simon
Bäckerei · Konditorei · Café

KORNBLUME

JAHRGANG 2017 • AUSGABE 10.2017
BÄCKEREI SIMON • 65620 ELLAR

Liebe Kunden, wir freuen uns, Ihnen wieder eine neue Ausgabe der Kornblume überreichen zu können. Wir berichten nun wieder regelmäßig über unseren Alltag, unsere besonderen Aktionen und teilen Ihnen auch die Neuigkeiten aus der Backstube mit.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre, eine gesunde sowie fröhliche Vorweihnachtszeit und freuen uns, wenn wir Sie zu der ein oder anderen Aktion bei uns begrüßen dürfen.

Wenn Sie Wünsche, Anregungen oder auch Kritik äußern möchten, sprechen Sie uns gerne an: Wir sind dankbar für Ihre Rückmeldungen.

Eine gute Zeit wünscht Ihnen Ihr Bäckermeister Stefan Simon.

SIMONS DORCHHEIM

Im März 2017 konnten wir voller Stolz unser neues »Café SIMONS« in Elbtal-Dorchheim eröffnen. Wir sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis und all denen, die uns bei der Realisierung unserer Wünsche und Vorstellungen unterstützt haben, sind wir sehr dankbar.

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen...

...wir haben in Elbtal und Umgebung für Sie nicht nur ein Café mit vielfältigen Angeboten geschaffen, sondern bieten Ihnen auch eine Möglichkeit, Ihre nächste Feier bei und mit uns auszurichten.

Wenn Sie »mehr als nur« eine Location für Ihre Weihnachtsfeier, Ihren Geburtstag, die Kommunion/Konfirmation der Kinder oder Ihre Hochzeit suchen, bieten wir Ihnen ein **»RUNDUM-SORGLOS-PAKET«** an.

Wir freuen uns darauf, Ihren ganz besonderen Tag nach Ihren Vorstellungen bei uns auszurichten.

Um unser neues Café kennenzulernen und sich einen eigenen Eindruck zu verschaffen, weisen wir auf unsere anstehenden Veranstaltungen hin:

SKM

SIMONS KULINARISCHER MUSIKABEND

Am 2. Dezember geht es ab 18.00 Uhr im SIMONS, Dorchheim musikalisch zu. Wir freuen uns sehr, Rebecca Kollang und Daniel Kleiter von Klavier & Gesang für ein Konzert bei uns begrüßen zu dürfen.

Die beiden in der Region bekannten Musiker werden einen wunderschönen Musikabend für uns gestalten, der von einer winterlichen Menüfolge eingerahmt wird.

...weiterlesen: Seite 3

News & Infos

SIMONS

BÄCKEREI · KONDITOREI · CAFÉ

Unsere Kunden

sind uns das wert und erhalten ab sofort nach dem Besuch unseres Cafés bei einem anschließenden Einkauf ab 3,50 Euro in der Bäckerei in Dorchheim einen Wertcoupon über 0,70 Euro, den sie am gleichen Tag einlösen können.

Heilig Abend ist das SIMONS in Dorchheim bis 13.00 Uhr für Sie geöffnet. Unsere anderen Filialen halten bis 11.00 Uhr unser reichhaltiges Angebot für Sie bereit.

Am 2. Weihnachtsfeiertag können Sie es sich bei uns in Dorchheim gemütlich machen, sich verwöhnen und die Weihnachtsfeiertage ausklingen lassen. Unser Frühstücksbuffet lässt keine Wünsche offen und steht Ihnen ab 9.30 Uhr zur Verfügung. Bitte reservieren Sie frühzeitig, so dass wir einen schönen Platz für Sie bereithalten können. Bis 14.00 Uhr haben wir für Sie geöffnet.

Übrigens gibt es jeden Sonntag ab 9.30 Uhr ein großes Frühstücksbuffet in unserem Café SIMONS in Dorchheim.

ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG – FREITAG	von 6.00 – 19.00 Uhr
SAMSTAG	von 6.00 – 18.00 Uhr
SONNTAG	von 8.00 – 18.00 Uhr

... früh übt sich, was ein Meister werden will.

Mit der Möglichkeit, bei und mit uns leckeres Dinkel-Brot zu backen, beteiligten wir uns mit den Konfirmanden an der bundesweiten Aktion »Brot für die Welt« (siehe Bericht auf Seite 7). Die Konfirmanden arbeiteten unter der fachkundigen Anleitung des Bäckermeisters Stefan Simon; es konnte also nichts schief gehen.

Dennoch wunderten sie sich zunächst darüber, wie schwer der Teig ist und wie unhandlich er sich aus der Knetmaschine heben lässt. Ihn abzuwiegen und in schöne Brotlaibe zu formen, gelang dann völlig problemlos. Während der Backzeit unterhielten sich die Konfirmanden mit ihrem Lehrmeister über den Handwerksberuf „Bäcker“ und über Brot als ein wichtiges Grundnahrungsmittel.

Die Aktion hat uns viel Spaß gemacht und wir freuen uns, in 2018 den nächsten Konfirmandenjahrgang bei uns begrüßen zu dürfen.

Ab dem 10. Dezember können Sie Ihren

Weihnachtsbaum

auf unserem Außengelände

kaufen.

Wenn Sie bei der Suche nach dem richtigen Baum durchgefroren sind, kommen Sie in unser Café und genießen Sie eine unserer weihnachtlichen Spezialitäten. Wie wäre es zum Beispiel mit einer köstlichen und wärmenden Tasse Kaffee und einem leckeren Stück Glühweinkuchen...?

Ziehen Sie sich warm an... it's PARTYTIME für unsere Glühweinparty!

Am 15. Dezember möchten wir uns ab 18.30 Uhr gemeinsam mit Ihnen auf das Weihnachtsfest einstimmen. Besuchen Sie unsere Glühweinparty in Dorchheim: Wir freuen uns, Ihnen aus unserem neuen Weihnachtshäuschen heraus, neben Winzerglühwein, heißem Apfelwein und Lumumba auch einen weihnachtlichen Apfel-Zimt-Likör anbieten zu können. Typisch der Weihnachtsmarktatmosphäre werden wir Ihnen eine winterliche Bratwurst, hergestellt von der Metzgerei Raab, anbieten - serviert natürlich in Simons Goldstücken. Bei einer Party darf Musik natürlich nicht fehlen: DJ Uli Heene wird uns musikalisch unterhalten.

Fortsetzung Seite 1

SKM
SIMONS KULINARISCHER MUSIKABEND

Um 18.00 Uhr stimmen wir uns mit einem Winzersekt an Creme de Cassis auf das Konzert ein. Als Vorspeise servieren wir Ihnen ein Suppenduett an Bäckermeisters Brotkonfekt, ehe Sie sich in der Konzertpause an dem Trio am Buffet bedienen können. Hier wird es neben Ragout vom heimischen Wild mit gebutterten Spätzle, Orangenrotkraut und gebratenem Wirsing, eine auf den Punkt gegarte Lende geben, die an Sauce bérnaise zu gratinierten Kartoffeln und Vanillemöhrchen serviert wird. Für die Vegetarier wird unser Koch Dirk Simeit von dem Cateringunternehmen BABBSATT einen Quinoa-Gemüse-Auflauf zaubern. Zum Abschluss werden Ihnen Standing Ovations in Form von kleinen Dessertvariationen (Birnentartelette mit Lebkuchenmousse an Zimtpflaumen) serviert.

Seien Sie unser Gast, genießen Sie die winterlich-vorweihnachtliche Atmosphäre bei wunderbarer Musik und einer leckeren Menüfolge.

Die Eintrittskarten können Sie zum Preis von 28,00 Euro in unseren Filialen Ellar, Dorchheim, Limburg (Bahnhofstraße und Holzheimerstraße), Hadamar und Mengerskirchen erwerben. Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch und einen schönen Abend!

simon
Bäckerei · Konditorei · Café

17 Filialen
ganz in Ihrer Nähe.

Neueröffnung im August in Löhnberg

simon
Bäckerei · Konditorei · Café

Am 30. August 2017 wurde der neue REWE-Markt in Löhnberg eröffnet – damit auch eine neue Filiale unserer Bäckerei. Vor oder nach dem Lebensmitteleinkauf können Sie sich nun bei einem leckeren Frühstück, bei unseren Kuchenspezialitäten oder einem köstlichen Kaffee entspannen. Auch in Löhnberg haben wir in guten Kaffee investiert und dem Wiener Kaffeehausspezialisten Dr. Schärf unser Vertrauen geschenkt.

schärf

The Art of Coffee...

Was Reinhold Schärf selbst sagt, werden Sie mit jeder Tasse Kaffee schmecken:

„Eine Kaffeemischung zu kreieren ist wie eine Oper mit einer Vielzahl an Instrumenten + Akten zu komponieren und daraus ein aufeinander abgestimmtes Kunstwerk zu erschaffen."

Für seine Kaffeespezialitäten verwendet Schärf ausschließlich Premium Hochland Arabica Bohnen aus den besten Kaffeeanbaugebieten rund um den Globus, die in kleinen Mengen schonend in altbewährten Trommelröstern geröstet werden. Damit wird bei jeder Charge genau auf die Qualität geachtet. Das Wissen und die Kunst der Agraringenieure, der Kaffeeexperten und der Röstmeister fließt in jede Tasse. Wer mehr über guten Kaffee wissen möchte, darf sich auf die nächste Ausgabe der »Kornblume« freuen, in der wir von dem »Kaffeehaus« – Gespräch mit Dr. Schärf berichten werden.

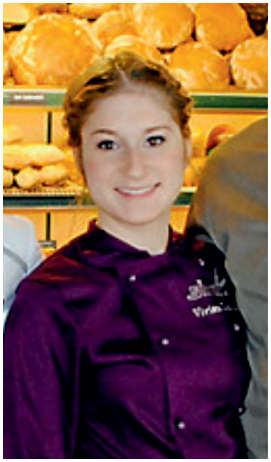
Probieren Sie die verschiedenen Kaffee- und Kakaospezialitäten selbst… Gerne auch sonntags. Unsere Filiale Löhnberg hat sonntags von 8.00 – 11.00 Uhr und von 13.30 – 17.00 Uhr für Sie geöffnet.

das WERTVOLLSTE sind gute MITARBEITER

Wir haben es in einem Text ja bereits am Rande erwähnt… Hier bekommt es nun den Raum, den es verdient:

Vivien Simon hat ihre Meisterprüfung im Konditorhandwerk erfolgreich abgelegt! Wir sind sehr stolz auf sie, gratulieren ihr herzlich und wünschen ihr viel Erfolg auf ihrem weiteren beruflichen Weg. Dieser führt unsere Meisterin nun an die Universität, an der sie die Fächer Hauswirtschaft und Ernährung auf Lehramt für Berufsschule studieren wird. Von Herzen wünschen wir ihr viel Erfolg und Spaß! Trotz Studiums wird sie Ihnen ihre köstlichen Tortenkreationen zum Glück nicht vorenthalten.

Backen erfordert nicht nur Leidenschaft, Geduld, Liebe zum Detail und gute Zutaten, sondern schlicht und ergreifend auch gut ausgebildete, kompetente und engagierte Bäcker.



Vivien Simon, Jana Schröder, Conny Fuhr, Herbert Brenda, Martina Hommel-Frohs

An dieser Stelle sei all unseren Bäckern herzlich gedankt. Stellvertretend greifen wir Herbert Brenda, Klaus Weisbrod und Alexei Morosow heraus, bei denen wir uns für 20 bzw. 15 Jahre Treue bedanken möchten.

Auf die Frage, was ihn soooo viele Jahre in der Firma gehalten hat, antwortet Herbert Brenda, es sei nicht nur die Nähe zum Arbeitsplatz, sondern auch die abwechslungsreiche Arbeit, die ohne Industrieprodukte auskomme. Auch der Chef, der zwar Ecken und Kanten habe, halte ihn in der Firma, denn er sei fair und zahle pünktlich und gut. Die gute handwerkliche Ware zeichne die Firma Simon besonders aus. Außerdem arbeite er in einem guten Team und genieße den Zusammenhalt der Kollegen, der dafür sorge, dass er seinen Ehrgeiz, seine Motivation und sein Engagement behalte. Förderlich seien auch die neuen Aufgaben, die immer wieder – zum Beispiel in Form neuer Brotsorten – auf ihn zukämen. Er übernehme in der Firma gerne Verantwortung.

Nicht nur in der Backstube braucht es gute Mitarbeiter, sondern auch im Verkauf. Hier möchten wir Jana Schröder (Ellar), Conny Fuhr (Limburg- Holzheimer Straße) und Tanja Schmidt (Merenberg) besonders erwähnen, die der Bäckerei Simon seit nunmehr 25 bzw. 15 Jahren die Treue halten. Vielen herzlichen Dank dafür!

Auch unsere Bäckereifachverkäuferinnen haben wir gefragt, welche Faktoren es sind, die sie schon so lange in der Firma halten.

Conny Fuhr antwortet: „Bäckerei Simon, da weiß man, was man hat!“ Das Miteinander der Kollegen, mit denen sie schon sehr lange zusammen arbeite, mache das gute „Mitarbeiterklima“ aus, das ihr sehr wichtig sei. Conny erwähnt jedoch nicht nur ihre Kollegen, sondern hebt besonders die

99% Stammkunden, alt wie jung

hervor, die sie tagtäglich gerne bediene.

Die Backwaren der Firma Simon verkaufe sie mit bestem Gewissen, denn die seien echt und nach ihrem Geschmack „einfach die besten“. Dass sie ihre Motivation und ihr Engagement permanent behalte, liege zum einen daran, dass ihr die Arbeit eben einfach viel Spaß mache. Zum anderen seien jedoch auch finanzielle Aspekte nicht zu vergessen, die „Provision“ sei „natürlich auch ein Anreiz“.

Jana Schröder sagt, ihre Treue zur Bäckerei Simon liege an der hohen Wertschätzung und der Anerkennung, die ein starkes Zugehörigkeitsgefühl und eine enge Bindung zur Folge hätten. Stefan Simon wisse die tägliche Arbeitsleistung

zu schätzen. Bei Problemen der Mitarbeiter oder gar in Notsituationen habe der Chef ein offenes Ohr für seine Mitarbeiter und zeige Verständnis. Es seien freundschaftlich gewachsene Beziehungen, die zu dem Erfolg der Firma beitrügen. Dass viel zusammen gelacht werde, fördere ihre Motivation. Der Motivation und dem permanenten Engagement seien allerdings auch wichtige finanzielle Aspekte zuträglich, so zum Beispiel die betriebliche Altersvorsorge und die Erfolgs- und Anwesenheitsprämie.

Ein herzliches Dankeschön auch an Martina Hommel-Frohs (Verkaufsleitung), die seit 30 Jahren eng mit unserer Bäckerei verbunden ist und die Geschicke der Firma mitbestimmt und leitet. Wir haben Martina gefragt, was die Firma auszeichnet. Martina:

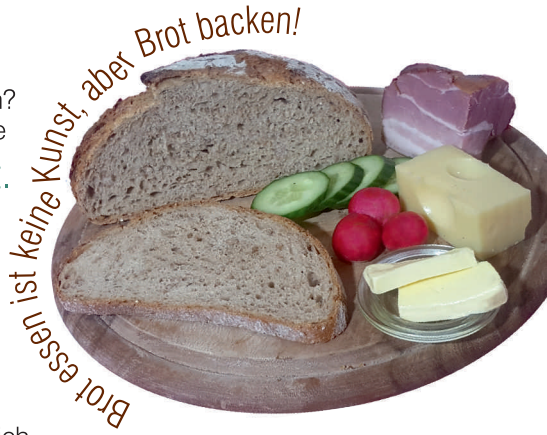
> Seit über 30 Jahren bin ich aus Überzeugung der Bäckerei Simon treu geblieben.

Ich schätze den täglichen Umgang mit unterschiedlichen Menschen und die Vielseitigkeit meiner Tätigkeit. Man bietet mir die Möglichkeit, aktiv an der Gestaltung des Unternehmenserfolges mitzuwirken. Ich genieße das Vertrauen, das mir entgegen gebracht wird und bin stolz darauf, in einzelnen Facetten des Betriebes mitentscheiden zu dürfen."

Auch für uns ist es schön zu hören, dass Martina sagt: „Mit den Jahren ist die Bäckerei Simon nicht nur ein zuverlässiger Arbeitgeber, man ist auch freundschaftlich miteinander verbunden."

Euch allen von Herzen DANKE für eure Treue, euer Engagement und eure zuverlässige Mitarbeit !!

Neues
aus der Backstube



....hmmmm, da duftet es köstlich. Wonach? Nach einer echten Brotzeit. Entdecken Sie

LOUIS, das Bergsteigerbrot.

Bergsteiger und Wanderer brauchen eine optimale Versorgung des Körpers, die unser »LOUIS, das Bergsteigerbrot« mit seinen guten Zutaten abdeckt: Neben Roggen- und Dinkelvollkornschrot sind auch Dinkel- und Roggenmehl in unserer neuen Rezeptur enthalten.

So einfach und doch so gut…? Tatsächlich, LOUIS zeichnet sich durch die besondere Teigführung in reiner Handarbeit aus. Eine maschinelle Herstellung ist nicht möglich, denn die Maschine kann nicht erkennen, ob der Teig die richtige Konsistenz hat. Mit den richtigen Zutaten, Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail ist ein wunderbares Brot entstanden. Testen Sie es jetzt im Herbst zum Beispiel nach einem langen Spaziergang durch die bunten Wälder bei einer zünftigen Brotzeit.

Hierzu unser Rezepttipp: **Apfel-Zwiebel-Aufstrich zu LOUIS dem Bergsteigerbrot.**

Apfel-Zwiebel-Aufstrich

80g rotschaliger Apfel, 20 g Lauchzwiebel, 200 g Schmand, ½ Teelöffel Majoran, ¼ Teelöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer

Apfel und Lauchzwiebel zerkleinern (am besten mit der Küchenmaschine), Schmand, Salz, Pfeffer und Majoran dazu geben und verrühren. Abschmecken und eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Comekcsd

Bevor wir eine weitere neue Brotsorte vorstellen, möchten wir über das Comeback unserer Kornknacker und unserer Roggenkrustis berichten.

Auf vielfachen Wunsch unserer geschätzten Kunden haben wir die beliebten Brötchen wieder in unser Sortiment aufgenommen.

Sie haben vergessen, wie ein Kornknacker oder ein Roggenkrusti schmeckt…? Dann aber geschwind, Sie werden sich schnell an den guten Geschmack und die lange Frische erinnern.

Neues
aus der Backstube

»Wer immer tut, was er schon kann, bleibt immer das, war er schon ist« (Henry Ford).

Jaaaa, es gibt noch eine weitere Neuigkeit aus der Backstube…

Unser Vollkommenes

Sie fragen sich, wie wir auf diesen Namen gekommen sind? Lange haben wir hin und her überlegt, die Köpfe zusammen gesteckt bis sie geraucht haben und sind von Naturbursche, über Landbrot letztlich dank unserer frischgebackenen Konditormeisterin Vivien Simon auf den Namen »Vollkommenes« gekommen. Und ja, er trifft den Nagel auf den Kopf.

Unser »Vollkommenes« ist das Resultat einer dreistufigen Sauerteigführung, die neben der hohen fachlichen Kompetenz, viel Ruhe, Geduld, Zeit und Liebe zum Detail erfordert.

Unser „Vollkommenes" wird ohne den Zusatz von Backhefe gebacken und ist mit den Zutaten Roggen- und Weizenvollkornmehl, Wasser und Salz ein Brot in seiner reinsten Form.

Es schmeckt fantastisch, probieren Sie selbst…

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen! Und nebenbei bemerkt: Es ist tatsächlich Ellarer Wasser, das dem Teig zugesetzt wird. In unserer Backstube wird Leitungswasser mit Hilfe einer Wasserbelebungsanlage energetisch aufgearbeitet, so dass es in seiner Qualität einem »Ellarer Quellwasser« gleicht.

Wasser ist nach Mehl unser zweitwichtigster Rohstoff, so dass es sich lohnt, in die Wasserqualität zu investieren. EWO (Energie WasserOptimierung), die natürliche Wasserbelebung, sorgt dafür, dass das Wasser frischer schmeckt und sich besser als herkömmliches Leitungswasser mit der Stärke verbindet. Damit kann das Wasser besser in den Teig eingearbeitet werden und unsere Backwaren bleiben lange saftig und frisch.

Was haben Golfspielen und Brotbacken gemeinsam?

Mein Verstand sagt Sport, aber mein Herz schreit Kuchen… oder Brot…

Unser »**Vollkommenes**« haben wir den Golfern vom Golf-Club Westerwald e.V. geschenkt, die ihre Leidenschaft zum Sport zu einem guten Zweck genutzt und ein Benefizturnier für das Hospiz in Hadamar ausgerichtet haben.

Die Bäckerei Simon hat dem guten Beispiel folgend Kuchen gespendet und den Sportlern selbst eine kräftige Stärkung geschenkt. Dazu haben wir uns die Frage gestellt, was haben Brot und Golf gemeinsam. Übertragen Sie unsere Gedanken dazu gerne auf Ihre sportliche Leidenschaft, es trifft nicht nur auf den Golfsport zu:

- Der (Golf)sport erfordert Konzentration und Leidenschaft. **Die Brotzubereitung auch.**
- Der (Golf)sport ist gesund und hält jung. **Der Verzehr von gutem Brot auch.**
- Golfen/Sport macht Freude. **Den Kunden ein gutes Brot anzubieten auch.**
- Golfen/Sport erfordert Geduld. **Die dreistufige Teigführung auch.**
- Golfen/Sport entspannt. **Ein gutes Brot zu backen auch.**
- Golfer/Sportler brauchen Energie. **Ein gutes Brot hält lange satt.**
- Golfer/Sportler brauchen eine optimale Versorgung des Körpers. **Gutes Sauerteig-Vollwertbrot übernimmt das für Sie.**
- Golf/Sport kann einem in den Wahnsinn treiben. **Ein schlechtes Brot auch.**

Selbst Sam Snead, ein bekannter Golfer, hat die Verbindung zwischen Golf und Brot schon festgestellt: „Wenn eine Menge Leute Messer und Gabel so anfassen würden, wie sie es mit dem Golfschläger (Sportgerät) tun, würden sie verhungern". **Ein gutes Butterbrot können Sie mit der Hand essen.**

Brot am Haken

Was ist denn das, fragen Sie sich vielleicht…? Und weil es tatsächlich noch nicht allen Kunden bekannt ist, möchten wir erneut über diese gute Idee berichten.

Vor etwa fünf Jahren hat Herr Dompfarrer Rehberg diese norddeutsche Idee bei uns in Limburg eingeführt. Dort gibt es, der ursprünglichen Idee folgend, nur die Wurst am Haken, bei uns in Limburg gibt es Wurst von der Metzgerei Markus Raab und Brot aus der Simons-Filiale in der Bahnhofstraße und aus der Bäckerei Hensler am Haken.

Wie das funktioniert?
Jeder Kunde kann ein Produkt kaufen oder einen Betrag spenden. Der entsprechende Bon wird sichtbar an dem Haken befestigt.

Bedürftige können diese Bons für die Produkte einlösen.

Unserer Erfahrung nach wird dieser gute Zweck nicht ausgenutzt, sondern kommt neben Obdachlosen zum Beispiel einer großen Familie am Monatsende zu Gute.

Getreu dem Motto* hat sich die Bäckerei Simon zahlreicher wohltätiger Zwecke verschrieben. Neben der Zusammenarbeit mit den »Tafeln« in Idstein, Rennerod und Wiesbaden, deren Mitarbeiter zweimal pro Woche früh morgens die Vortagsware der Filialen abholen und denen wir über den Daumen gepeilt 15 Kilogramm Backwaren übergeben, haben wir uns wieder an der Aktion »5000 Brote« für einen guten Zweck beteiligt.

Die Zusammenarbeit mit dem Deutschen Bäckerhandwerk und dem Evangelischen Wirtschaft-Arbeitswelt hat vor fünf Jahren dazu geführt, dass die Aktion »5000 Brote« ins Leben gerufen wurde. Bereits zum vierten Mal haben wir die Backstube für diesen guten Zweck geöffnet und gemeinsam mit den Konfirmanden des Nordbezirkes der Evangelischen Kirchengemeinde Hadamar viele Laibe Brot gebacken. Das evangelische Hilfswerk »Brot für die Welt« ist mittlerweile sehr bekannt für seine zahlreichen Spendensammlungen, die verschiedenen Zwecken zur Verfügung gestellt werden. Mit der Möglichkeit, bei und mit uns leckeres Dinkel-Brot zu backen, beteiligen wir uns mit den Konfirmanden an der bundesweiten Aktion »Brot für die Welt«.

*Tue Gutes und Gutes wird dir begegnen…

Machen Sie mit – gerade in der kalten Jahreszeit freuen sich die, die sich keine warmen Getränke oder Brot und Wurst leisten können, ganz besonders.

Die Bäckerei Simon unterstützt die Idee von Herrn Pfarrer Rehberg natürlich insofern, als sie immer wieder Bons von verschiedenen Backwaren an dem Haken anbringt.

Und nebenbei bemerkt:

Die Idee ist schon sehr alt

und hat ihre Wurzeln in Italien. In Neapel spielt der tägliche Espresso eine große Rolle. Seit mehr als 100 Jahren kann man in den Bars seinen Espresso trinken und einen zweiten mitbestellen, der für jemanden reserviert wird, der ihn sich sonst nicht leisten könnte.

Schön, dass diese Tradition sich auch auf das Grundnahrungsmittel Brot ausgedehnt hat und bei uns in Limburg angekommen ist.

Weihnachtsaktion für die Kinder

Liebe Kinder, für Euch haben wir uns eine besondere Aktion überlegt und freuen uns auf Eure Teilnahme. Denkt Euch eine kleine Weihnachtsgeschichte aus, schreibt ein Gedicht, malt ein Bild oder bastelt etwas zu dem Thema Weihnachten.

Lasst Eurer Fantasie und Eurer Kreativität freien Lauf.

Gebt Eure Kunstwerke bitte bis zum 15. Dezember in unseren Filialen ab. Wir tragen Eure Arbeiten in unserem Stammhaus in Ellar zusammen und werden sie bestaunen. Eine Jury wird die schönsten Werke auswählen und prämieren. Die schönsten Ideen werden am 22. Dezember um 15.00 Uhr in unserem Café SIMONS in Dorchheim prämiert und mit einem Preis ausgezeichnet. Jeder Künstler erhält eine Überraschung! So kurz vor Heilig Abend wird es dann auch ganz gemütlich und weihnachtlich bei uns. Bei Kinderkaffee und Weihnachtsmuffins werden wir von der katholisch öffentlichen Bücherei St. Nikolaus in Elbtal Weihnachtsgeschichten vorgelesen bekommen und können uns gemeinsam auf das Weihnachtsfest einstimmen.
Achja, nicht vergessen: Schreibt bitte Euren Namen und Euer Alter auf Euer Kunstwerk. Teilt uns dabei gleichzeitig mit, ob ihr am 22. Dezember dabei sein werdet. Wir freuen uns auf Euch und auf Eure kreativen Ideen, die wir in unseren Räumlichkeiten in Dorchheim ausstellen werden.

Glückliche Gewinner...

Hier die Auflösung unserer letzten Gewinnaktion, in der wir unseren Kunden folgende Fragen gestellt haben...

Gewonnen haben:

1. PREIS
Andrea Eisenmenger
aus Hadamar

2. PREIS
Katharina Grieswald
aus Runkel

3. PREIS
Karina Diehl
aus Langendernbach

Adventszeit

Das Herz weihnachtlich aufgemacht,
denn bald schon kommt
die stille Nacht.
Ein bisschen Einkehr halten
und ab und zu die Hände falten.
Adventszeit will uns lehren,
ein bisschen mehr zu geben
als zu nehmen.

(© Monika Minder)

Weihnachtsaktion für die Erwachsenen

Liebe Kunden, wir freuen uns, Ihnen zum ersten Mal unsere **Adventskalender-Aktion** vorstellen zu können. In der schnelllebigen Zeit, die oft gerade in der Vorweihnachtszeit ihren Höhepunkt erlebt, möchten wir Sie mit unseren täglichen »Adventskalendertürchen« anregen, sich nicht von der Hektik und dem Stress anstecken zu lassen.

So richtet sich diese Aktion eher an die Erwachsenen, die in der Regel leider keinen Adventskalender mehr bekommen. Deshalb möchten wir Sie mit unseren 24 kleinen Ideen und Gedanken nachdenklich, glücklich und dankbar machen... Seien Sie gespannt! Wenn Sie möchten, dann sammeln Sie alle 24 Türchen. Die Filialen, die sonntags nicht geöffnet haben, überreichen Ihnen das Türchen auch am darauffolgenden Montag oder Sie laden es sich von unserer Facebook- oder Internetseite (www.baeckereisimon.de) herunter. Die einzelnen »Türchen« zusammengesetzt, ergeben ein weihnachtliches Motiv. Vielleicht haben Sie Lust, das Motiv abzugeben?

Die Teilnehmer, die das Motiv in der Zeit vom 27. bis zum 31. Dezember in einer unserer Filialen abgeben, erhalten zum Dank für Ihr fleißiges Sammeln 5 Brötchen Ihrer Wahl.