



**JOCHEN  
GAUES**  
ORIGINAL





## DER MANN, DER FÜR BROT BRENNT

*Jochen Gaus ist Bäcker aus Leidenschaft. Auf seine Brote schwören Sterneköche, Puristen – und Feinschmecker, die unverfälschten Geschmack, reine Zutaten und handwerkliche Herstellung zu schätzen wissen.*

*Schon als kleiner Junge will Gaus Bäcker werden. Er geht zum Leidwesen seiner Eltern früh von der Schule ab und erlernt das Bäckerhandwerk, gründet eine eigene Bäckerei und landet mit seinen exzellenten Broten nicht nur einen Volltreffer, sondern auch in den Medien.*

*Schnell spricht sich herum, dass Gaus mit Leidenschaft, besten Zutaten und echter Handarbeit unfassbar gute Backwaren herstellt. Er lernt die Spitzenküche kennen und lieben und erfüllt die Wünsche von Sterneköchen nach ausgefallenen Brotschöpfungen. Bald er ist ganz oben – und liefert sogar Baguettestangen nach Paris.*

*Jochen Gaus backt seit mittlerweile über 30 Jahren und kennt fast jeden in der gehobenen Gastronomie. Er beliefert nicht nur Sternerestaurants und Prominente, son-*

*dern auch die deutsche Fußball-Nationalmannschaft und den Bundespräsidenten: Zur Amtszeit von Roman Herzog (1994–1999) liefert er zweimal im Monat Brot und Brötchen per Kleintransporter ins Schloss Bellevue. Zu seinen Kunden zählen und zählten Jack Nicholson, Robert de Niro, Heidi Klum, Spaniens König Juan Carlos, das norwegische Königshaus, die Königin von England und der amerikanische Präsident Obama.*

*Gaus beliefert in Deutschland Top-Gastronomen wie Cornelia Poletto und Tim Mälzer in Hamburg, Sven Elverfeld in Wolfsburg, das Drei-Sterne-Restaurant Aqua in Osnabrück, Ali Güngörmüş in München, Nelson Müller und Frank Rosin.*

*Für seine Leistungen in der Backstube wurde er vielfach prämiert.*



Jochen  
Gaes hat einen  
einfachen Grundsatz:  
Gebacken wird auf  
traditionelle Art.

## **ECHTES HANDWERK. ECHTE KULINARIK.**

*Den Teig für alle Backwaren stellt Gaes nach eigener Rezeptur und von Hand her; vorgefertigte Mischungen, Zusätze (Backmittel) oder künstliche Aromen sind tabu. Maschinen kommen nur beim Abwiegen und Kneten zum Einsatz.*

*Und noch etwas unterscheidet Jochen Gaes von anderen Bäckern: Er lässt seinem Teig viel Zeit. So kann sich der Geschmack langsam entwickeln, so entsteht Brot mit Charakter – ein unverfälschter, köstlicher Gegenentwurf zum Industriebrot.*

*Dieser Aufwand hat seinen Preis. Aber wer den Unterschied einmal geschmeckt hat, gönnt sich und anderen gern diesen Genuss.*



Lassen Sie Jochen Gaus für sich backen. Ob Restaurant oder kulinarisches Event, DER ECHTE GAUES liefert das Brot für die gehobene Gastronomie – und für Gäste, die es sich schmecken lassen wollen.

# IHR TÄGLICH BROT VOM JOCHEN GAUES ORIGINAL



Korn an Korn

Gerster Brot

Hafer Quarkvollkorn

## Mischbrote

Die Mischbrote von DER ECHTE GAUES haben ein unvergleichliches Aroma und sind extra bekömmlich – dank unserem Natursauerteig und dem Verzicht auf industrielle Zusatzstoffe.

## Gerster Brot

Roggenmehl 1150, Weizenmehl 1050, Wasser, Sauerteig, Salz

## Bauernbrot 90/10 %

Roggenmehl 1150, Weizenmehl 1050, Wasser, Sauerteig, Salz



Bauernbrot rund

### **Kohl-Speck-Brot 90/10 %**

Roggenmehl 1150, Weizenmehl 1050, Wasser, Sauerteig, Salz, geriebener Knoblauch, Bauchspeck, Wirsingkohl

### **Dinkel Sylter**

Dinkelvollkornmehl, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz

### **Korn an Korn 98/2 %**

Roggenvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Wasser, Sauerteig, Salz

### **Kürbis-Quark-Brot**

Roggenvollkornschrot, Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Sauerteig, Salz, Magerquark, Leinsaat, geröstete Kürbiskerne

### **Vital-Vollkornbrot**

Roggenvollkornschrot, Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Sauerteig, Salz, Ölsaaten (Sesam/Leinsamen), geröstete Sonnenblumenkerne



Ciabatta



Kohl Speck-Brot

### **Sonnenblumenbrot**

Roggenvollkornschrot, Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Sauerteig, Salz, geröstete Sonnenblumenkerne

### **Gerster Stange 70/30 %**

Roggenmehl 1150, 1050 Weizenmehl, Wasser, Sauerteig, Salz

### **Früchtebrot**

90 % getr. Früchte: Pflaumen, Datteln, Aprikosen, Feigen, Walnusskerne, Pfeffer, 10 % Brotteig: Roggenmehl, Weizenmehl, Wasser, Sauerteig, Salz



Korn an Korn

Gerster Brot

Hafer Quarkvollkorn

Früchtestange



Vital-Vollkornbrot



## Ciabatta Brote

Die Ciabattas von DER ECHTE GAUES haben eine weiche, großporige Krume und viel Aroma. Damit Ciabatta so gelingt, gönnen wir dem Teig 24 Stunden Zeit zum Reifen.

### Olivenciabatta

1050 Weizenmehl, Wasser, Kalamata-Oliven, Sauerteig, Zucker, Salz

### Tomatenciabatta

Weizenmehl 1050, Wasser, Tomatenmark, Paprikapulver, geriebener Knoblauch, getrocknete Tomaten, Sauerteig, Zucker, Salz

### Ciabatta-Walnuss

Weizenmehl 1050, Wasser, Walnusskerne, Sauerteig, Zucker, Salz

### Ciabatta-Curry

Weizenmehl 1050, Wasser, Currypulver, Sauerteig, Zucker, Salz

### Bürli Stange

Weizenmehl 550, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz

### Oxenbrot

Weizenmehl 550, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz

### Sylter Weißbrot

Weizenmehl, Roggenmehl, Hefe, Vorteig aus Weizen- und Roggenmehl, Wasser, Zucker



Olivenciabatta

Ciabatta-Walnuss

Ciabatta-Curry

Tomatenciabatta



Mohnbrötchen

Baguette

Käsebrötchen

Mehrsaatbrötchen

Mehrkornbrötchen

Sesam Ciabatta

Ciabatta

## Brötchen & Gebäck

Die Brötchen sind einmalig knusprig und duften so unwiderstehlich, wie sie schmecken. Dass sie handgemacht sind, sieht man ihnen an: Kein Brötchen gleicht dem anderen.

### Baguette-Brötchen

Weizenmehl 550, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz, Butter, Hefe

### Dinkel-Vollkorn-Brötchen

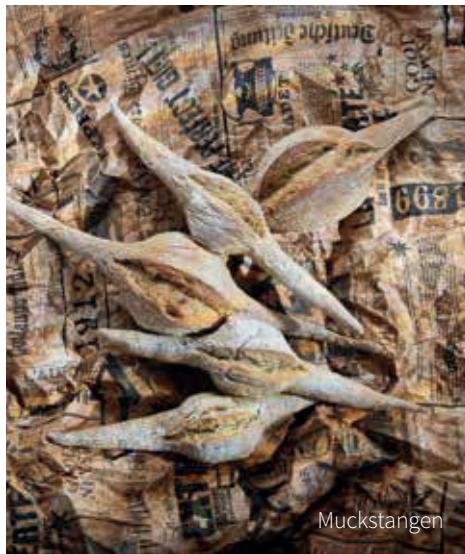
Dinkelvollkornmehl, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz

### Tomatenciabatta-Brötchen

Weizenmehl 1050, Wasser, Tomatenmark, Paprikapulver, geriebener Knoblauch, getrocknete Tomaten, Sauerteig, Zucker, Salz

### Ciabatta

Weizenmehl 1050, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz



Muckstangen



Croissants



Butterhörnchen



Focaccia

### **Muckstange**

Weizenmehl 550, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz, Butter, Hefe

### **Mohnbrötchen**

Weizenmehl 550, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz, Butter, Hefe, Mohn

### **Kümmelbrötchen**

Weizenmehl 550, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz, Butter, Hefe, Kümmel

### **Vollkorn-Burger**

Weizenvollkornmehl, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz, Butter, Hefe

### **Panini**

Weizenmehl 550, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz, Butter, Hefe

### **Käsebrötchen**

550 Weizenmehl, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz, Butter, Hefe, Emmentaler

### **Croissants (ohne Ei)**

Weizenmehl 550, Milch, Butter, Zucker, Salz, Hefe

### **Butterhörnchen**

Weizenmehl 550, Milch, Zucker, Butter, Salz, Hefe

### **Schokobrötchen**

Weizenmehl 550, Milch, Zucker, Butter, Salz, Hefe, Kuvertüre

### **Rosinenbrötchen**

Weizenmehl 550, Milch, Zucker, Butter, Salz, Hefe, Sultaninen

### **Focaccia**

Weizenmehl 550, Wasser, Sauerteig, Zucker, Salz, Butter, Hefe, Olivenöl, Kräuter der Provence, geriebener Knoblauch



Schnittbrötchen



# PRODUKTBESCHREIBUNGEN

## CIABATTA ZWIEBEL

Zutaten: Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Zwiebel, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Zucker, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	1098/260 kj/kcal
Fett:	5,6g
Davon gesättigte Fettsäuren:	2,4g
Kohlenhydrate:	43g
Davon Zucker:	3,8g
Eiweiß:	7,9g
Salz:	1,7g



## CIABATTA OLIVE

Zutaten: Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Kalamata-Oliven, Salz, Zucker, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	1016/241 kj/kcal
Fett:	3,7g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,5g
Kohlenhydrate:	42g
Davon Zucker:	2,5g
Eiweiß:	7,9g
Salz:	2,2g



## CIABATTA SESAM

Zutaten: Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Sesam 10%, Salz, Zucker, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	1011/239 kj/kcal
Fett:	1,3g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,3g
Kohlenhydrate:	46g
Davon Zucker:	3,1g
Eiweiß:	8,8g
Salz:	1,9g

## CIABATTA CURRY

Zutaten: Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Currypulver, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Zucker, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	1012/239 kj/kcal
Fett:	1,5g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,3g
Kohlenhydrate:	45g
Davon Zucker:	3,0g
Eiweiß:	8,8g
Salz:	1,8g



## BÜRLI STANGE

Zutaten: Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Zucker, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	1110/262 kj/kcal
Fett:	1,1g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,3g
Kohlenhydrate:	53g
Davon Zucker:	2,8g
Eiweiß:	8,4g
Salz:	1,8g



## FOCACCIA

Zutaten: Weizenmehl Typ 550, Wasser, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Zucker, Hefe, Olivenöl, Kräuter der Provence, geriebener Knoblauch

### Nährwerte:

Energie:	1192/283 kJ/kcal
Fett:	6,7g
Davon gesättigte Fettsäuren:	1,5g
Kohlenhydrate:	47g
Davon Zucker:	3,7g
Eiweiß:	7,6g
Salz:	2,7g



## SYLTER

Zutaten: Weizenmehl Typ 550, Wasser, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Zucker, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	920/217 kJ/kcal
Fett:	1,2g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,2g
Kohlenhydrate:	42g
Davon Zucker:	2,7g
Eiweiß:	7,9g
Salz:	1,8g



## VOLLKORNSYLTER

Zutaten: Weizenvollkornmehl, Wasser, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Hefe, Haferflocken

### Nährwerte:

Energie:	927/219 kJ/kcal
Fett:	1,1g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,2g
Kohlenhydrate:	42g
Davon Zucker:	2,6g
Eiweiß:	7,9g
Salz:	1,9g



## DINKELSYLTER 2,5kg

Zutaten: Dinkelvollkornmehl, Wasser, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Zucker, Sesam, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	873/207 kJ/kcal
Fett:	2,0g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,3g
Kohlenhydrate:	35g
Davon Zucker:	3,1g
Eiweiß:	6,9g
Salz:	1,6g



## KÜRBIS-QUARK-BROT

Zutaten: Roggenvollkornschrot, Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Sauerteig 45% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Magerquark, geröstete Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	1126/268 kJ/kcal
Fett:	8,1g
Davon gesättigte Fettsäuren:	1,3g
Kohlenhydrate:	34g
Davon Zucker:	2,2g
Eiweiß:	11g
Salz:	2,2g



## KORN-AN-KORN

Zutaten: Roggenvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Wasser, Sauerteig 45% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	985/233 kJ/kcal
Fett:	1,7g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,3g
Kohlenhydrate:	44g
Davon Zucker:	2,8g
Eiweiß:	7,3g
Salz:	2,9g



## HAFER-QUARKBROT

Zutaten: Roggenvollkornschrot, Wasser, Sauerteig 45% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Magerquark, Hafervollkornflocken, Dinkelvollkornmehl, Salz, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	1122/268 kJ/kcal
Fett:	7,2g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,8g
Kohlenhydrate:	38g
Davon Zucker:	2,2g
Eiweiß:	8,5g
Salz:	2,3g



## KASTENWEIßBROT

Zutaten: Weizenmehl Typ 550, Wasser, Sauerteig 15% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Zucker, Salz, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	1253/296 kJ/kcal
Fett:	2,9g
Davon gesättigte Fettsäuren:	1,7g
Kohlenhydrate:	56g
Davon Zucker:	4,1g
Eiweiß:	9,6g
Salz:	2,4g



## CIABATTA WALNUSS

Zutaten: Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Walnusskerne, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Zucker, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	1162/276 kJ/kcal
Fett:	8,1g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,8g
Kohlenhydrate:	40g
Davon Zucker:	2,8g
Eiweiß:	9,5g
Salz:	1,5g



## CIABATTA TOMATE

Zutaten: Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), getrocknete Tomaten, Tomatenmark, Salz, geriebener Knoblauch, Paprikapulver, Zucker, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	988/234 kJ/kcal
Fett:	3,0g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,4g
Kohlenhydrate:	42g
Davon Zucker:	3,0g
Eiweiß:	7,9g
Salz:	2,7g



## VITAL VOLLKORN

Zutaten: Roggenvollkornschrot, Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Wasser, Sauerteig 45% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Ölsaaten (Sesam, Leinsamen) geröstete Sonnenblumenkerne

### Nährwerte:

Energie:	1122/268 kJ/kcal
Fett:	7,2g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,8g
Kohlenhydrate:	38g
Davon Zucker:	2,2g
Eiweiß:	8,5g
Salz:	2,3g



## OSBROT

Zutaten: Roggenmehl Typ 1150, Weizenmehl Typ 1050, Weizenvollkornmehl, Wasser, Sauerteig 45% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Kalamata-Oliven 20%, Roggenvollkornmehl, Salz, Hefe, Anis 5%

### Nährwerte:

Energie:	1005/239 kJ/kcal
Fett:	5,0g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,6g
Kohlenhydrate:	38g
Davon Zucker:	3,0g
Eiweiß:	6,9g
Salz:	2,2g



## BAUERNBROT 90/10%

Zutaten: Roggenmehl Typ 1150, Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Sauerteig 45% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Roggenvollkornmehl, Salz, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	962/228 kj/kcal
Fett:	1,5g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,3g
Kohlenhydrate:	43g
Davon Zucker:	3,4g
Eiweiß:	7,4g
Salz:	1,6g



## GERTER STANGE 70/30%

Zutaten: Roggenmehl Typ 1150, Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Sauerteig 45% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	918/217 kj/kcal
Fett:	1,9g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,3g
Kohlenhydrate:	40g
Davon Zucker:	3,7g
Eiweiß:	7,1g
Salz:	1,7g



## KOHL-SPECK-BROT 80/20%

Zutaten: Roggenmehl Typ 1150, Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Sauerteig 45% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Roggenvollkornmehl, Salz, Wirsingkohl 3%, Bauchspeck 2% (enthält Nitritpökelsalz), geriebener Knoblauch

### Nährwerte:

Energie:	989/234 kj/kcal
Fett:	2,2g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,5g
Kohlenhydrate:	42g
Davon Zucker:	3,4g
Eiweiß:	8,1g
Salz:	2,3g



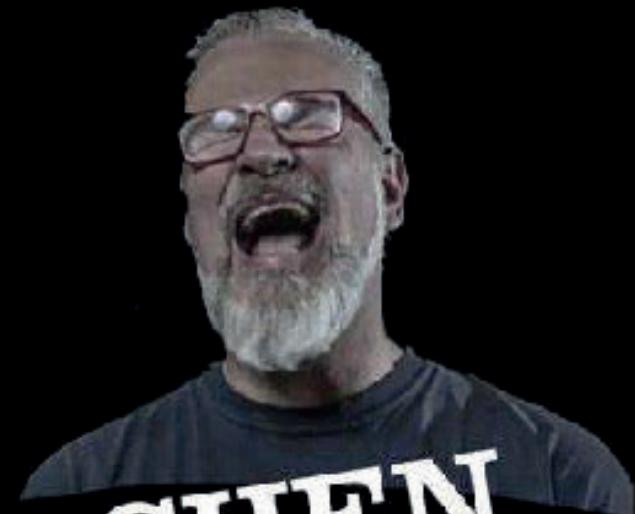
## VINSCHGAUER

Zutaten: Weizenmehl Typ 1050, Wasser, Sauerteig 25% (Roggenvollkornmehl, Wasser), Salz, Fenchel, Koriander, Kümmel, Anis, Hefe

### Nährwerte:

Energie:	956/226 kj/kcal
Fett:	2,3g
Davon gesättigte Fettsäuren:	0,3g
Kohlenhydrate:	40g
Davon Zucker:	2,8g
Eiweiß:	8,2g
Salz:	1,6g



A man with a grey beard and glasses is shown from the chest up, shouting with his mouth wide open. He is wearing a dark t-shirt. The background is black.

**JOCHEN  
GAUES**  
**ORIGINAL**