

WILLKOMMEN IN DER **Globus**

WEIHNACHTS- BÄCKEREI



FRÜH GEHT'S LOS

Wann backst du die ersten Plätzchen? Nicht vor Ende November, oder? In der Globus-Meisterbäckerei beginnen die Bäcker schon im Spätsommer mit dem Backen. Mitte September werden die ersten handgemachten Plätzchen und Ende September der Weihnachtstollen gebacken. Im Dezember herrscht dann Hochbetrieb in der Weihnachtsbäckerei und es duftet überall nach Lebkuchen, Plätzchen und anderen Weihnachtsleckereien – Weihnachten kann kommen!



Während der Weihnachtszeit sind allein **4 Mitarbeiter** aus der Konditorei und **8 Bäcker** nur für das Weihnachtsgebäck zuständig.

KENNST DU DAS BERÜHMTE ADVENTSBROT VON GLOBUS?



Das Adventsbrot ist ein weihnachtlich gewürztes Fünf-Körner-Brot mit Mandeln und Rosinen und ist eine ganz besondere Globus-Spezialität. Es braucht länger als einen Tag zum Backen, denn es sind mehrere Arbeitsschritte notwendig und einige Zutaten müssen über 12 Stunden quellen. Das Adventsbrot gibt es nur zur Weihnachtszeit und exklusiv in den Globus-Märkten. Während dieser Zeit werden jeden Tag 60 bis 80 Adventsbrote verkauft.

DER WEIHNACHTSBÄCKER MUSS FRÜH AUFSTEHEN

Der Bäckermeister kann während der Weihnachtszeit nicht lange schlafen. Denn seine Arbeit beginnt bereits um zwei Uhr morgens – an Samstagen sogar schon um ein Uhr! Wenn du aufstehst, sind die Plätzchen und anderen Leckereien in der Bäckerei schon längst fertig gebacken und stehen zum Verkauf an der Backtheke bereit.

In den 37 Globus-Meisterbäckereien werden Brote, Brötchen und Weihnachtspezialitäten immer frisch hergestellt.



BESONDERE WEIHNACHTSGEWÜRZE

Kennst du Zimt und Sternanis? Zur Weihnachtszeit gibt es spezielle Gewürze, die den Weihnachtsleckereien ihren ganz besonderen Weihnachtsgeschmack und -duft verleihen. Zimt ist ein beliebtes Weihnachtsgewürz und wird vor allem für Zimtsterne verwendet. Das sind die leckeren, braunen Plätzchen in Sternform. Aber auch Sternanis darf in der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen. Schon allein wegen der leckeren Anisplätzchen oder für Lebkuchen.



EINE MENGE EIER

Allein im Dezember brauchen die Meisterbäckereien von Globus über 500.000 Eier. Diese Eier wiegen so viel wie ein Lastwagen.

500.000
EIER !!

