

LAUSCHE DEM MEER.
FÜHLE DIE BRISE.
RIECHE DAS SALZ IN DER LUFT.
SPÜRE DEN SAND.
SCHMECKE DIE FRISCHE.
UND GENIESSE.



AUSGABE 1 // ANNO 2019

BUDDELPOST

Höchste Qualität – dafür steht **PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER** seit 1904.
Denn in dem Familienunternehmen sorgen gutes Brot, knusprige Brötchen,
leckere Kuchen, Kekse & Co. für Genuss und Lebensfreude. Wer hineinbeißt,
merkt deshalb sofort: **Dat schmeckt!**

BÄCKER AUS
LEIDENSCHAFT.
AN DER OSTSEE
ZU HAUSE.

HIER ZU HAUSE ✨



Es war der 18. März 1904, als Carl und Mathilde Puck in Grube ihre Backstube gründeten. Heute wird die Bäckerei in fünfter Generation betrieben. Mit der tatkräftigen Unterstützung von mehr als 200 Mitarbeitern werden die ausgezeichneten Backwaren an 28 Standorten entlang der Ostseeküste angeboten – von Fehmarn bis Lübeck.

DER HEIMAT MIT LAIB UND SEELE VERBUNDEN

Dieses Jahr wird die Bäckerei 115 Jahre alt. Auch heute noch befinden sich die Produktion sowie das »Stammhaus« in Grube. Anlässlich des Jubiläums wurde der Markenauftritt der Bäckerei komplett überarbeitet. Aus der Landbäckerei wurde dabei »Mein Ostseebäcker«. Der Namenszusatz ist dabei vor allem

eins – ein weiteres Bekenntnis zur Region und zu den Menschen, die hier leben.

Und da die Inhabersfamilie Sköries von Innovationsfreude getrieben ist, hat sie den Außenauftritt in dem Zuge gleich ganz geändert – von der Brötchentüte, Brotschnittbeutel, Einpackpapier und Tortenschachtel über Preisschilder und Kundenkarte bis hin zum neuen Ladenkonzept. Die kleine Meerjungfrau im neuen Logo lässt sich dabei überall wiederfinden. „Motiv, Farben und Formen spiegeln unsere Heimat, die Ostsee, wider“, skizziert das Geschäftsführungs-Trio Kirsten, Frank und Stefan Sköries. „Und die Meerjungfrau blickt hinauf zu den Sternen, also Richtung Zukunft. So wie wir. Damit die nächste Generation eben auch gut aufgestellt ist.“

✦ Frank, Kirsten und Stefan Sköries
leiten das Familienunternehmen
seit 2013 (v.l.n.r.).

puck-ostsee.de



AUS LIEBE ZUM HANDWERK

TRADITIONELL, NATÜRLICH UND FRISCH

Bei PUCK – Mein Ostseebäcker bekommen die Kunden täglich frische Backwaren, die mit Leidenschaft und in guter alter Handarbeit hergestellt werden. Dabei verwendet das Team in der Produktion nur ausgewählte Rohstoffe und die besten regionalen Zutaten. Gebacken wird

nach eigenen Rezepten und ohne industrielle Zutaten. Bereits Carl und Mathilde Puck legten großen Wert auf Qualität – und daran hat sich seit fünf Generationen nichts geändert. Die überlieferte Tradition aus Gründertagen verbinden die Nachfahren heute mit neuen und kreativen Ideen.



BESTE ROHSTOFFE FÜR LECKERSTE BACKWAREN:

Das PUCK-Team mag keine Fertigmischungen & Co. Deshalb greift es lieber auf natürliche Zutaten zurück – am liebsten auf regionale.



HIER ZU HAUSE



VOM MEER INSPIRIERT

PUCK jetzt mit Ostsee-Gefühl



Es war zum Ende der letzten Eiszeit. Durch den Klimaumschwung zogen sich die Eismassen mehr und mehr Richtung Skandinavien zurück. So bildete sich Stück für Stück die Ostsee – mit ihrem dunkelblauen Meer, dem weißen Strand und dem orangen Bernstein. Für Familie Sköries ist sie magisch. Deshalb bekennt sich die Inhabersfamilie der Bäckerei PUCK jetzt auch mit ihrem neuen Namenszusatz „Mein Ostseebäcker“ zu ihrer Heimat.

HOMMAGE AN DEN URSPRUNG UND DEN GENUSS

Dort sind die Pucks und Sköries seit langer Zeit tief verwurzelt. Und genau das spiegelt nun die gesamte Außendarstellung wider, von der Brötchentüte, Einpackpapier und Tortenschachtel über Preisschilder und Kundenkarte bis hin zur Werbung und

neuem Ladenkonzept. Wer damit in Berührung kommt, bekommt sofort das Ostsee-Gefühl – dank der harmonischen Farbgestaltung, die sich am Vorbild der Natur orientiert, und der kleinen Nixe. Sie ist überall zu finden. „Denn dort, wo sie verspielt zum Nordstern blickt, ist unser Herz“, erzählt Familie Sköries mit Stolz.

Apropos Herz: Es schlägt für die Heimat, aber mindestens genauso für die Hingabe, die Qualität der Backwaren, die Kunden und ihre Wünsche. Und all das wird im neuen Markenbild (Seite 4) vereint, das beispielsweise die Fahrzeuge ziert. Eine Hommage an alle, die Genuss und Ostsee Liebe in sich tragen.

NACHGEFRAGT BEI DEN PUCK-MITARBEITERN

DAT SCHMECKT UNS

Puckis, Gruber Roggen, Plunder... Trotz der Vielfalt gibt es eine Gemeinsamkeit: Alles ist unwiderstehlich lecker, findet das PUCK-Team. Ein Teil verrät exklusiv Genießer-Tipps für zu Hause – inspirierend.



ANDREA MICHALLEK
Filiale Kellenhusen

Mein Lieblingsprodukt bei PUCK:

Ostseewelle

Warum ist es das?

Super abgestimmt mit dem Baiser und der Frucht – sehr erfrischend.

Mein Genießer-Tipp:

Gruber Roggen als Sandwich, die Scheiben mit Frischkäse bestreichen, etwas Salat, Ei und Krabben (geht auch mit Rührei), Lachs, mit etwas Frischkäse vermischen auf beide Brotscheiben verteilen und in die Mitte dünne Kohlrabischeiben.



Fruchtschnecke
Apfel



Ostseewelle



Dinkelbaguette



MARTIN PEEMÖLLER
Backstube / Snack-Abteilung

Mein Lieblingsprodukt bei PUCK:

Fruchtschnecke Apfel

Warum ist es das?

Ich mag die Kombination von Apfel und Zimt.

Mein Genießer-Tipp:

Ein bisschen erwärmen (Mikrowelle)



ASTRID HIRSCH
Filiale Kellenhusen

Mein Lieblingsprodukt bei PUCK:

Alles, was mit Dinkelmehl gebacken wird!

Warum ist es das?

Vertrage Weizen nicht.

Mein Genießer-Tipp:

Dinkelbaguette mit Tomate und Mozzarella.

Schade, dass „mein Brot“ und „Gruber Dinkelchen“ nur einmal im Jahr angeboten wird.

JENNY SCHWERDTNER
Filiale Heiligenhafen

Mein Lieblingsprodukt bei PUCK:

Karlchens Dinkeltoast

Warum ist es das?

Schön locker, nicht trocken

Mein Genießer-Tipp:

Toast Hawaii



SONJA-CHRISTINE WULF
Filiale Lenze

Mein Lieblingsprodukt bei PUCK:

Mohn-Pudding-Schnecke

Warum ist es das?

Einfach nur lecker!

Mein Genießer-Tipp:

Nach Feierabend mit einem Küstenkaffee oder Cappuccino schön genießen.



Dinkeltoast



Mohn-Pudding-Schnecke

TIPPS
AUS ERSTER
HAND ZUM
NACHMACHEN

SUSANN STIEGMANN
Filiale Sereetz

Mein Lieblingsprodukt bei PUCK:

Mandelknusper / Möhreneck

Warum ist es das?

Lecker, süß und handlich, herhaft und vielseitig

Mein Genießer-Tipp:

- Möhreneck ist süß und herhaft zu belegen

- Laugeneck ist unbelegt zu genießen, aber auch lecker mit Aufschnitt (Käse, Salami)

- Sonnenkrüstchen sind sehr lecker mit unseren Käsesorten oder auch mit Mettwurst

- Kop. Erdbeer ... viel Vitamine :)

und lecker mit dem Pudding

- Quarkzipfel sind ein kleiner süßer Snack für zwischendurch

BIANCA NASS
Filiale Lensahn

Mein Lieblingsprodukt bei PUCK:

Gruber Roggen, Möhreneck

Warum ist es das?

Die Möhreneck ist sehr gehaltvoll und man kann alles darauf essen.

Mein Genießer-Tipp:

Meine Enkelin (13 Monate) liebt das Dinkel-Toast mit Leberwurst.

Ich selber liebe das Dinkel-Toast geröstet mit Lachs und

Dillsensauce!

(Mein Geheimtipp ist noch unsere Rumkugel, die

schmeckt nirgendwo so lecker wie bei uns)



WIR WINKEN AUCH MAL HÜHNERN ZUM DANK

INTERVIEW

Familie – für manche ein rotes Tuch. Für viele ist sie wiederum alles, so wie für Familie Sköries. Und doch ist es bei ihr noch anders. Denn im Mittelpunkt steht ihr Betrieb PUCK – Mein Ostseebäcker. Gemeinsam leiten ihn Kirsten, Frank und Stefan Sköries. Eine Berufung für das Trio aus Mutter und Söhnen: Für die Drei geht nichts ohne das Familienunternehmen – und ihre Mitarbeiter, die Säulen ihrer Bäckerei.



PUCK – MEIN OSTSEEBÄCKER FEIERT IN DIESEM JAHR DEN 115. GEBURTSTAG. WELCHEN STELLENWERT HAT DAS FÜR SIE HEUTE?

Frank Sköries: Ich bin stolz. Stolz, das Erbe auszuleben, dabei zu sein und es mit meinem Bruder fortzuführen.

Kirsten Sköries: Es hat für mich einen hohen Stellenwert, zu sehen, zu erleben, wie viel jede Generation geschaffen hat. Alles fing mit einem Ein-Zwei-Mann-Betrieb an. Was dann im Laufe von 115 Jahren entstanden ist, darüber freue ich mich einfach.

Stefan Sköries: Ich bin glücklich darüber, wie gut wir aufgestellt sind, auch für die Zukunft und die sechste Generation. Das ist toll.

WIE SCHAFFEN SIE DEN SPAGAT ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE?

KiS: Klassisch und gut, aber auch mit der Zeit gehen, so lässt es sich wohl zusammenfassen. Ich glaube, es liegt daran, Werte zu vermitteln, sie so zu leben, dass man sie weitergeben kann. Wir sind zum Beispiel zur Bodenständigkeit erzogen worden. Deshalb ist es uns ganz wichtig, Tradition zu leben, aber sich nicht hinter ihr zu verstecken. Ich war immer agil, offen, neugierig, bin oft in der Welt umhergefahren. Und darum ist was Neues, was Anderes zu machen, auch wichtig für mich.

StS: Immer, wenn wir im Urlaub sind, bringen wir mindestens ein neues Produkt, ein unbekanntes Gebäck mit, egal, wer von uns unterwegs ist. So ist unser dänischer Plunderstreifen entstanden. Wir halten immer die Augen und Ohren offen. Ein anderes Beispiel: Ich bin sehr technikaffin und treibe bei uns die Digitalisierung voran. Trotzdem

sind wir traditionell und auf dem Boden geblieben.

FrS: In der Produktion schaffe ich den Spagat, indem ich darauf achte, dass dort, wo es Sinn macht, moderne Maschinen eingesetzt werden. Aber nach wie vor backen wir nach guter alter Handwerkskunst.

WARUM LEGEN SIE SO VIEL WERT AUF SELBSTGEMACHTES UND KOCHEN BEISPIELSWEISE Sogar DEN FRUCHTAUFSTRICH SELBST?

FrS: Ganz oft werde ich von Vertretern auf Convenience, also Fertigprodukte, angesprochen. Davon halte ich aber überhaupt nichts. Ich habe den Anspruch: Ich kaufe nix zu, außer Rohstoffe. Alles, was ich nicht selber in der Backstube produzieren kann, dazu sage ich lieber nein.

KiS: Wir wollen nicht wie andere schmecken. Wir wollen unseren Produkten eine eigene, natürliche Handschrift geben. Erinnert ihr euch? Als ich im Urlaub versucht habe, dort das skandinavische Knuspermüli im Backofen

nachzubacken? Und jetzt haben wir unser eigenes in den Filialen. (schmunzelt)

StS: Ich bin für die Backstubenfürungen zuständig, aber auch wenn uns Kindergartenkinder besuchen und ich kann ihnen dann zum Beispiel unsere eigene Marmelade zeigen. Das macht mich schon sehr stolz.

WARUM SIND IHNEN REGIONALE, NATÜRLICHE ZUTATEN SO WICHTIG?

StS: Wir haben hier beispielsweise unseren Hausschlachter, DuDu, um die Ecke. Dem möchte ich auch was Gutes tun. Von ihm bekommen wir unter anderem unser Zwiebelmett. Und ich kann das so auch jedem sagen – ganz ehrlich.

FrS: Wir setzen Grömitzer Freiland-Eier ein. Mit dem Bauern kann ich direkt von Angesicht zu Angesicht sprechen, da gibt's klare Strukturen und ein gutes Miteinander, das ist das Tolle. Und, wenn ich abends an die Ostsee radle, kann ich den Hühnern

sogar zuwinken und ihnen zurufen: Danke für die schönen Eier! (lächelt)

KiS: Es geht uns aber auch um die Umwelt. Je kürzer der Weg, desto mehr Ressourcen sparen wir. Deshalb gibt es bei uns auch nichts in Plastik portioniert – keine Marmelade, kein Honig, keine Butter.

WELCHES IHRER PRODUKTE LÄSST IHR HERZ HÖHERSCHLAGEN?

Alle: Die Plunderstreifen.

KiS: Unsere Puckis, die sind einfach besonders. Mein Mann hat sie vor etwa 25 Jahren entwickelt – und mit ihnen heben wir uns schon sehr ab, was Geschmack und Qualität angeht. Denn es sind grüne Teiglinge, die Hefe arbeitet noch. Unsere Fachkräfte in den Filialen bestimmen dann die Gare, also, wann unsere Puckis reif für den Ofen sind. Da ist nix vorgebacken oder sonst was. Das Team backt sie stattdessen frisch vor Ort.

StS: Mich begeistern auch unsere Feinbackwaren. Schon mein Opa hat darauf geachtet, dass da nur beste Rohstoffe reinkommen. So machen wir's heute auch noch. Bei uns gibt's echtes Lübecker Marzipan, gute Butter und richtige Kuvertüre. Und das schmeckt man. Unsere Plunderstreifen und Marzipan-Nuss-Schnitte könnte ich wirklich jeden Tag essen. (lacht)

KiS: Und nicht zu vergessen: unsere typisch norddeutschen Schwarzbrote, Gruber Roggen und Schinkenbrot. Sie sind so richtig schön grob, kernig. Lecker.

BEENDEN SIE DOCH BITTE DEN SATZ „WIR BEI PUCK SIND...“

Alle: Ein großes, tolles, motiviertes Team.

KiS: Ohne unsere Mitarbeiter

würden wir nicht dort stehen, wo wir heute sind. Sie sind für uns die Säule unseres Unternehmens. Das war bei uns schon immer so, bei meinen Großeltern, meinen Eltern.

StS: Bei uns herrscht ein soziales, partnerschaftliches Miteinander. Denn so, wie wir behandelt werden wollen, behandeln wir auch unser Team.

StS & FrS: Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter. Sie sind immer voller Tatendrang dabei, einfach genial.

Frank Sköries erkundet die Natur am liebsten mit dem Rad.



WOLLTEN SIE SCHON IMMER BÄCKER WERDEN? WARUM HABEN SIE SICH DAFÜR ENTSCHEIDEN?

KiS: Ich bin gar keiner. (lacht) Aber ich bin in einer Bäckerei großgeworden. Darum drehete sich bei uns alles. Das ist wie Bäcker-sein.

FrS: Für mich stand die Richtung immer fest. Aber, ganz wichtig: Uns stand offen, alles zu werden, was wir werden wollten. Wir hätten dieselbe Unterstützung von unseren Eltern bekommen.

KiS: Ja, wir haben unseren Kindern immer gesagt: Macht, worauf ihr Lust habt. Aber die Bäckerei war schon auch immer unser Familienmittelpunkt. Also nimmst du die Kinder mit, zeigst ihnen die Freude und den Spaß, bei allem, was du machst.

FrS: Ich bin Praktiker und ich habe Freude daran, das Ergebnis meiner Arbeit direkt zu sehen. Mein Bruder dagegen geht in Zahlen und im Planen auf. Da würde ich verzweifeln. (schüttelt den Kopf) Und geh' darum lieber in die Backstube. Zuerst habe ich allerdings Konditor gelernt, mein Opa hat mich dazu motiviert. Im Rentenalter hat er immer vom Kuchenbacken geschwärmt. Er war dann auch mit bei meinen Vorstellungsgesprächen.

StS: Bei mir habe ich nie daran gezweifelt, dass ich Bäcker wer-

den möchte. Aber dann kam der Moment, als ich erkannte, dass es doch nicht das ist, was ich möchte. Ich habe alles im Betrieb gemacht und kann heute noch in der Backstube aushelfen, wenn Not am Mann ist. Aber ich fühle mich mit dem Theoretischen, dem Planerischen einfach wohler. Darum habe ich den Verkauf für mich entdeckt.

KiS: Ich weiß noch, dass wir vor gut 15 Jahren zu viert am Teich gesessen haben, mein Mann, ich und unsere Jungs. Gemeinsam haben wir überlegt: Was wollen wir jetzt machen? Denn Stefan war sehr unglücklich. Dabei kam raus, dass Frank das machen wollte, was sein Vater macht. Und Stefan das, was ich mache. So hat es sich optimal entwickelt. Darauf bin ich wirklich stolz. Auch, dass unsere Jungs mit mir den Betrieb führen.

FrS: Ich denke, ich spreche da für uns beide. Wir können nur dankbar für das Vertrauen unserer Eltern sein. Sie sitzen uns nicht im Nacken, sie können loslassen. Mein Vadder hat immer gesagt: Trau' dich. Du entscheidest. Und wenn du auf die Schnauze fliegst, stehst du wieder auf und machst es beim nächsten Mal besser. Fertig.

WAS GEFÄLLT IHNEN AM MEISTEN AN IHREM BERUF? ODER IST ES EHER BERUFUNG?

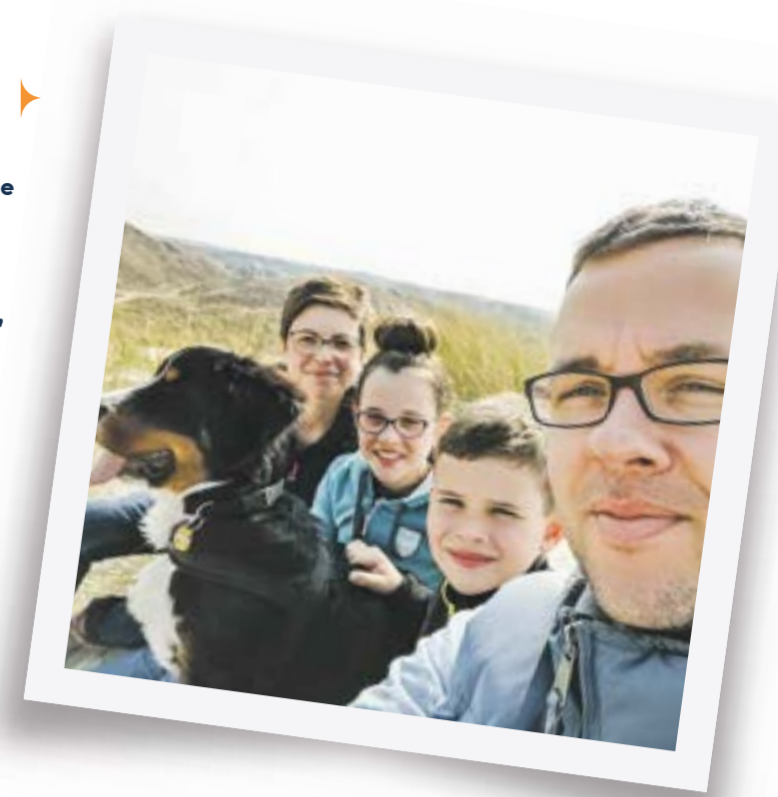
Alle: Berufung!

StS: Am meisten daran gefällt mir das Vielfältige. Ich gehe zur Arbeit, habe einen Plan, weiß aber nicht, was kommt. Das macht Spaß. Klar, das bedeutet auch Stress und ist anstrengend. Aber ich habe ein klasse Führungsteam. Es ist super toll mit ihm zusammenzuarbeiten. Und wenn es wieder eine neue Aufgabe gibt, die erledigt ist, denke ich

Kirsten Sköries und ihr Mann schnappen sich täglich ihren Golden Retriever „Poldi“ für eine Auszeit an der frischen Luft.



Stefan Sköries verbringt seine Zeit am liebsten mit seiner Familie am Meer – in der Heimat oder mehrmals jährlich in Søndervig, Dänemark.



hinterher oft: Geil, was wir geschafft haben. Das bringt Spaß. **KiS:** Gelernt habe ich Steuerfachgehilfin. Aber ich habe bei uns schon alles gemacht. Schon mit 14, 15 habe ich die Haustürbrötchen ausgefahren. Für mich ist es Berufung. Und natürlich bin ich manchmal gestresst, aber ohne all dem? Mir das vorzustellen, fällt mir schwer. Denn für mich sind meine Aufgaben keine Last, sie machen mir Spaß. Und wenn ich sehe, was wir alles gemeistert haben, auch in Zeiten, wo's uns nicht so gut ging, wie man dabei über sich hinausgewachsen ist, beflügelt das einen.

SIE TRAGEN DIE VERANTWORTUNG FÜR 200 MITARBEITER UND 28 FILIALEN. WAS TUN SIE ALS AUSGLEICH? STICHWORT „WORK-LIFE-BALANCE“. ODER BRAUCHEN SIE DAS VIELLEICHT AUCH GAR NICHT?

FrS: Für mich ist das das Unwort überhaupt. (lacht) Auch wenn wir natürlich versuchen, viel für und mit unseren Mitarbeitern in dem Bereich zu machen.

StS: Ich arbeite am Wochenende und in meiner Freizeit weiter – im Garten. Das Beet nochmal schnell sauber machen, Rasen mähen, Holz hacken usw. Davon bin ich manchmal kaputter als vom Rest der Woche. (schmunzelt) Aber dabei komme ich eben auch runter. Das habe ich von meinem Vadder geerbt.

KiS: Die Hunde nehmen und laufen, laufen, laufen – und vor allem raus in die Natur.

WAS BEDEUTET FÜR SIE PERSÖNLICH QUALITÄT?

FrS: Für mich hat Qualität mit Wertschätzung für handwerk-

liche Produkte zu tun. Ich hasse es, wenn ich angesprochen werde und mir jemand sagt: Eure Produkte kaufe ich nicht, die sind mir zu teuer. Natürlich entscheidet das jeder selber. Aber: Wo bleibt da die Wertschätzung für die Arbeit, die Rohstoffe, die Zeit?

KiS: Für mich ist weniger mehr. Gute Rohstoffe, gute Produkte.

StS: Regionalität. Für mich ist regional das neue Bio. Wir hatten mal Bio-Brötchen & Co., aber dann waren da Rohstoffe aus wer weiß woher. Das Regionale auszubauen ist doch viel sinnvoller.

KiS: Wenn wir zum Beispiel ballaststoffreich backen wollen, dann nehmen wir heimische Leinsamen, keine Chiasamen.

StS: Natürlich entwickeln wir neue, tolle Produkte und gehen mit der Zeit. Aber wir schätzen eben auch die traditionellen sehr und die gute alte Handwerkskunst. Wir würden nie zum Karton greifen und vorgebackene Teiglinge in den Ofen schieben. (schüttelt den Kopf)

SIND SIE SELBST EIN GENUSSMENSCH? WENN JA, WAS UND WIE GENIESSEN SIE AM LIEBSTEN?

Alle: Ja!

KiS: Ich mag gerne gutes Essen, ein Glas Wein.

StS: Wenn ich mit meiner Familie eine Woche in den Dänemark-Urlaub fahre.

FrS: Ich koche sehr gerne, da habe ich Lust zu.

WO SIND SIE IN IHRER REGION AM LIEBSTEN UNTERWEGS – WENN SIE SICH GERADE MAL NICHT UMS GESCHÄFT KÜMMERN?

Alle: An der Ostsee! Wo sonst?



Von Kopf bis Fuß

auf Ostsee eingestellt. Das Herz natürlich auch. Und deshalb erinnert die neue Filiale in Kellenhusen mit ihren liebevollen Details an eine Auszeit am Wasser.

EINFACH MAL ABSCHALTEN

KELLENHUSEN

Kaffeehauskultur trifft auf Ostsee: Die neue Filiale lässt den Alltag vergessen, egal, ob mit Freunden und Familie, alleine oder zu zweit.

FÜR ALLE
MIT MEERWEH:
ABTAUCHEN UND
GENIEßEN.



Natürlich. Herzlich. Gut.

Bei PUCK – Mein Ostseebäcker bekommen die Kunden Qualität mit einer großen Portion Freundlichkeit und einer Prise Meer.



STRANDFLAIR IN KELLNENHUSEN



**KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK, DEN
ER ZURÜCKLÄSST, IST BLEIBEND.**
Johann Wolfgang von Goethe

Frei nach dem großen deutschen Schriftsteller ist das neue Café gestaltet: Ein Ort zum Genießen – das Leben, ofenwarme Backwaren und frischgebrühte Kaffeespezialitäten.



SEIT MEHR ALS 115 JAHREN

ECHT HEIMAT VERBUNDEN



15

**VERSCHIEDENE
BROTSPORTEN
STELLEN DIE
PUCK-BÄCKER
NACH FAMILIEN-
REZEPTEN IN
LIEBEVOLLER
HANDARBEIT HER.**

In der Bäckerei werden regelmäßig neue Rezepturen ausprobiert, um neue Brote zu kreieren.



GESTATTEN, PUCKIS

Das Mehl für die Puckis hat einen kurzen Weg: Es kommt aus Schleswig-Holstein. Die Teiglinge werden vor der Weiterverarbeitung 24 Stunden gekühlt. Zeit, die die Hefe braucht, um das volle Aroma zu entwickeln.

**ECHTER GESCHMACK DURCH
LANGE TEIGRUHEZEITEN**

Danach werden die Puckis in ruhender Atmosphäre auf der Herdfläche gebacken. So viel Zeit und Liebe schmeckt man.



EHRlich UND FRISCH

NUR DAS BESTE AUS DER REGION

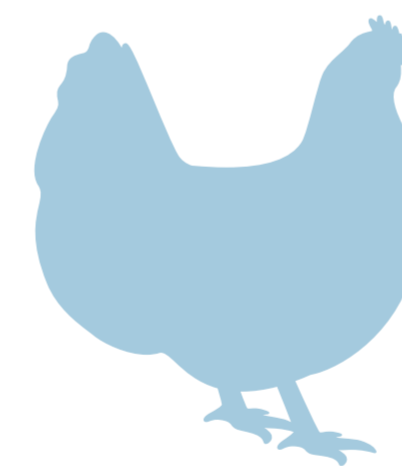
AUCH ZUM
ZUHAUSE-
GENIESSEN! DER
KÜSTENKAFFEE
VON PUCK!

DER
KÜSTENKAFFEE IST
EINE ERSTKLASSIGE
HAUSMISCHUNG EINER
KLEINEN RÖSTEREI
BEI FLENSBURG.



HEUTE IST EIN GUTER TAG.

KEIN EINSATZ VON INDUSTRIELLEN VOR- UND FERTIGMISCHUNGEN



GLÜCKLICHE HÜHNER MACHEN LECKERE EIER!

UND DAS SCHMECKT MAN: AUS DIREKTER
NACHBARSCHAFT VOM GRÖMITZER HÜHNERHOF.

GEWUSST? DIE MARMELADEN (KÜSTENFRUCHT)
STELLT DAS PUCK-TEAM SELBST HER.

1904

**EIGENE REZEPTUREN
SEIT JAHRZEHTEN**

Seit vielen Jahrzehnten backen die Pucks und Skörries das Brot nach eigenen Rezepturen. Zum Beispiel entwickelte Bäckermeister Karl Puck das Schinkenbrot Anfang der 60er Jahre und seitdem überzeugt es unverändert durch seinen einmaligen Geschmack.



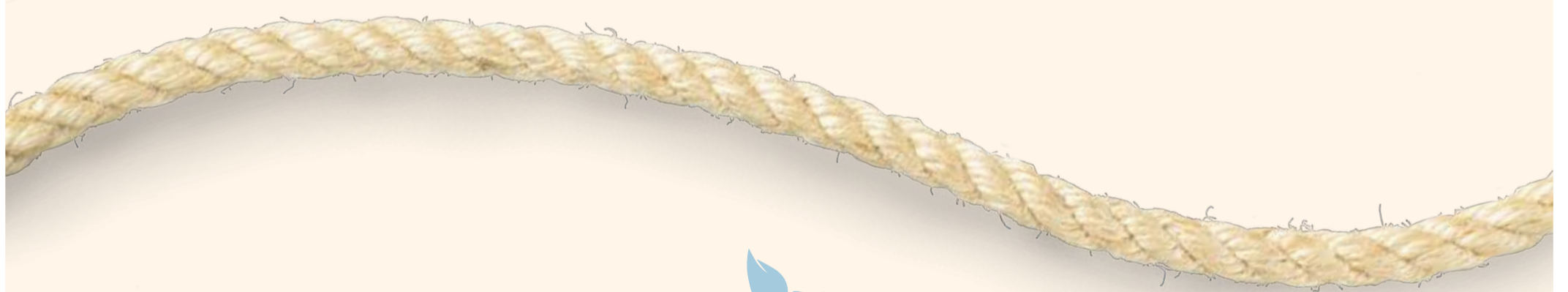
PUCK-VERSPRECHEN

- ✓ Keine Tiefkühlfertigprodukte und Teiglinge
- ✓ Keine künstlichen Farb- und Konservierungsstoffe
- ✓ Verwendung von hauseigenen Vor- und Sauerteigen
- ✓ Teilnahme an regelmäßigen Qualitätsprüfungen

**BROT HAT ÜBER
300
AROMASTOFFE.
NUR KAFFEE HAT MIT
1.000
NOCH MEHR ZU BIETEN.**



Echter Geschmack:
von Lübeck bis Fehmarn.



SEIT  1904
PUCK
MEIN OSTSEEBÄCKER