

Lieblings**110**POST

AUSGABE 2024

Kunden-Zeitung Ihres Lieblingsbäckers Sipl.

ZUSAMMEN
ÜBER

60 JAHRE

MIT HERZ UND HANDWERK
BEI DER BÄCKEREI SIPL

Wir sagen
DANKE!

www.sipl.de

SIPL**110**



FOLGE UNS AUF

[www.instagram.com/
baekerei.sipl](http://www.instagram.com/baekerei.sipl)

UND BLEIBE IMMER
AUF DEM LAUFENDEN!

110 JAHRE BÄCKEREI SIPL

Liebe zur Tradition und Leidenschaft für Qualität

In dieser Ausgabe der Lieblingspost entführen wir Sie auf eine Rundreise – von der guten alten Bäckerzeit bis hin zu unseren hausgemachten Leckereien aus Chocolaterie, Konditorei und Küche.

Seit mehr als hundert Jahren ist die Familie Sipl in Denkendorf ansässig. Bereits in der vierten Generation pflegt sie althergebrachte Backtraditionen und klassisches Konditorhandwerk. Mit jeder Generation kamen neue Ideen hinzu und immer drehten sie sich um die Frage, wie wir unsere Kundinnen und Kunden mit schmackhaften Brotkreationen und überraschenden Geschmacksrichtungen verwöhnen können.

IN DIESER AUSGABE LESEN SIE:

Mitten.drIN heiraten
Seiten 04 + 05

Über die Schulter g'schaut
Seiten 06 + 07

**Perfekter Kaffee Genuss
für alle Sinne**
Seiten 08 + 09

**Erinnerungen an die
gute alte Bäckerzeit**
Seiten 10 – 13

So lecker schmeckt der Sommer
Seiten 14 + 15

Schokoladige Verführung
Seite 16

Luft, Liebe und feinste Zutaten
Seite 17

Mitten ins Herz
Seiten 18 + 19

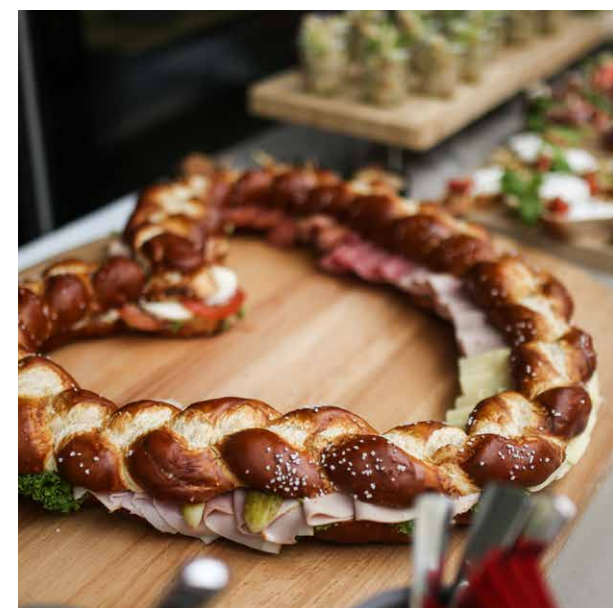
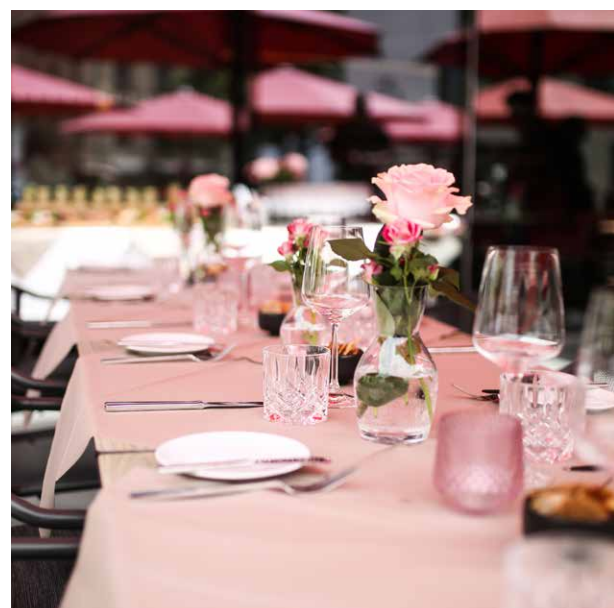
Eine Karte, viele Vorteile!

Tolle Aktionen und Möglichkeiten warten auf Sie! Unter www.sipl.de und auf unserer Instagram- und Facebook-Seite @BaekereiSipl halten wir Sie auf dem Laufenden. Mehr Infos zur Sipl Lieblingskundenkarte jederzeit in Ihrer Sipl Filiale oder unter www.sipl.de/lieblingskarte.



www.facebook.com/BaekereiSipl/

www.sipl.de



Mitten. drIN *heiraten*

NUR WENIGE SCHRITTE VOM
STANDESAMT INGOLSTADT
ENTFERNT.

Momente vergehen, doch die Erinnerungen an den schönsten Tag im Leben bleiben. Alle strahlen um die Wette und freuen sich am Glück des Brautpaars. Nach all der Aufregung kommt eine kleine Stärkung, eine süße Überraschung oder ein frisch aufgebrühter Kaffee aus der bayerischen Kaffeerösterei Dinzler wie gerufen.

Im Mitten.drIN, nur wenige Schritte vom Standesamt entfernt, erfüllen wir alle Ihre Wünsche. Ob Sektempfang, Longdrinks oder frische Sipl Limonaden, ob herzhaft, süß oder vegan, ob Canapés, hausgemachtes Eis oder „boarische Riesenbrezn“ – unsere Küche stimmt die Auswahl an Speisen und Getränken auf die Geschmäcker Ihrer Gäste ab.

Das Farbkonzept für Blumenschmuck, Deko und Hochzeitstorte soll zur Dirndlschürze oder zum Einstecktuch

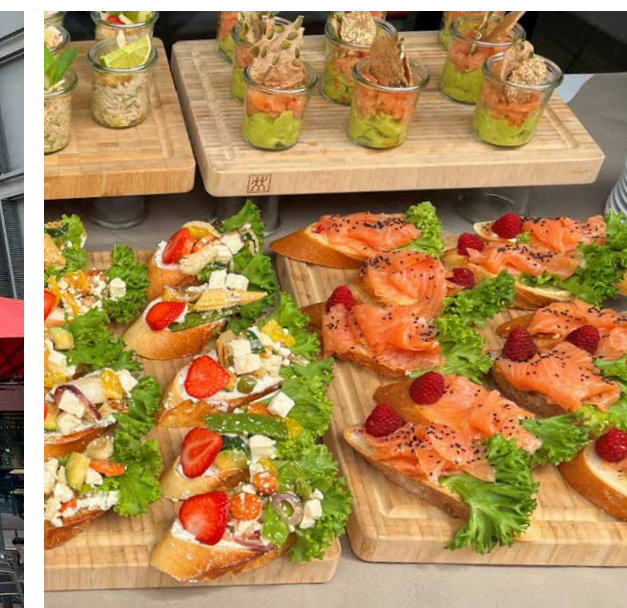
passen? Wir kümmern uns mit dem größten Vergnügen um jedes kleine Detail. So können Sie entspannt in die Ehe starten, denn Ihre Hochzeitslocation ist perfekt für Sie vorbereitet.

- > NUR WENIGE METER VOM
STANDESAMT ENTFERNT
- > GROSSE AUSSENTERRASSE
- > SITZPLÄTZE FÜR 98 PERSONEN
INNEN UND 160 SITZPLÄTZE AUSSEN



MITTEN.DRIN BY SIPL
RATHAUSPLATZ 4
85049 INGOLSTADT
TEL. 0841 93195939

M
by Sipl



Über die Schulter g'schaut



BROT & KAFFEEHAUS EITENSHEIM
ROBERT-BOSCH-STRASSE 2
85117 EITENSHEIM
TEL. 08458 3497631

IN EITENSHEIM KOMMT IHR
LIEBLINGSBROT FRISCH AUS
DEM STEINOFEN

Für ein gutes Brot braucht es nicht mehr als Mehl, Wasser, Sauerteig, Salz – und handwerkliches Können. In der Sipl Filiale in Eitensheim können Sie unseren Bäckerinnen und Bäckern jetzt an jedem Werktagmorgen beim Zubereiten ausgewählter Brotsorten über die Schulter schauen. Genießen Sie den unwiderstehlichen Duft der Aromen und nehmen Sie ein ofenfrisches Sipl Lieblingsbrot mit nach Hause.

Unsere Brote haben in Eitensheim sogar ihren eigenen, kleinen Gärraum. Dort lassen wir ihnen Zeit zum Reifen. So können sie ihren typischen Charakter entwickeln und die Krume wird gleichmäßig saftig und locker. Anschließend werden sie nach alter Tradition im Steinofen gebacken.

Unser Tipp: Sonntagsfrühstück für 2 im Kaffeehaus, bestehend aus Räucherlachs, dreierlei Schinken, Käseauswahl, Kräuteraufstrich, Hirtenfrischkäse, Marmelade, Naturjoghurt mit Früchten, Eierspeise nach Wahl, Brotkorb und Nutella-Croissant.

- › BACKOFENFRISCHES BROT
- › BACKEN VOR ORT
- › 70 SITZPLÄTZE INNEN UND 25 SITZPLÄTZE AUSSEN



Perfekter Kaffee genuss für alle Sinne

BEIM SIPL TRINKEN SIE KAFFEE IN BARISTA-QUALITÄT

Warum der Kaffee in unseren Sipl Filialen so unfassbar gut schmeckt, hat mehrere Gründe. Allen voran achten wir auf die Qualität des Kaffees. Bei uns kommt ausschließlich bester DINZLER Kaffee vom Irschenberg in die Tassen. Jede Sorte wird nach traditionell handwerklicher Methode sorgfältig in der Trommel geröstet und bekommt die Zeit, ihre ganz speziellen Aromen zu entfalten.

Professionelle, italienische Siebträgermaschinen oder Maschinen aus dem Hause WMF und das Können unseres Personals tragen ein Übriges zum perfekten Kaffee-Erlebnis bei. Die Bohnensorte, der

Mahlgrad der Kaffeebohnen und die Brühzeit werden immer passend zum gewünschten Getränk gewählt.

Gute Bariste und Baristi fallen nicht vom Himmel. Daher entsenden wir unsere Filialteams ins bayerische Voralpenland. In DINZLER Barista-Kursen erfahren sie alles Wissenswerte rund um die Geschichte des Kaffees sowie seine Herstellung und Röstung. Selbstverständlich lernen sie, wie man die verschiedenen Kaffeespezialitäten zubereitet und den perfekten Milchschaum kreiert. Kommen Sie vorbei und schmecken Sie den Unterschied!



PERFEKTER KAFFEEGENUSS IN IHRER FILIALE

Wir schicken unsere Filialteams zum Barista-Kurs in die DINZLER-Kaffeerösterei. www.dinzler.de/magazin



UNSER TEAM BEIM BARISTA-KURS AM IRSCHENBERG



ZU GAST BEI DINZLERS RÖSTEREI AM IRSCHENBERG

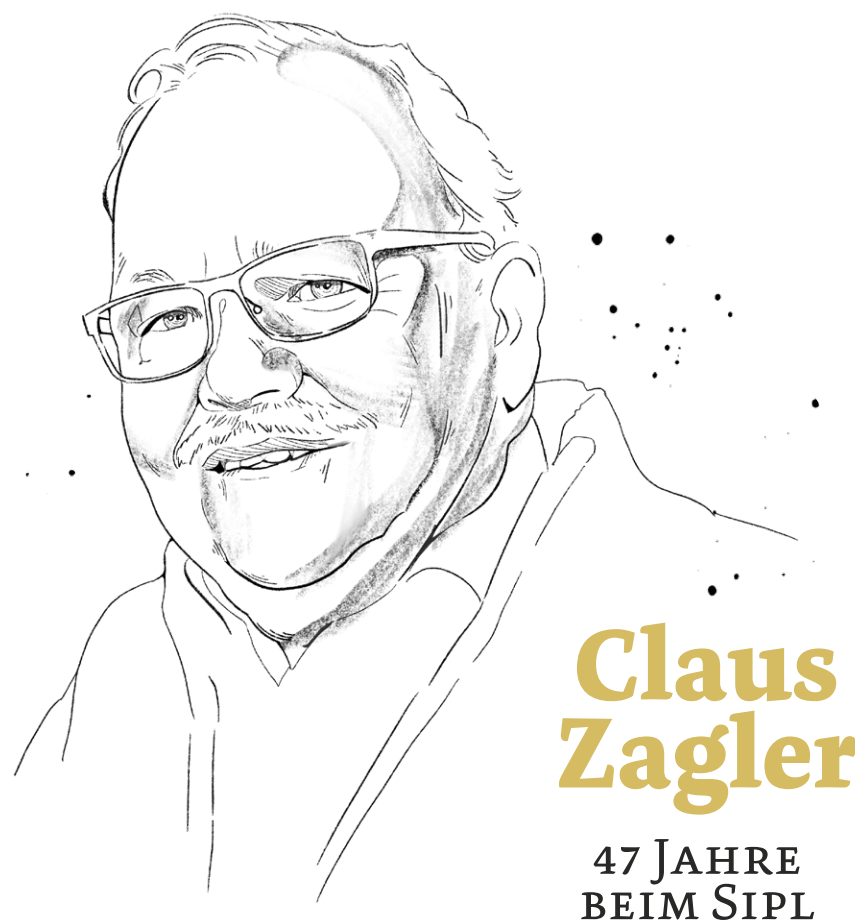
Erinnerungen an die gute alte Bäckerzeit

Josef Stumpf, Franz Wittmann und Claus Zagler sind allesamt waschechte Denkendorfer. 63 Jahre haben sie insgesamt beim Bäcker Sipl gearbeitet. Als sie sich kürzlich bei uns wiedertrafen, haben sie viel erzählt aus der guten alten Bäckerzeit, die oft auch ganz schön hart und beschwerlich war.

Die Backstube und ein angeschlossenes Lebensmittelgeschäft der Familie Sipl befanden sich damals in der Hauptstraße im Denkendorfer Altort. Josef Stumpf war einer der ersten Lehrlinge gewesen, von 1953 bis 1957 hat er beim Sipl gearbeitet. Franz Wittmann hat 1955 im Alter von 13 Jahren seine Lehre angefangen und war bis 1967 das Rückgrat der kleinen Bäckerei, nachdem sowohl der Firmengründer Franz Sipl der Erste als auch sein Sohn Franz Sipl der Zweite sehr früh verstorben waren. Von 1963 bis 1978, als Franz Sipl der Dritte seine Meisterprüfung abschloss, führten die Frauen der Familie, unterstützt von auswärtigen Bäckermeistern den Betrieb weiter.

Die Sipl Frauen hatten in den 1960er-Jahren die Aufgabe übernommen, Lebensmittelgeschäfte und Gastwirtschaften mit dem VW-Bus zu beliefern.

Seine Lehre hatte Franz der Dritte 1969, ein Jahr nach Claus Zagler begonnen. Seit seiner Kindheit war die Sipl'sche Backstube quasi Zaglers zweite Heimat gewesen, denn schon sein Vater hatte vor und nach dem Krieg in der Backstube gearbeitet. Zum Treffen brachte Zagler alte Arbeitsbücher seines Vaters mit. Diese amtlichen Dokumente waren bis 1945 vorgeschrieben und verzeichneten



**Claus
Zagler**

**47 JAHRE
BEIM SIPL**

Arbeitsort und Dauer der jeweiligen Arbeitsverhältnisse.

„Ich habe oft mit der Tante Hilde Brot ausgefahren“, erinnert sich Zagler. Die Sipl Frauen hatten in den 1960er Jahren die Aufgabe übernommen, Lebensmittelgeschäfte und Gastwirtschaften mit dem VW-Bus zu beliefern. „Vorher haben wir das mit dem Hundegespann oder dem Motorrad mit Beiwagen gemacht“, ergänzen die beiden anderen.

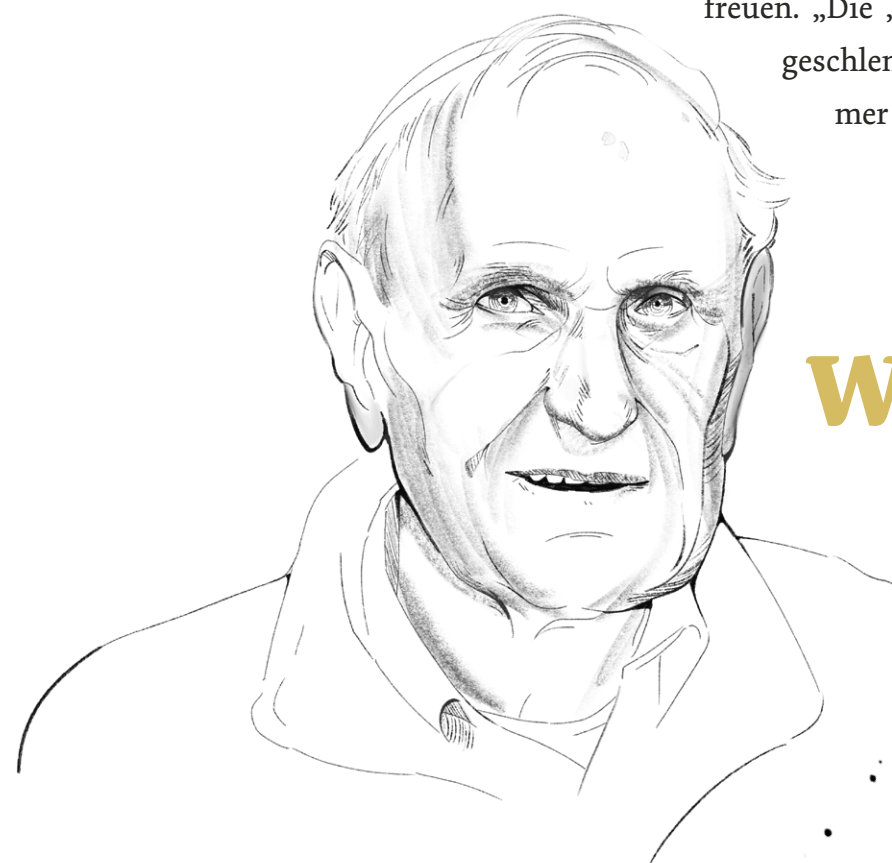


Tante Hilde

Außer einer Knetmaschine gab in den 1960er noch keine Maschinen in der Backstube. „Ich war die Maschine“, lacht Zagler. 47 Jahre hat er beim Sipl gearbeitet. Die Veränderungen, die unter der Führung von Luise und Franz Sipl begannen, hat er mit seiner ganzen Erfahrung begleitet und war beim Aufbau des Filialnetzes und dem Neubau von Backstube und Verwaltung im Industriegebiet hautnah mit dabei. Auch als Rentner konnte er die Bäckerei nicht sofort loslassen und hat noch einige Jahre als Aushilfe weitergemacht.

Sahne, Biskuitteig, Eischnee, alles musste mit der Hand geschlagen werden. Für anstehende Festtage wie Muttertag oder Kommunion wurden am Tag vorher zwischen 30 und 40 Torten gebacken. Die gab es in den 1950er und 60er Jahren nur auf Bestellung. „Wenn in Denkendorf Feste waren, haben wir immer arbeiten müssen“, erinnert sich Wittmann. Ostern, Weihnachten, Pfingsten, über die „Fressfeste“ konnten sie sich alle nicht so recht

freuen. „Die „Großkopferten“ haben geschlemmt, sogar im Sommer wurden Weihnachtsplätzchen gebacken,



**Franz
Wittmann**

**1955-1967
BEIM SIPL**

wenn eine Primiz gefeiert wurde. „Vor Weihnachten haben wir auch mal 120 Stunden in der Woche gearbeitet, halt so lang, bis wir fertig waren“, erzählt Zagler. Von der Bäckerei ging es schnurstracks in die Konditorei.

„Die Leute haben uns ihre Teige für Stollen, Osterzopf und Plätzchen zum Fertigbacken vorbeigebracht. Dafür haben wir nichts verlangt, die Mengen waren halt zu

„Vor Weihnachten haben wir auch mal 120 Stunden in der Woche gearbeitet.“

groß für den heimischen Backofen“, erinnern sich die Drei. „Das Problem war, dass jeder Teig anders war. Der eine hatte mehr Zucker drin, der andere mehr Fett. Aber natürlich waren immer wir schuld, wenn das Backwerk am Ende hart wie ein Stein oder zu dunkel war“, lachen sie.

Die Arbeit war körperlich anstrengend. Alleine die zwei Zentner schweren Mehlsäcke ins Lager neben der Backstube zu schleppen, wenn der Müller geliefert hatte, war für einen schwächlichen Jungen wie den Wittmann Franz mühsam und beschwerlich.

Viele Arbeiter haben im Lauf der Jahre über der Backstube gewohnt und gemeinsam mit der Familie gegessen. Bis heute unterhalten die Sipls eine Wohnung für ihre Auszubildenden aus anderen Orten und sogar Ländern bereit. Josef Stumpf erzählt, dass sie nach Abzug von Kost und Logis zwei Mark in der Woche verdient haben, und das bei einer Arbeitswoche, die mindestens 70 bis 80 Stunden lang war. So musste der Ofen laufend geschürt werden, denn er durfte ja nie ausgehen.



heute Backstubenleiter

Ca. 1984

*Abriß des alten
Ladens in der
Hauptstraße.*

*„Erst gabs den Sauerbraten und
dann gings ab in die Backstube
zum Sauerteigfüttern.“*

*1987 mit Franz Sipl senior
in der alten Backstube*

Bei Wind und Wetter holten sie alle paar Tage Kohlen mit dem Bollerwagen. Zu Fuß natürlich. Wenn's pressiert hat, musste auch mal die eine oder andere Zaunlatte dran glauben.

„Bei Wind und Wetter holten sie alle paar Tage Kohlen mit dem Bollerwagen. Zu Fuß natürlich.“

Normalerweise begann der Arbeitstag morgens um vier, freitags und samstags auch mal um ein oder zwei Uhr in der Früh. „Ich habe einmal in Beilngries für die Denkendorfer Mannschaft Fußball gespielt. Zu der Zeit war Volksfest, aber ich musste um sieben Uhr abends den Ofen schüren und vorher auch noch den Alten Paulushofener Berg von Beilngries hinaufradeln“, erinnert sich Stumpf.

**Sepp
Stumpf**

1953-1957
BEIM SIPL

Einen einzigen Ofen gab es in der alten Backstube. Also wurden zuerst die Brötchen gebacken. Die mussten ja um sieben Uhr früh fertig sein. Schrippen, Glatte und Eiweckerl gab's damals. Alle natürlich handgeschlagen. Brot haben sie nur als Mischbrot in 2-Kilo-Laibern gebacken. Der Ofen wurde von der Seite beheizt und die Temperatur mithilfe eines speziellen Backofenthermometers überwacht. Dadurch konnte auf zwei Ebenen gebacken werden. Rund 60 Brote waren es täglich, 30 Pfennig hat der Laib in den 1950er Jahren gekostet. Die Bauern haben das Brot damals nicht bezahlt, erfuhren wir. Wenn sie ihr Getreide beim Müller abgaben, bekamen sie Brotmarken, die sie dann in der Bäckerei eintauschten. Nur die Arbeiter zahlten bar.

„Die Bauern haben das Brot damals nicht bezahlt. Wenn sie ihr Getreide beim Müller abgaben, bekamen sie Brotmarken, die sie dann in der Bäckerei eintauschten.“

Brezen wurden von Silvester bis Fasching, also bis zur Fastenzeit gebacken. Der Hauptgrund, warum man sie nicht das ganze Jahr über gebacken hat wie heute, war die fehlende Kühlung. Die Brezen wurden von Hand ge-

schlungen und mussten umgelagert und in die Natronlauge getaucht werden. Dafür war der Teig im Frühling und Sommer einfach nicht kalt genug. Franz Wittmann klagt: „Ich hatte jedes Jahr an Fasching offene Fingerkuppen von der Lauge.“ Erst 1967 wurde das Wärmeproblem mit dem Einbau einer Kühlung gelöst.

Nicht nur der Ofen forderte praktisch rund um die Uhr die Aufmerksamkeit der Bäcker, der Sauerteig wollte ebenfalls regelmäßig gefüttert werden. „Auch am Sonntag“, schildert uns Wittmann. „Erst gab's den Sonntagsbraten und dann ging es ab in die Backstube zum Sauerteigfüttern.“

Und wie war das mit der Berufsschule für die Lehrlinge? „Da mussten wir mit dem Zug hin“, erzählen Franz und Josef, „erst mit dem Fahrrad nach Kipfenberg und dann mit dem Zug nach Eichstätt.“ Das Geld für den Zug hat ihnen die Sipl-Oma gegeben. Im Sommer konnten sie das oft sparen, dann sind sie den ganzen Weg mit dem Fahrrad gefahren, ohne Gangschaltung versteht sich. Viele Handwerker waren damals mit Dreirädern unterwegs. „Da haben wir uns dann mit dem Rad angehängt“, erinnert sich Wittmann. „Aber eigentlich sind wir selten in die Schule gegangen. Es waren so viele Obstbäume auf dem Weg“, lacht er. „Und du hast gleich eine Watschn gekriegt, wenn du die Kirschen geklaut hast.“

**Wir hätten noch stundenlang
zuhören können.**

**Vielen Dank euch Drei für eure
wunderbaren G'schichten aus
der alten Sipl Backstube.**

**Teilen Sie Ihre Sipl
Erinnerungen mit uns!**

Ihre Augen wurden als Kind vor der Sipl Theke schon ganz groß oder ein Stück Zwetschgendatschi erinnert Sie an die Sonntage bei den Großeltern? Wir freuen uns riesig über Ihre persönlichen Geschichten zum Lieblingsbäcker. Schreiben Sie uns gerne – wie früher – einen Brief oder – ganz modern – eine Mail an:

Bäckerei Sipl GmbH

Betreff „Erinnerungen“ | Hauptstraße 17 |
85095 Denkendorf | Mail: erinnerungen@sipl.de



So lecker schmeckt der Sommer

Tagliatelle, Fusilli, Torchietti:
Verfolgen Sie den Weg unserer hausgemachten Nudeln
im Video. Einfach den QR-Code scannen!



Pasta, Pesto & Salate

**Mit Pasta, Pesto und knackig-
bunten Salaten vom Sipl –
natürlich hausgemacht. Genießen
Sie unsere feinen, mediterranen
Köstlichkeiten zuhause, auf einem
sonnigen Plätzchen vor einer Sipl
Filiale oder als Snack to go.**

Das Sipl Lieblingspärchen: Pasta und Pesto

Unsere sechs Pastasorten werden mit viel Sorgfalt hand-
gemacht. An den kurzen Spiralnudeln Fusilli und Spirel-
li bleiben Aromen besonders gut haften. Rigatoni wer-
den gerne in Kombination mit stückigen, gehaltvollen
Saucen gereicht und unsere Tagliatelle sind der perfek-
te Partner für cremige Saucen. Für echte Pastakenner
haben wir mit Campanelle (ital. Glockenblumen) und
Torchietti (ital. kleine Fackel) auch zwei ganz besondere
Spezialitäten im Sortiment.

Zur Pasta empfehlen wir unsere Pesto-Saucen Pistazie
oder Tomate. Auch diese werden natürlich aus frischen
Zutaten und nach traditionellen Rezepten in der Sipl Kü-
che in Denkendorf zubereitet.

Mediterrane Küche für zwischen durch

Selbstverständlich können Sie unse-
re hausgemachten Produkte auch
fix und fertig genießen. Die aller-
meisten Sipl Filialen bieten zur
Mittagszeit schmackhafte Pas-
tagerichte oder eine gesunde
Salatvariation – perfekt für die
kleinen italienischen Momente
zwischen durch.



#dahoamgmacht #dahoamgmacht #dahoamgmacht

Unser Lieblingssalat mit Feigen + Ziegenkäse

Hier verbinden sich Feldsalat, Babygemüse, Tomaten, Feigen, Walnüsse, Erdnüsse,
Pinienkerne sowie karamellisierter Ziegenkäse zu einem mediterranen Gaumen-
schmaus der besonderen Art. Dazu servieren wir geröstetes Toskanabrot.

Knackfrisch & liebevoll angerichtet: für einen kleinen
Vorgeschmack bitte einfach den QR-Code scannen!



Schokoladige Verführung

WIR PFLEGEN DIE HOHE KUNST DER EDLEN NASCHEREI



Im Hause Sipl heißt der Chocolatier nur „Der Künstler“. Sein Handwerk hat er in ganz Europa gelernt und verfeinert. Und wir schätzen uns glücklich, dass er nach Stationen in der Schweiz, Frankreich, Italien, Österreich und Großbritannien bei uns in Denkendorf angekommen ist. Aus erlesenen Zutaten „dahoamgmacht“

Ob gefüllte Pralinen, handgegossene Bruchschokolade oder süße Küsse zum Valentinstag, unsere Schokoladenkreationen sind mit viel Liebe zum Detail nur aus den besten Zutaten zu 100 % handgemacht. An der Seite unseres Chocolatiers arbeitet die junge Anna. Tausende Kilometer ist sie gereist, um in unserem Haus das Konditorinnenhandwerk zu lernen. Sie ist froh, dass ein echter Schokoladenmeister sie in die Geheimnisse seiner Kunst einführt. Neben dem perfekten Umgang mit der Schokolade gehört dazu auch das raffinierte Spiel mit Gewürzen, Nüssen und Früchten.

Gute Schokolade genießt man mit Augen, Ohren, Nase und Gaumen

Ihr seidiger Glanz, das appetitliche Knacken, der vielversprechende Duft und dann dieser Moment, wenn sie am

Gaumen schmilzt und nach und nach ihre Aromen freigibt ... gute Schokolade können Sie mit allen Sinnen genießen. Wie bei erlesenem Wein lassen sich unterschiedliche Noten wie fruchtig, floral, würzig, erdig, geröstet, karamellig, milchig oder vanillig entdecken.

In unserer Schokoladenwerkstatt wird nur feinste, belgische Schokolade verwendet. Seit 1911 ist der Schokoladenhersteller eine der ersten Adressen für Konditoreien, Pâtisseries und Chocolaterien weltweit. Die Kakaobohnen kauft man bei Bauerngemeinschaften in Ghana, der Elfenbeinküste und in Ecuador. Vor Ort wird der nachhaltige und faire Kakaoanbau unterstützt.

Macht Schokolade wirklich glücklich?

Man vermutet, dass Botenstoffe in der Schokolade stimmungsaufhellend wirken. Wir empfehlen den Geschmackstest. Wenn sich nach dem Genuss einer Praline aus unserer Schokoladenwerkstatt ein Lächeln auf Ihrem Gesicht ausbreitet und Sie verzückt die Augen schließen, dann wissen Sie: Ja, Sipl-Schoki macht glücklich.

Hausgemachte Schokoladenspezialitäten finden Sie in ausgewählten Sipl Filialen.



Unser Video macht Lust auf Schoki. Einfach den QR-Code scannen und dahinschmelzen!



Luft, Liebe und feinste Zutaten

UNSER LIEBLINGSEIS TO GO IST NATÜRLICH HAUSGEMACHT

SIPL
Lieblingseis
HAUSGEMACHT

Wir finden, ein Sommer ohne Eis ist möglich, aber sinnlos. Deshalb gibt es in ausgewählten Sipl Filialen sechs unwiderstehlich leckere Eissorten zum Mitnehmen. Falls Sie sich fragen, was die kühle Köstlichkeit mit Luft zu tun hat: Speiseeis besteht zu einem großen Teil aus feinen Luftbläschen, die während der Zubereitung sorgfältig eingearbeitet werden. Möglichst klein sollen sie sein für ein cremiges Eis, das wunderbar leicht auf der Zunge zergeht. Nur das Beste kommt ins Sipl Lieblingseis:

Erdbeere

In unserem Erdbeereis landen nur die frischesten Früchtchen, Sahne aus Bayern und mit Beginn der heimischen Erntezeit Erdbeeren von Funck aus Dörndorf.

Pistazie

Unser Pistazieneis erinnert an Italien wie gute Pasta und fruchtiger Rotwein. Wenn Sie die Augen schließen, schmecken Sie ein intensives, nussiges Aroma und die Kraft der südlichen Sonne.

Vanille

Der blumige Duft nach exotischer Gewürzvanille ist einfach unwiderstehlich und macht auch unser Vanilleeis bei Groß und Klein zum absoluten Favoriten.

Schokolade

Die hohe Qualität der Schokolade, das Aroma sorgfältig gerösteter Kakaobohnen und regionaler Milchprodukte verschmelzen in unserem Schokoladeneis zu einem unvergesslichen Genuss.

Haselnuss

„Nocciola“ ist eine traditionelle Geschmacksrichtung des italienischen Gelato. Es stand Pate für unser nussig-sahniges Haselnusseis, in dem nur exquisite Zutaten verarbeitet werden.

Joghurt

Unser Joghurteis besteht zu mindestens 35 Prozent aus echtem Joghurt. Damit ist die Köstlichkeit ideal geeignet als kleine Erfrischung zwischendurch. Zum Dahinschmelzen cremig und locker-leicht.

MAXIMALER GESCHMACK IM BECHER



TO GO!



Für ein gutes Speiseeis werden wenige, aber hochwertige Zutaten verarbeitet. Unser erfahrenen Eismacherinnen und Eismacher erschaffen daraus perfekte Eiskreationen.



Von Klassikern bis Hochzeitstorten –
QR-Codes scannen und einen Einblick in
unsere Konditorei bekommen!



Mitten ins Herz

WIR ERFÜLLEN IHREN GANZ
PERSÖNLICHEN TORTENTRAUM

Für den kleinen Genuss zwischendurch, als Überraschung für die Liebsten zuhause oder für einen festlichen Anlass, bei uns finden Sie immer die passende Lieblingstorte.

Täglich schickt unsere Konditorei eine Auswahl feinsten Tortenkreationen in die Sipl Filialen. Darunter sind Klassiker wie Sachertorte oder Käsesahne, saisonale Spezialitäten mit frischen Erdbeeren und Himbeeren oder liebevoll dekorierte Herztorten zum Muttertag. Dabei können Sie sich auf eines verlassen: Wir verwenden für die Herstellung nur hochwertige Mehle, frische Eier, Milchprodukte und Früchte möglichst aus der Region.

Sie brauchen ein Tortenunikat für einen ganz besonderen Tag? Wir zaubern aus Ihren Lieblingszutaten mehrstöckige Hochzeitstorten, kunstvoll verzierte Petits Fours, außergewöhnliche Themen-, Motiv- und Fototorten, Gebäcke mit handgeschriebenen Botschaften oder Trendtorten wie Naked Cakes und Drip Cakes.



2 bis 3
Tage
Vorlaufzeit

Tortenberatung und -bestellung

Lassen Sie sich von unserem Tortenalbum inspirieren:
einfach den QR-Code rechts scannen.

Oder sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung unter:

Tel. 08466-9407-10 oder in Ihrer Sipl Filiale



PERN
STEINER
REGENS-
BURG



GUTE NEUIGKEITEN · GUTE NEUIGKEITEN · GUTE NEUIGKEITEN · GUTE NEUIGKEITEN · GUTE NEUIGKEITEN

AB **SEPTEMBER**
ÄNDERT SICH IM **PERNSTEINER**
VIELES & FAST NICHTS.

VORFREUDE AUF DAS PERNSTEINER

Das Café Pernsteiner gehört zu Regensburg
wie der Dom und die Donau. Es ist uns eine Ehre,
die traditionsreiche Konditorei von Johannes
Pernsteiner in Regensburg weiterzuführen.

Wir freuen uns, Sie ab September
herzlich willkommen zu heißen!

PERNSTEINER BY SIPL

Von-der-Tann-Straße 40
93047 Regensburg
Tel. 08458 3497631

PernsteineR
by Sipl

Impressum

Herausgeber und verantwortlich

Bäckerei Sipl GmbH | Hauptstraße 17 | 85095 Denkendorf
Tel.: 08466 9407 - 0 | Fax: 08466 9407 - 20 | sipl@sipl.de | www.sipl.de

Layout & Design

ad-room Werbeagentur GmbH | www.ad-room.de

Bildnachweise

©iStock.com; ©gettyimages.de; © Fotografie Andreas Riedel; © Patrick Amos, Photography; © DINZLER Kaffeerösterei AG

Druck

Druckerei M.W. Bauer Gbr, Beilngries | www.bauer-druck.de
Auflage: 3.000 Stück

Redaktion

Marketing on Demand, Ina Falkner | www.referenzen-ina-falkner.de

Allgemein: Mit Namen gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Herausgeber wieder. Bei Einsendungen wird das Einverständnis zur vollen oder auszugsweisen Veröffentlichung vorausgesetzt. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Bilder oder Bücher wird keine Haftung übernommen. Alle Inhalte nach bestem Gewissen, aber ohne Gewähr. Das Kundenmagazin und alle in ihm enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Herausgebers strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.