielten, lag es auf der Hand das wir unser Warensortiment in diesem Bereich ausdehnen mussten.

Wir stellten einen neuen Mitarbeiter für diesen Bereich ein, der sich sowohl um den Ein- und Verkauf sowie um den Innen- und Aussendienst kümmern sollte. Im gleichen Jahr besuchten wir zum ersten Mal die internationale Fachmesse für Eisbedarf in Longarone / Italien, ein denkwürdiger Besuch.

Auf dieser Messe wurde uns schnell klar, das unser Vorhaben nicht leicht sein würde, denn sowohl von einigen unserer Mitbewerber als auch von einigen Lieferanten wurden uns schwere Zeiten prophezeit und mit Unterstützung unserer Pläne konnten wir nicht rechnen, denn der Markt war bereits vergeben.

Trotzdem fuhren wir hoch motiviert zurück nach Tönisvorst, und im Gepäck hatten wir die Erkenntnis die wir auf der Ausstellung gewonnen hatten: Die Eisbranche stand vor einem Umbruch und einem Neuanfang. Neue Maschinen und Geräte, die zum Teil noch in der Entwicklungsphase waren, würden die Eisherstellung verändern und damit auch das Warensortiment. Neue Technologien würden sich am Markt durchsetzen und darauf stellten wir uns ein und sahen darin unsere Chance.

Im Winter 1985 bereiteten wir uns in aller Ruhe auf unsere erste Saison vor. Mit einer Handvoll Kunden und ca. 80 Produkten starteten wir im Frühjahr 1986 ins Eisgeschäft. Wir setzten auf qualitativ hochwertige Waren zu einem fairen Preis. Darüber hinaus sollte sich sehr bald zeigen, dass der Hefe van Haag Service, der uns im Bäckergeschäft bereits zu Ansehen verholfen hatte, auch im Eisgeschäft Früchte tragen würde.

Schon nach wenigen Monaten konnten wir der Nachfrage kaum noch gerecht werden. Unser Start war voll gelungen. Im Jahr 1987 stellten wir einen weiteren Außendienstmitarbeiter ein und besetzten auch den Innendienst mit einer Vollzeitmitarbeiterin.

Gleichzeitig erweiterten wir unser Warensortiment und nahmen Rohstoffe in unser Sortiment auf, die für damalige Verhältnisse ein absolutes Novum waren. Obwohl von vielen belächelt, boten wir als einer der ersten Fachgroßhändler Produkte wie Dextrose, Fruchtzucker und Magermilchpulver an. Dies sind heute Produkte, die bei der Eisherstellung zum Standard gehören. Wir erkannten, dass die Zukunft im

Tiefkühlbereich liegen würde, und die bis dahin übliche Fruchteisherstellung durch Obstkonserven vor der Ablösung stand.

Bereits unsere zweite Saison 1987 übertraf alle unsere Erwartungen. Im Lauf der kommenden Jahre erweiterten wir gezielt unser Warensortiment und es gelang uns immer mehr Kunden davon zu überzeugen:

Wenn Eisrohstoffe dann von Hefe van Haag.

Im Jahr 2000 kamen wir erstmalig mit einer Eigenmarke auf den Markt. LINEA FUTURA (Linie der Zukunft) sollte Qualität zu vernünftigen Preisen symbolisieren. Zunächst begannen wir mit einigen wenigen Produkten wie Vanille und Erdbeerpaste und speziellen Eislikören. Während der kommenden Jahre erweiterten wir unsere Eigenmarke um viele weitere Produkte von denen wir überzeugt sind das sie den Namen LINEA FUTURA auch verdienen.

Im Jahre 2006 präsentierten wir erstmalig auf unserer RHEIN-BACK Schau unsere Eigenprodukte und produzierten damit handwerkliches Speiseeis, welches wir kostenlos an unsere Messebesucher zur Verkostung gaben. Die Resonanz war so positiv, dass wir uns auch auf den folgenden Hausmessen stets mit einem eigenen Messestand präsentierten.

Heute, nach fast 30 Jahren, betreuen 6 Außendienstmitarbeiter in Tönisvorst und in unseren Niederlassungen in Neuwied, Köln und in den Niederlanden ca. 400 Eiscafes. Unseren Kunden bieten wir ein Warensortiment von über 1800 Artikeln aus denen sie auswählen können!

Heute nach fast 30 Jahren ist es auch an der Zeit den vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowohl im Innendienst als auch im Außendienst unseren Dank auszusprechen für die unermüdliche Leistung, die Sie in all den Jahren erbracht haben. Ohne diese Menschen wäre unser Erfolg nicht machbar gewesen.

Unser ganz besonderer Dank gilt jedoch all unseren Kunden, die uns über diese lange Zeit die Treue gehalten haben!

Ohne unsere Kunden hätten wir diese Erfolgsgeschichte nicht schreiben können!



Freiwillige Feuerwehr Tönisvorst – Löschzug Vorst probt den Ernstfall bei Hefe van Haag

Es ist Montag der 23.07.2012. Ein Fahrer von Hefe van Haag fährt mit seinem LKW wie gewohnt in die betriebseigene Waschhalle und möchte seinen LKW waschen. **Doch dann passiert es: Durch einen technischen Defekt am Fahrzeug bricht ein Brand aus.** In nur wenigen Minuten entwickelt sich in der Waschhalle giftiger Rauch. Der Fahrer kann die Waschhalle nicht mehr selbstständig verlassen und bricht ohnmächtig zusammen. **Jetzt geht es um lebenswichtige Sekunden.**

Was sich nach einem schweren Unglücksfall anhört, war **zum Glück nur eine Übung** des Löschzuges Vorst der Freiwilligen Feuerwehr Tönisvorst.

Vorbereitet wurde diese Übung durch unseren Mitarbeiter Thomas Berger, der selber schon viele Jahre aktives Mitglied in der Freiwilligen Feuerwehr Tönisvorst ist. Um die Übung so realistisch wie nur möglich zu gestalten, wurde die Waschhalle mit Hilfe einer Nebelmaschine komplett verraucht und neben dem Fahrzeug ein Dummy platziert, der die verletzte Person darstellen sollte.

Nach der Alarmierung der Feuerwehr traf diese nur kurze Zeit später mit 5 Fahrzeugen und ca. 20 Personen am angenommenen Unfallgeschehen ein. Sofort wurde mit der Menschenrettung begonnen. Die „ohnmächtige Person“ wurde nach nur wenigen Minuten durch den ersten vorgehenden Trupp gefunden und aus der Waschhalle gerettet.

Der Dummy hat dieses Ereignis ohne bleibende Schäden überstanden.

Neben der Menschenrettung wurde parallel mit der Brandbekämpfung und Abschirmung des Nebengebäudes unter anderem mit Hilfe eines Teleskopmastes begonnen.

Nach ca. 1 Std. konnte „Feuer aus“ gemeldet werden und der Löschzug machte die Fahrzeuge wieder einsatzbereit.

Bei der anschließenden kurzen Besprechung bedankte sich Hans-Gerd van Haag bei den Anwesenden Kameraden der Freiwilligen Feuerwehr und lobte besonders die ständige Einsatzbereitschaft der Freiwilligen Feuerwehr (**die Freiwillige Feuerwehr hat 24 Stunden an 365 Tagen Bereitschaft und wird über Funkmeldeempfänger alarmiert**).

Der neben dem Wehrführer Tönisvorst (Rolf Peschken) anwesende Löschzugführer Johannes Holtschoppen, bedankte sich ebenfalls bei der Firma Hefe van Haag. Zum einen für die Bereitstellung des Übungsobjektes, und zum anderen für die Freistellung des Mitarbeiters Thomas Berger bei Einsätzen der Freiwilligen Feuerwehr Tönisvorst.

Nach einem kühlen Getränk und einer kurzen Betriebsbegehung machte sich der Löschzug Vorst wieder auf die Heimreise.



DIE SNACK-ATTACKE

Einfach das Brötchen oder Baguette aufschneiden und eine Hälfte mit

LUVAT CURRY Baguettecreme

bestreichen.

Danach 4-6 schräg geschnittene Scheiben (80 gr.)

TULIP Hähnchenbrustfilet mexikanisch

gefächert auf das mit einem Blatt Lollo Bionda belegte halbe Brötchen oder Baguette legen.

- Fix und fertig gewürzt und gegart
- ca. 1 kg Atmo Pack
- Fleisch wie gewachsen, natürlich gut. Ideal für den Brötchenbelag.

Je zeitnaher Sie es zubereiten, desto saftiger das Fleisch.

Ein leckerer und gesunder Snack!

Für alle weiteren Snacks empfehlen wir:



LUVAT Delikatess-Remoulade
80% 875 ml

Diese Produkte sind bei uns unter folgenden Artikelnummern zu beziehen:

Art.Nr.: 96000 TULIP mexikanisches, Hähnchenbrustfilets ca. 1 kg

Art.Nr.: 96103 LUVAT Curry-Baguette-Creme 1 kg

Art.Nr.: 96099 LUVAT Curry-Baguette-Creme 3 kg

Art.Nr.: 96090 LUVAT Delikatess Remoulade 80% 875 ml



Über 600 km Anreise zum Junior Kondi Cup.

Am 24. September 2011 war es wieder soweit. Anlässlich der 24. Großen RHEIN-BACK Schau wurde zum 5. Mal der Junior Kondi Cup bei Hefe van Haag in Tönisvorst ausgetragen. Fast 30 Auszubildende des 3. Ausbildungsjahres hatten sich für den Leistungswettbewerb, der in zwei Kategorien ausgetragen wird, angemeldet. Die weiteste Anreise dabei hatte die 19-jährige Vi Le, die eine Ausbildung zur Konditorin in einer Dresdener Konditorei absolviert. Über 600 km Anreise hielten Vi Le, die durch einen Bericht der Fachzeitschrift „Konditorei & Cafe“ vom Junior Kondi Cup erfahren hatte, nicht davon ab sich dem Wettbewerb zu stellen. Die beiden Wettbewerbsklassen waren wie in den Jahren zuvor sehr gut besetzt. So hatte es die Jury, welche sich aus Vertretern des Handwerks sowie der Firmen Dreidoppel, Langenfeld und Hefe van Haag, Tönisvorst zusammenfand, auch nicht besonders leicht die Gesamtsieger zu ermitteln.

Der Landeslehrlingswart und Förderer von Aus- und Weiterbildung des Konditorhandwerks, Herr Alfred Amberg, appellierte an die Auszubildenden ihren Weg fortzusetzen und die recht guten Anlagen ihres Könnens zu nutzen. Gleichzeitig rief er die Inhaber und Ausbilder dazu auf die Möglichkeiten, des durch Hefe van Haag initiierten Wettbewerbs, auch für die zukünftigen Lehrlinge in Betracht zu ziehen und diese zur Teilnahme am „JKC“ zu ermutigen. Marcus Mülders, Mitinitiator des Wettbewerbs bedankte sich im Besonderen bei Martin Schmalzried von der Dreidoppel GmbH sowie Diana und Thorsten Diel für die fachliche und organisatorische Leistung. „Natürlich steht und fällt so ein Wettbewerb mit dem Feld der Teilnehmer. Dennoch wäre ohne die vielen ehrenamtlichen Helfer so eine ansprechende Veranstaltung nur schwer denkbar.“

Der nächste Junior Kondi Cup findet im Rahmen der 25. GROSSEN RHEIN-BACK SCHAU vom 29. September bis zum 1. Oktober 2012 in Tönisvorst statt.



Hefe van Haag



RHEIN-BACK

KNUSPER PLUS Artikel-Nr.: 10725

Streifertiges Pulver für köstliches Knuspergebäck
im kundenfreundlichen 10x500gr. Karton



Ideal für Florentiner, Bienenstich, Müsliriegel, Nussknacker und viele andere Knuspergebäcke. Sie fügen nur noch Mandeln, Nüsse oder Saaten hinzu und backen: - Fertig!

Gebäcke bekommen einen herrlichen Glanz und knusprigen Bruch, fein abgestimmt mit einem Hauch von Honig.

Hefe van Haag GmbH & CO.
Tempelsweg 44
47918 Tönisvorst

Fon 02151/7949-0
Fax 02151/7949-20
Mail Info@Hefe-van-Haag.de
www.Hefe-van-Haag.de



Gebäcke

für das ganze Jahr



Artikel Nr.: 75400
Spritzgebäck
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 75403
Schoko Spritzgebäck
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 75399
Butter Spritzgebäck
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 75394
Butter Herzen
„Marmor“
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 75401
Schwarz / Weiß
Gebäck
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 75404
Butter Herzen
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 75407
Butter Kaffeegebäck
3-fach sortiert
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 75402
Krokantjes lose
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 75396
Mini Nußbecken
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 75397
Mini Schweineohren
VP: 2,5kg / Eimer



Gebäcke

für das ganze Jahr



Artikel Nr.: 75645
Schweine Öhrchen
VP: 1,7kg / Karton



Artikel Nr.: 75392
Schmetterlinge
VP: 1,3kg / Karton



Artikel Nr.: 75646
Spritzkarees
VP: 1,5kg / Karton



Artikel Nr.: 75315
Butter-Mandel
Teegebäck
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75309
Haselnuss Buttertaler
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75375
Butter-Mandel
Amaros
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75330
Butter Streusel
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75335
Butter-Zimtblätter
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75300
Wiener Spritzgebäck
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75415
Bärangebäck
VP: 1,8kg / Karton





Gebäcke

für das ganze Jahr



Artikel Nr.: 75311
Butter Heidesand
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75320
Butter Nougatcreme-
Muschel
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75328
Pfauenaugen
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75337
Zitronenblätter
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75393
Vitalgebäck lose
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 75380
Heidesand Marmor
lose
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75325
Kakaozungen
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75304
Ochsenaugen
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75406
Schoko Cookies
VP: 3kg / Karton



Gebäcke

für das ganze Jahr



Artikel Nr.: 75314
Butter Marmortaler
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75316
Butter Fruchttaler
Zartbitter
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75334
Waldfruchttaler
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75318
Aprikosentatzen
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75333
Butter Vanille Kipferl
VP: 1,5kg / Karton



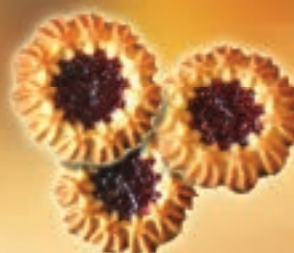
Artikel Nr.: 75312
Butter Apfeltaler
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75317
Butter Fruchttaler
Vollmilch
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75319
Butter Fruchtherzen
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75600
Fruchttörtchen
VP: 1,5kg / Karton



Artikel Nr.: 75405
Vanille Kipferl lose
VP: 2kg / Karton





Gebäcke

für die Weihnachtszeit



Artikel Nr.: 75398
Vanille Kipferl
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 92480
RHEIN-BACK
Zimtsterne Exquisit
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 92463
Butter Florentiner
Zartbitter
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75485
Zimtsterne -S-
VP: 3kg / Eimer



Artikel Nr.: 89932
Bahlsen
Zimtsterne lose
VP: 2,1kg / Karton



Artikel Nr.: 92460
Butter Florentiner
Vollmilch
VP: 2kg / Karton



Gebäcke

für die Weihnachtszeit



Artikel Nr.: 92466
RHEIN-BACK
Schoko Honig Printen
Zartbitter
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 92468
RHEIN-BACK
Schoko Mandel
Printen Vollmilch
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 92264
Kinkartz
Kräuterprinten
VP: 4kg / Karton



Artikel Nr.: 92268
Kinkartz
Nuß Schokoprinten
Zartbitter
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 92252
Kinkartz
Nuß Spitzkuchen
Zartbitter
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 92467
RHEIN-BACK
Schoko Honig Printen
Vollmilch
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 92262
Kinkartz
Schokoprinten
Zartbitter
VP: 4kg / Karton



Artikel Nr.: 92242
Honig Saftprinten
Zartbitter
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 92248
Kinkartz
Spitzkuchen Delikat.
VP: 3kg / Karton



Artikel Nr.: 92469
RHEIN-BACK
Herren Lebkuchen
VP: 2kg / Karton





Gebäcke

für die Weihnachtszeit



Artikel Nr.: 90250
RHEIN-BACK
Gewürzspekulatius
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 90254
RHEIN-BACK
Butter Mandel
Spekulatius
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 92474
Rheinische
Butterspekulatus
VP: 6kg / Karton



Artikel Nr.: 90056
Anisgebäck
VP: 4kg / Karton



Artikel Nr.: 92835
Hexenhaus 4x600g
VP: 2,4kg / Karton



Artikel Nr.: 90252
RHEIN-BACK
Butterspekulatus
extra
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 92478
Rheinische
Mandelspekulatus
VP: 6kg / Karton



Artikel Nr.: 92489
Rheinische
Gewürzspekulatus
VP: 6kg / Karton



Artikel Nr.: 92488
Marzipan Walnuß-
monde Vollmilch
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 2854
Stollenkonfekt
VP: 2,5kg / Karton



Gebäcke

für die Weihnachtszeit



Artikel Nr.: 92258
Kinkartz
Dessert Dominostein
Zartbitter
VP: 3kg / Karton



Artikel Nr.: 92472
Kinkartz
Dominosteine weiß
VP: 3kg / Karton



Artikel Nr.: 92473
Kinkartz
Dominosteine
Vollmilch
VP: 3kg / Karton



Artikel Nr.: 92482
Baumkuchen ganz
Zartbitter
VP: 15 St. / Karton



Artikel Nr.: 92465
RHEIN-BACK
Baumkuchenspitzen
Zartbitter
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 2835
Baumkuchenbögen
gemischt 15/15
VP: 30 St. / Karton



Artikel Nr.: 2840
Baumkuchenbögen
Vollmilch
VP: 30 St. / Karton



Artikel Nr.: 2841
Baumkuchenbögen
Zartbitter
VP: 30 St. / Karton





Gebäcke

und mehr...



Artikel Nr.: 75620
Flämische Waffeln
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75293
Malta Waffeln
VP: 2kg / Karton



Artikel Nr.: 75633
Karamell Gebäck
Speculoos
VP: 250 St. / Karton



Artikel Nr.: 75305
Bisquitzen
VP: 1,1kg / Karton



Artikel Nr.: 75634
Löffelbisquit lose
VP: 1,5kg / Karton



Artikel Nr.: 9630
Moccabohnen
VP: 1kg / Karton



Artikel Nr.: 62246
Natreen Süße 500
im Spender
VP: per Stück



Artikel Nr.: 62245
Natreen Süße
Portionen
VP: 500 St. / Karton



Artikel Nr.: 2569
Zucker Briefchen 4g
VP: 2000 St. / Karton



Artikel Nr.: 2572
Beutelzucker
Neutral 3,6g
VP: 2000 St. / Karton



Gebäcke und mehr...



Artikel Nr.: 34221
PP-Beutel mit Gold-
spitze 145x235mm
VP: 100 St. / Packung



Artikel Nr.: div.
PP-Beutel
diverse Größen
VP: div. (Pg. + Kt.)



Artikel Nr.: 34222
PP-Beutel mit Gold-
spitze 145x235mm
VP: 1000 St. / Karton



Artikel Nr.: div.
Zello Beutel
div. Größen mit und
ohne Spitze
VP: div. (Pg. + Kt.)



Artikel Nr.: 31110
Klipse Gold 33mm
VP: 1000 St. / Packung



Artikel Nr.: 31115
Gold-Spezial-Klipse
6cm
VP: 2000 St. / Packung



Artikel Nr.: 31100
Klipse bunt 33mm
VP: 1000 St. / Packung



Artikel Nr.: 31112
Klipse weiß 33mm
VP: 1000 St. / Packung



Artikel Nr.: 36505
Gebäckzange 18/8
7" 18cm
VP: per Stück



Artikel Nr.: 36506
Gebäckzange
Standard 8" 21cm
VP: per Stück





Kaffee und mehr...



Artikel Nr.: 2571
Bistro Zucker Sticks
VP: 1000 St. / Karton



Artikel Nr.: 60240
Kaffee-Sahne
Kännchen
VP: 20 St. / Karton



Artikel Nr.: 60238
Kaffe-Sahne 10% 7,5g
VP: 240 St. / Karton



Artikel Nr.: 60239
Kaffe-Sahne 10% 10g
VP: 240 St. / Karton



Artikel Nr.: 62310
Kondensmilch
Portionen 7,5% 7,5g
VP: 240 St. / Karton



Artikel Nr.: 60206
Bärenmarke
„Die Ergiebige“
10% 170g
VP: 3 St. / Packung



Artikel Nr.: 60211
Bärenmarke
„Die Ergiebige“
10% 340g
VP: 20 St. / Karton



Artikel Nr.: 60219
Bärenmarke
„Die Leichte“ 4% 340g
VP: 20 St. / Karton



Artikel Nr.: 60236
Glücksklee 7,5% 340g
VP: 20 St. / Karton



Artikel Nr.: 62223
Bärenmarke
Kaffeeraum 8% 170g
VP: 24 St. / Karton



Kaffee

und mehr...



Artikel Nr.: 63391
Zumtobel Melange
500g Bohnen
VP: 12 St. / Karton



Artikel Nr.: 63393
Zumtobel Mild
500g Bohnen
VP: 12 St. / Karton



Artikel Nr.: 63397
Zumtobel Espresso
500g Bohnen
VP: 12 St. / Karton



Artikel Nr.: 63402
Zumtobel Creme
500g gemahlen
VP: 12 St. / Karton



Artikel Nr.: 63407
Zumtobel
Entkoffeiniert 500g
Bohnen
VP: 12 St. / Eimer



Artikel Nr.: 63392
Zumtobel Creme
500g Bohnen
VP: 12 St. / Karton



Artikel Nr.: 63395
Zumtobel Kräftig
500g Bohnen
VP: 12 St. / Karton



Artikel Nr.: 63400
Zumtobel Melange
500g gemahlen
VP: 12 St. / Karton



Artikel Nr.: 63404
Zumtobel Mild
500g gemahlen
VP: 12 St. / Karton



Artikel Nr.: 63413
Zumtobel
Entkoffeiniert 500g
gemahlen
VP: 12 St. / Eimer



Letzter Schliff für die Frischdienst

Sie stellen das Herz der St. Töniser Firma dar: Die riesigen Lager sind sofort auf Abruf bereit.

weckten das Interesse der Besucher, wo Erdbeeren aus Kanada, Rosinen aus der

Besuchern: Apfelstücke aus Italien, Zuckerglasur aus der DDR, Aprikosen aus Marokko, Ananas

allen, die einen jeden Kunden

aus Hawaii jederzeit abgerufen werden können. Ein Anruf des Kunden genügt, und schon setzt sich wenig später einer der zahlreichen Spezialfahrzeuge in Bewegung, die für den Service im Dienst sind. Denn Frische wird bei Hefe van Haag geschrieben. Und das wissen die Kunden zu schätzen, deren Kreis sich inzwischen von Kleve bis Köln und von der holländischen Grenze bis ins Ruhrgebiet erstreckt.

In der Cafeteria der S

Große

RHEIN-BACK

Schau

van Haag den Betrieb aufrecht. Unser Archivbild zeigt Christa van Haag im Jahre 1948 auf dem

macht Hefe für alle und alles:

29.09. - 01.10.2012
11:00 bis 18:00 Uhr

Natürlich kommt auch die Kundenberatung nicht zu kurz. Immer wieder werden neue Rezepte und Mischungen angeboten, die uns letztlich heute ein so reichhaltiges Angebot im Bäckertladen beschern. Denn die Zeiten, wo es nur ein Brot und drei Sorten Brötchen und drei Gebäcksorten gab, sind längst vorbei. Allein über 200 Sorten Feingebäck gibt es in der Bundesrepublik. Und gerade die Spezialisierung und Verfeinerung der Backwaren ist es, die der Verbraucher immer mehr zu schätzen weiß, der heute mehr denn je die Abwechslung liebt.

Daher liegt es im Interesse der produzierenden Betriebe, wettbewerbsfähig zu bleiben. Einem zuverlässigen Großhändler im Rücken zu haben, ist zudem noch stets ein offenes Ohr für die Sorgen und Nöte des Handwerks hat. Und genau das besitzt man bei Hefe van Haag, wo man schließlich das Handwerk von der Pike auf selbst erlernte. Heute sind es übrigens die Söhne Karl Wilhelm und Hans Gerd van Haag, die in die Fußstapfen ihres Vaters getreten sind. Denn der Senior möchte sich zur Ruhe setzen, sagt er jedenfalls, nur glauben tuts ihm keiner recht. Auch schwer an-

Die Initia
Leiter de
für die n
lade ha