

TEXT

KREATION

01/2022

PORTFOLIO

Lisa Hufschmidt



www.lisahufschmidt.de

LEIDENSCHAFT

IDEE

INHALT

- 1.** / *Zeitungsartikel, Reutlinger Generalanzeiger*
- 2.** / *Pressemitteilung, Ravensburger Buchverlag*
- 3.** / *Blogartikel, glas&klar*
- 4.** / *Presseinformation, Storkfox GmbH*
- 5.** / *Pressemitteilung, Bastei Lübbe AG*



hufschmidt



Der GEA-Besserwisser

Wusstest Du, dass nicht jedes Brot aus den gleichen Zutaten besteht? In Deutschland verwenden Bäckerinnen und Bäcker dafür zum Beispiel unterschiedliche Getreidesorten wie Roggen oder Dinkel, Weizen oder Hafer. Aber auch sogenannte Urgetreide wie zum Beispiel Emmer. Es gibt auch Brote etwa mit Kürbiskernen oder Walnüssen.

In keinem anderen Land der Welt kann man so viele verschiedene Brotsorten kaufen wie bei uns in Deutschland! Ein Brotexperte erklärt: »In Deutschland gibt es über 3 200 Brotspezialitäten und es werden kontinuierlich mehr.« Viele Bäckereien denken sich immer wieder neue Rezepte für Brote aus. Einige verwenden dann auch besondere Zutaten, zum Beispiel Früchte oder Gewürze.

So auch Jörg Schmid von der Bäckerei Schmid. Der Bäckermeister hat sich schon viele Brotkreationen einfallen lassen, etwa schwarzes Sepia-Baguette oder Brot mit Spargel. (dpa/huf)

POSTKASTEN

Habt Ihr Tipps, Anregungen, Wünsche oder Kritik? Oder wollt Ihr Euer Foto auf der Kinderseite sehen? Schickt uns Post und Fotos an Reutlinger General-Anzeiger, Kinderseite, Burgstraße 1-7, 72764 Reutlingen oder an kinder@gea.de.

»Brot ist für mich das schönste Thema!«

VON LISA HUFSCHMIDT

»In Deutschland, in dem Land des Brotes, Bäcker zu sein, das macht schon sehr stolz«, sagt Jörg Schmid. Er ist Bäckermeister, Brotsommelier und Chef der Bäckerei Schmid. Zu der gehört auch der Brotspezialitäten-Laden BrotKULT in Reutlingen. Dass Jörg Schmid stolz ist auf seinen Beruf, das merkt man sofort. Kaum fängt er an über Brot zu sprechen, leuchten seine Augen vor Begeisterung. Für ihn ist Brotteig kneten entspannend. Der Moment, wenn das fertige Brot perfekt gebacken aus dem Ofen kommt, ist jedes mal eine Freude für den Bäckermeister. »Es ist schon ein Glücksgefühl, wenn man alles richtig gemacht hat«, erzählt er und fängt an, in der Luft Teig zu kneten.

»Ich wollte Indianer werden, aber das geht nicht«

Jörg Schmid war allerdings nicht immer so begeistert vom Backen. Und das, obwohl er aus einer Bäcker-Familie stammt. »Als Kind wollte ich Indianer werden, aber das geht nicht.« erzählt Jörg Schmid und lacht. Für die Ausbildung zum Bäckermeister entschied er sich erst als Jugendlicher. Aber nicht aus



Brotsommelier Jörg Schmid würde gerne jede Woche etwas Neues kreieren.

FOTO: JÖRG SCHMID

Spaß am Backen, sondern weil das der einfachste Weg für ihn war. Während seiner Ausbildung merkte Jörg Schmid dann, dass er Talent für das Bäcker-Handwerk hat und besonders für das Backen von Broten. »Wir verstehen uns als Brotbäckerei und Brot ist mein Steckenpferd.« so der Bäckermeister. Seit November 2015 ist Jörg Schmid nicht nur ausgebildeter Bäckermeister, sondern auch Brotsommelier. Dafür hat er eine Fortbildung gemacht, bei der man etwa lernt wie Brot verkostet wird. Aber auch viel über die Geschichte des Brotes.

»Brot ist in der Geschichte der Menschheit ein besonde-

res Lebensmittel und ich empfinde das auch heute noch so«, erzählt Jörg Schmid. Denn Brot ist das einzige Lebensmittel, das überall auf der Welt gegessen wird. Und zwar in den unterschiedlichsten Formen. Genau das fasziniert auch Brotsommelier Jörg Schmid: »Die Verarbeitung von Getreide zu gebackenem Brot gibt es überall. Das ist für mich einzigartig und unerreicht.«

Brot ist nicht gleich Brot

Brot kann in vielen unterschiedlichen Formen und Farben gebacken werden. Das sieht man sofort, wenn man

die Bäckerei BrotKULT betritt. Da gibt es pinkes »Tussi-Baguette«, schwarzes Sepia-Baguette mit Cranberries oder leuchtend gelbes Baguette mit dem Gewürz Kurkuma. »Vorteil und gleichzeitig Nachteil des Brotes ist, dass man alles verarbeiten kann«, antwortet Jörg auf die Frage, woher er seine Inspiration für die Brotkreationen nimmt. Das sei nämlich ziemlich leicht, erklärt er. Oft reicht es, einfach über den Wochenmarkt zu schlendern. Bei so vielen Möglichkeiten für ein neues Brot, ist es natürlich schwer, sich für eine zu entscheiden. Bis eine Brotidee auch wirk-

lich zum Brot wird, kann es eine ganze Weile dauern. Zwischen einem und 50 Versuchen braucht es, bis das neue Brot perfekt ist. Schwierig sei es vor allem, wenn unbekannte Getreidesorten im Spiel sind.

Qualität um jeden Preis

»Wir haben zum Beispiel unser eigenes Getreide angepflanzt«, erzählt der Brotsommelier, »und daraus mit Sauerteig ein Brot entwickelt. Das ist anspruchsvoll und wir haben um die 50 Versuche gebraucht, bis wir mit dem Brot zufrieden waren.« Der Brotsommelier und Bäckermeister arbeitet bei vielen Broten und anderen Backwaren mit Mehl aus dem eigenen Getreide. Zu einigen Produkten passt das eigene Mehl allerdings nicht perfekt, erklärt er: »Ich bin ein großer Fan von Regionalität. Deswegen sollte ein Produkt aus einer bestimmten Region auch

aus den Rohstoffen aus dieser Region gemacht werden.« Aus diesem Grund bestellt Jörg für seine Baguettes Bio-Mehl aus Frankreich. Das ist aufwendig, aber es lohnt sich, erzählt er. Für den Brotsommelier steht Qualität an oberster Stelle, dafür scheut er weder Kosten noch Mühen.

Übrigens, nicht jede Brot-Idee schafft es in die Auslagen der Bäckerei-Schmid-Filialen – zumindest nicht immer auf Dauer. Neben dem Standard-Sortiment sorgen saisonale Angebote für Abwechslung. Zum Beispiel ein Spargelbrot oder Bärlauchbrot. Außerdem gibt es Aktions-Brote. Kommt ein Aktions-Brot davon besonders gut an, bekommt es schon mal einen Platz in der Auslage. Für Jörg Schmid allerdings kann es nie genug Abwechslung sein: »Aus der Liebe zum Brot heraus, würde ich gerne jede Woche etwas Neues machen.« (GEA)

BROTSOMMELIER

Brotsommelier kann nur werden, wer Bäckermeister ist. Außerdem müssen die Bäckermeister schon lange in ihrem Beruf arbeiten und viel Erfahrung beim Backen haben. In der Fortbildung zum Brotsommelier lernen die Bäcker etwa, welches Brot am besten zu welchen Lebensmitteln passt. Und sie lernen zum Beispiel auch viel über die Geschichte des Brotes. (huf)

ZUR PERSON

Jörg Schmid ist Bäckermeister in vierter Generation. Das Backen liegt ihm also quasi in den Genen. Im Jahr 2004 hat er seine Bäckerlehre abgeschlossen. Seit 2008 ist Jörg Schmid Bäckermeister und arbeitet in der Familien-Bäckerei Schmid. Zusammen mit einem Kollegen wurde er 2012 sogar Deutscher Meister der Bäckermeister. Seit November 2015 ist Jörg Schmid Brotsommelier. (huf)

Recherche und Gestaltung der halbseitigen Kinderubrik „KINDER-GEA“

Reutlinger General-Anzeiger Verlags-GmbH & Co. KG

Burgstraße 1-7
72764 Reutlingen

Presse-Information

www.ravensburger.de/presse

Bilderbuch

Ein grunz-fantastisches Abenteuer beginnt

In der neuen Bilderbuch-Reihe der Kinderbuchautorin Judith Allert, dreht sich alles um die Wollschweinkerl Krümel und Fussel. Inspiriert von ihren eigenen Wollschweinen schafft die Autorin gemeinsam mit der Illustratorin Joëlle Tourlonias ein liebevolles Bilderbuch über zwei neugierige kleine Freunde, die losziehen um die Welt zu erkunden. „Krümel und Fussel: Immer dem Rüssel nach“ erscheint aktuell im Ravensburger Buchverlag.

Krümel und Fussel lieben ihr gemütliches Leben auf dem Bauernhof: Im Schlamm suhlen, nach Knollen buddeln und ausgiebige Schläfchen machen – und das den ganzen Tag lang. Eines Tages entdecken die beiden Wollschweinfreunde ein mysteriöses Funkellicht. Neugierig geworden, machen sich die Ferkel auf den Weg, um herauszufinden, was das für ein Licht ist. Das erste Abenteuer der wolligen Freunde beginnt.

Seit sie alle Buchstaben gelernt hat, versteckt sich **Judith Allert** sehr gerne und ausdauernd zwischen zwei Buchdeckeln. Während sie in Bayreuth Neuere Deutsche Literaturwissenschaft studierte, veröffentlichte sie ihre ersten Kinderbücher. 2009 schloss sie ihr Studium mit ihrer Magisterarbeit über Phantastische Kinder- und Jugendliteratur ab, seitdem ist sie als freie Autorin tätig. Heute lebt die Autorin mit ihrem Mann, Hunden, Katzen, Pferden, Hühnern und Wollschweinen auf einem alten Bauernhof in der oberfränkischen Pampa, wo sie sich beim Unkrautzupfen neue Geschichten ausdenken kann.

Joëlle Tourlonias, geboren 1985 in Hanau, hat Visuelle Kommunikation mit Schwerpunkt Illustration und Malerei an der Bauhaus Universität Weimar studiert. 2009 machte sie sich selbständig und zeichnet, malt, lebt und liebt momentan in Düsseldorf.



**Krümel und Fussel:
Immer dem Rüssel nach** Joëlle Tourlonias, Judith Allert
Originalausgabe, 32 Seiten ab 4 Jahren
ISBN 978-3-473-44690-2

Erscheinungstermin:
Februar 2017

Presseinformation
Bucherscheinung

Ravensburger AG
Robert-Bosch-Str. 1
88214 Ravensburg

Ravensburger



Heute verwöhnen wir unseren Gaumen mit dem Rotburger im Fluss von Weninger.

Dürfen wir vorstellen: Herr Rotburger, auch Zweigelt genannt, süffig, animierend und niemals zu ernst. Dieser Zweigelt ist ein Paradebeispiel für seinen Schlag und dabei so bescheiden, dass man Gefahr läuft ihn zu unterschätzen.

Im Glas zeigt sich der junge Herr ganz wie auf seinen Papieren, zentral in hellem Rubinrot und zum Rand hin auslaufend. Ein uriges Näschen mit ordentlich Zwetschge macht Lust auf den ersten Schluck. Der kitzelt kurz nach Öffnen der Flasche noch etwas auf der Zunge, das ist aber spätestens nach dem zweiten Schwenker Geschichte. Den Beinamen "Im Fluss" trägt der Österreicher zurecht. Er ist so süffig, wir erinnern uns erst beim Nachschenken, dass da Wein in unseren Gläsern ist über den wir reden wollen.

Der schlanke Körper des Zweigelts ist in kaschmirweiches Tannin gehüllt, dessen feine Haare nur hier und da einen sanften Pelz auf der Zunge hinterlassen. Im Geschmack grüßen sich saftige rote Beeren und leicht würzige Aromen flüchtig, um dann ganz schnell wieder zu verschwinden. Dieser Rotwein ist wahrlich kurz angebunden und genau das macht ihn aus. Man möchte mehr trinken, wieder schmecken und die animierende Kurzlebigkeit in vollen Zügen genießen. Zudem macht ihn das zu einem ungefährlichen Speisbegleiter. Kein Geschmack der im Mund bleibt und sich ungünstig mit dem Essen paaren könnte.

Wir haben das Gefühl Herrn Zweigelt endlich mal kennengelernt zu haben und würden jederzeit eine zweite Flasche kaufen, um in den Deep Talk einzutauchen. Dabei könnten wir ihn auch Fragen, warum er sich als Rotwein verkleidet, alles in allem wirkt er nämlich eher wie ein feuchtfrohlicher Weißwein. Das liegt wohl auch an den für einen Rotwein sehr geringen 11,5 % Alkohol. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

*Blogartikel
Weinexpertise*

glas & klar
*privater Weinblog
Stuttgart*

Presseinformation

Stork&Fox Fall/Winter 2015

Zwischen Großstadtfeeling und eisigen Bergen

Mit urbanen Looks in die wunderbare winterliche Natur aufbrechen, genau das hat Stork&Fox in der Herbst-/ Winterkollektion zum Thema gemacht. Mit einer reduzierten Farbpalette und raffinierten Schnitten startet das aufstrebende Label in die kalte Saison.



Stork&Fox beweist diesen Winter Eleganz in steinigem Grau und kühlem Weiß. Inspirieren ließ sich das urbane Label mit Sinn für Natur von natürlichen Gesteinsschichten, Höhenlinien und schneebedeckten Bergen. Getreu dieser Umgebung präsentiert Stork&Fox eine Kollektion, die mit Ausnahme eines bordeauxroten Pullis nur mit den Farben Weiß, Grau und Schwarz auskommt. Die dezente Farbwahl lenkt den Blick auf die ausgefeilten Schnitte, die sich durch Individualität und durchdachtes Design auszeichnen. Auch die Prints

orientieren sich farblich sowie bildlich am Gesteins- und Gletscherthema. Neben den Drucken, veredeln thematisch passende Schriftzüge wie „Urban Nature“ die klassischen Stork&Fox-Shirts.

Zudem erweitert Stork&Fox mit der Herbst-/Winterkollektion entsprechend der kühlen Temperaturen das Produktportfolio mit Longsleeves und Pullovern. Key-Piece der Kollektion ist eine raffiniert gestaltete Zip-Jacke, die in verschiedenen Schnitten sowohl für Damen als auch für Herren erhältlich ist.

Der nach unten hin schmaler werdende Schnitt sowie die charakteristische Rückennaht, verleihen dem überschenkellangen Damenzipper eine schlanke Silhouette. Die Zip-Jacke ist sowohl geschlossen als auch offen getragen ein wahrer Eyecatcher. Der asymmetrisch verlaufende Reißverschluss ist seitlich angebracht und verleiht der Jacke einen außergewöhnlichen Look. Ein weiterer Blickfang sind die

Leistentaschen. Offen getragen überzeugt der Zipper durch einen großzügigen, locker fallenden Ausschnitt. Das drapierte Vorderteil und die große Kapuze runden den eleganten Streetwear-Look perfekt ab.

Für Herren erscheint das Herzstück der Kollektion in gekürzter Form. Die anthrazitfarbene Jacke, ebenfalls mit Rückennaht, zeichnet sich neben der großen Kapuze durch einen geschwungenen Saumverlauf und diagonalen Reißverschluss aus. Neben drapiertem Vorderteil und offenem Wasserfallausschnitt, überzeugt die Zip-Jacke durch die überschnittenen Schultern. Mit der Verflechtung von natürlichen Farbtönen und Lifestyle-orientierten Schnitten gelingt es Stork&Fox, den Kontrast von Stadt und Natur auf moderne Art zu vereinen.



Style mit gutem Gewissen

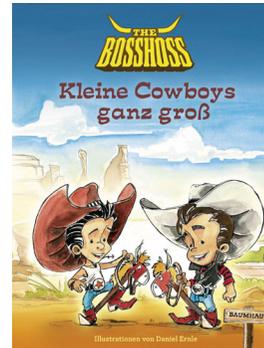
Gut aussehen bei gutem Gewissen, dafür stehen die Mannheimer Modemacher, die bei ihrer Kollektion modernen Lifestyle mit Nachhaltigkeit auf ganzer Naht vereinen. Alle Shirts werden unter fairen Arbeitsbedingungen und mit der Verwendung nachhaltiger Materialien in Deutschland produziert. Vom Ansetzen der Schere über die Entwicklung der Schnitte und Designs bis hin zum Druck und den fertigen Shirts steht Stork & Fox für „Made in Germany“. Dies ist im Streetwear-Segment so gut wie einzigartig. Unter diesen Maximen entwickelt und produziert das Mannheimer Label gewissenhaft hochwertige und lässige Streetwear für nachhaltig denkende Trendsetter.

Weiteres Bildmaterial in Druckqualität zum kostenfreien Download unter: www.storkfox.com/pages/presse

Presseinformation

Storkfox GmbH
Melchiorstraße 1
68167 Mannheim

Das erste Bilderbuch der Kultband The BossHoss: „Kleine Cowboys ganz groß“



Am 12. Februar 2015 erscheint das liebevoll illustrierte Bilderbuch **Kleine Cowboys ganz groß** von **The BossHoss**. Alec „Boss“ Völkel und Sascha „Hoss“ Vollmer erzählen in dem Buch ihre ganz persönliche Geschichte über Freundschaft, Musik und den ganz großen Wild-West-Traum. **The BossHoss**, 2004 gegründet und seitdem musikalisch erfolgreich, ist durch THE VOICE OF GERMANY inzwischen auch dem breiten Publikum bekannt. Mit ihrem Kinderbuchdebüt **Kleine Cowboys ganz groß** wollen die Frontmänner der Country-Rock-Band jetzt erstmals einen Fuß in den „Wilden Westen der Bücher“ setzen.

Zum Inhalt:

Für die beiden Freunde Boss und Hoss ist klar, was Sie einmal werden möchten, wenn Sie groß sind, sie wollen Cowboys sein! Und wo lernen Jungs am besten, wie man ein waschechter Cowboy wird, im Wilden Westen natürlich, also, nichts wie hin. Zwischen den schrecklichen Sechsen, den berühmtesten Legenden des Wilden Westens überhaupt, erleben die Nachwuchscowboys echte Westernabenteuer und versuchen alles, um ihren Traum wahr werden zu lassen.

Zu den Autoren:

Die sympathischen Cowboys Alec „Boss“ Völkel und Sascha „Hoss“ Vollmer sind Mitbegründer der Band The BossHoss. 2011 saßen sie das erste Mal in der Jury der Castingshow THE VOICE OF GERMANY, seitdem sind die beiden Vollblutmusiker auch der breiten Masse bekannt. 2014 wurde die Erfolgsgeschichte von The BossHoss mit einer Welttournee und verschiedenen Auszeichnungen gekrönt. Sie erhielten unter anderem den ECHO, als „Gruppe Rock/Pop national“, und den World Music Award, als „Best Live Act“. Mit KLEINE COWBOYS GANZ GROSS veröffentlichen die beiden am 12. Februar 2015 ihr erstes Bilderbuch, mit Illustrationen von Daniel Erle. Die Frontmänner wollen mit ihrem Buch zum Lesen anregen, Hoss engagiert sich außerdem im Rahmen der Kampagne iCHANCE für das Lesen- und Schreibenlernen.



Pressemitteilung

Bastei Lübbe AG

Schanzenstraße 6-20
51063 Köln



Lisa Hufschmidt

*Im Himmel 2
70569 Stuttgart*

+49 178 165 89 10

www.lisahufschmidt.de

lisahufschmidt.de@gmail.com