

# BACKEN mit Genuss

*Ein inspirierendes  
Magazin*

No. 4  
Oktober 2021

*Genuss ohne Kompromisse*

## Inspirierend neues Kopenhagener Gebäck

*Feine Vielfalt*  
Füllungen für  
jeden Geschmack

*Knuspriges Kopenhagener Gebäck*  
Für authentische  
„Hygge“-Momente

*Kohberg*

Wir sind Bäcker



# Wir sind 80 Bäcker, die für Sie backen

Unsere Motivation ist die Leidenschaft. Wir backen schmackhaftes Brot und Gebäck und wir backen es richtig - mit guten Zutaten und solidem Handwerk.



Bei Kohberg backen wir wie in einer gewöhnlichen Handwerksbäckerei, nur in einem etwas größeren Maßstab. Wir sind stolz darauf, ehrenwerte dänische Backtraditionen und das Handwerk zu bewahren.



Wir sind die größte Bäckerei in dänischem Besitz. Unsere drei Bäckereien befinden sich in Bolderslev, Haderslev und Taastrup in Dänemark.



Innovation und Produktentwicklung sind ein Teil unserer Identität. Unser F&E-Team reagiert konstant auf neue Nachfragen und setzt neue Standards an unserem Markt.



Unser Brot und Gebäck wird aus einer einzigartigen Kombination aus stolzen Backtraditionen und tiefen Einsichten in neue Trends und Marktanforderungen gebacken.





## Original Kopenhagener Gebäck – aus Dänemark

Wir Dänen sind weltweit bekannt für unser Kopenhagener Gebäck, das auf eine einzigartige, mehr als 150 Jahre alte Backgeschichte zurückgeht.

Wir von Kohberg pflegen die altbewährten Backtraditionen und sind stolz darauf, das ursprüngliche Bäckerhandwerk zu bewahren.

Wir bemühen uns, unser Sortiment stetig weiterzuentwickeln und zu verbessern – von unseren Rezepten und den verwendeten Zutaten bis hin zu unseren Backmethoden. Die Hauptzutat für all unser Kopenhagener Gebäck ist übrigens dänisches Mehl – ohne Pflanzenwachstumsregulatoren und Glyphosat.

Die Grundlage für alle unsere Produkte ist eine außergewöhnliche Kombination aus erfolgreicher Backtradition und fundierten Kenntnissen über neue Trends und Marktbedingungen. Mithilfe unseres veganen Gebäcks können auch umweltbewusste Kunden auf unsere Leckereien zugreifen, weil diese im Einklang stehen mit ihrem Bedürfnis nach einer ethisch besseren Welt.

In dieser Ausgabe von Backen mit Genuss möchten wir Sie auf eine schmackhafte Reise in die Welt des original Kopenhagener Gebäcks einladen und Ihnen einen Blick hinter die Kulissen unserer Bäckerei gewähren.

René Normann Christensen  
CEO  
Kohberg Bakery Group A/S

## Inhalt



Seite 4  
**Keine Kompromisse  
– einfach fantastischer  
Geschmack**

Wir haben das klassisch  
dänische Plundergebäck  
neu interpretiert

Seite 8  
**Neuer Plunderzopf  
mit Zitronencreme**

Füllungen für  
jeden Geschmack



Seite 12  
**Teilen erwünscht**  
Zwei große Schokoecken

Seite 22  
**Gedreht und  
verknötet**  
Köstliche Zimtknoten



*Keine Kompromisse – einfach fantastischer Geschmack*

# Wir haben das klassisch dänische Plundergebäck neu interpretiert

Mit unserem veganen Kopenhagener Gebäck folgen wir nicht irgendeinem modernen Trend, sondern wir kombinieren klassische Geschmacksrichtungen aus unserer Heimat, wie z. B. Apfel und Sanddorn, mit dem typischen Geschmack des traditionellen Kopenhagener Gebäcks.

Jede der vier neuen Gebäcksorten besticht durch reizvoll intensiven Geschmack und jene knusprig-leichte Struktur, die so charakteristisch ist für das authentische, dänische Kopenhagener Gebäck.

Aus diesem Grund machen wir auch keine Kompromisse und backen ausschließlich mit veganen Zutaten und ohne Palmöl, denn Umweltschutz liegt uns genauso am Herzen wie echter Genuss. Es ist diese Kombination, die unsere umweltbewusste Kunden zu unserem veganen Gebäck greifen lässt, denn dadurch können sie eine ethisch bessere Wahl treffen.

Eine legitime Wahl, finden wir, denn unser veganes Kopenhagener Gebäck steht dem ursprünglichen in Sachen Geschmack und Genuss in keiner Hinsicht nach!



Apfel und  
Sanddorn

**Truly Nordic**  
(Veganes Gebäck mit Remonce-  
und Apfel-Sanddorn-Füllung)  
Art.-Nr.: 10000688  
Gewicht pro Stück: 88 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



Orange und  
Haselnuss

**Sunny Orange**  
(Veganes Gebäck mit Remonce-  
und Orangenfüllung)  
Art.-Nr.: 10000691  
Gewicht pro Stück: 90 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



Vanille,  
brauner  
Zucker und  
Haselnüsse

**Happy Custard**  
(Veganes Gebäck mit Pudding-  
und Remoncefüllung)  
Art.-Nr.: 10000690  
Gewicht pro Stück: 90 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



## Qualitätsgebäck

- ohne Palmöl
- frei von Pflanzenwachstumsregulatoren
- hergestellt aus Mehl
- vegan und ohne Ei.



Kirsche und  
Leinsamen

### *Frisch und knusprig* Veganes Kopenhagener Gebäck mit unwiderstehlicher Kirsche

Eine leuchtend rote Füllung mit einem überraschend frischen Geschmack und Kirschstückchen gibt Chunky Cherry eine unwiderstehliche Note. Chunky Cherry besticht durch eine farbenprächtige, fruchtige Füllung, die für ein verführerisches Aussehen sorgt. Es wird aus Sauerteig nach San-Francisco-Art hergestellt und mit Leinsamen bestreut. Ein zum Anbeißen verführerisches Gebäck!

Chunky Cherry  
(Veganes Gebäck mit Remonce- und Kirschfüllung)  
Art.-Nr.: 10000689  
Gewicht pro Stück: 90 g  
Menge: 48 Stück pro Packung





*50 Jahre erfolgreiche Backtradition*

# „Wir sind Bäcker“

Mit seiner im Jahr 1969 eröffneten Spezialitätenbäckerei wurde Alfred Kohberg in der Region schon bald für sein gutes und geschmackvolles Brot und Gebäck bekannt. Fünfzig Jahre später steht Alfred Kohbergs Anspruch an Qualität und traditionelles Backhandwerk bei Kohberg nach wie vor im Vordergrund.

Heute ist Kohberg die größte familiengeführte Bäckerei Dänemarks, und unsere 80 ausgebildeten Bäcker widmen sich mit Hingabe und Leidenschaft dem Brot und Gebäck, das sie herstellen.

Die Herstellung von schmackhaftem Brot und Gebäck ist unsere wichtigste Aufgabe. Wir backen mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und legen großen Wert auf den Erhalt unserer Umwelt. Unsere Brote und unser dänischer Plundergebäck werden mit dänischem Mehl und somit ohne Pflanzenwachstumsregulatoren gebacken. Wir verwenden ausschließlich nachhaltig hergestelltes Palmöl und Eier aus Bodenhaltung für unsere Brote und Backwaren.



*Ein knuspriger Stern*

# Plunderstern mit Schokolade und Orange

*Kopenhagener  
Gebäck*

- hergestellt in Dänemark.



*Köstlich und knusprig*  
Schokolade und Orange  
in einem Stern

Ein einladender Plunderstern mit knusprigen Schichten und einer leckeren Füllung aus Orange und UTZ-zertifizierten Schokostückchen. Besonders lecker sieht er mit Puderzucker bestreut aus.



Plunderstern mit Schokolade und Orange

Art.-Nr.: 10000359

Gewicht pro Stück: 90 g

Menge: 48 Stück pro Packung



# *Plunderzopf mit Zitronencreme* Füllungen für jeden Geschmack

Es sind die Füllungen, die dieses Kopenhagener Gebäck unwiderstehlich machen. Unser neuer, geschmackvoller Plunderzopf mit Zitronencreme ist die perfekte Kombination aus knusprigen Schichten und cremigem Zitronengeschmack.



## *Plunderzopf mit Zitronencreme*

Süß, knusprig und voller  
Zitronengeschmack.



### Nusskamm

Art.-Nr.: 10000170  
Gewicht pro Stück: 85 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



### Pekannusstasche mit Ahornsirup

Art.-Nr.: 10000086  
Gewicht pro Stück: 95 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



### Spandauer mit Creme

Art.-Nr.: 10000090  
Gewicht pro Stück: 90 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



### Plunderzopf mit Salzkaramel

Art.-Nr.: 10000571  
Gewicht pro Stück: 95 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



### Spandauer mit Himbeerfüllung

Art.-Nr.: 10000123  
Gewicht pro Stück: 90 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



### Plunderzopf mit Zitronencreme

Art.-Nr.: 10000991  
Gewicht pro Stück: 95 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



### Salzkaramelltasche

Art.-Nr.: 10000967  
Gewicht pro Stück: 90 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



Hergestellt nach  
traditionellem  
Backhandwerk.



Unser knuspriger Kamm ist ein leckeres traditionelles Kopenhagener Gebäck – mit einem besonderen Pfiff. Wir legen köstliche, knusprige Schichten aus Plunderteig in eine praktische Backform, die dem Gebäck ein rustikales Aussehen verleiht. Der Effekt ist einfach unwiderstehlich.

*Authentisch und rustikal*

# Knusprige Kämme in einer Backform

Unsere knusprigen  
Kämme gibt es mit ver-  
schiedenen Füllungen.  
Probieren Sie alle Sor-  
ten und wählen Sie  
Ihren Favoriten!



Mandelkamm in Backform

Art.-Nr.: 10000968  
Gewicht pro Stück: 85 g  
Menge: 60 Stück pro Packung



Schokokamm in Backform

Art.-Nr.: 10000970  
Gewicht pro Stück: 85 g  
Menge: 60 Stück pro Packung



Quarkkamm in Backform

Art.-Nr.: 10000969  
Gewicht pro Stück: 85 g  
Menge: 60 Stück pro Packung





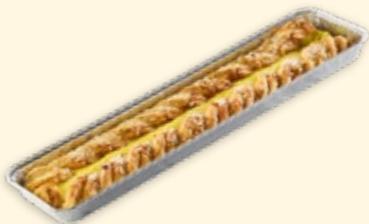
Plunderstange

Art.-Nr.: 10000089  
Gewicht pro Stück: 375 g  
Menge: 15 Stück pro Packung



Wienerstange

Art.-Nr.: 10000116  
Gewicht pro Stück: 375 g  
Menge: 15 Stück pro Packung



Plunderstange mit Creme

Art.-Nr.: 10000609  
Gewicht pro Stück: 375 g  
Menge: 15 Stück pro Packung



Plunder-Tarte

Art.-Nr.: 10000088  
Gewicht pro Stück: 375 g  
Menge: 20 Stück pro Packung



*Süßes zum Teilen*

# Plunderstangen und -tartes

Wenn Sie Kopenhagener Gebäck brauchen,  
das sich einfach und flexibel an eine  
unbestimmte Anzahl an Gästen anpassen  
lässt, entscheiden Sie sich für unsere  
Plunderstangen und -tartes.

Probieren Sie zum Beispiel unsere leckere  
knusprige Wienerstange nach dänischer Art,  
gefüllt mit süßer Remonce-Füllung. Ihre  
goldbraune Knusperschicht und die  
klassischen dünnen Plunderteigschichten  
sind der ganze Stolz unserer Bäcker.



Servieren Sie  
unsere feinen  
Plunderstangen  
- es ist genug für  
alle da.

*UTZ-zertifizierte Schokolade*

# Große Schokoecken

*Teilen erwünscht*

Knusprig-dünne Schichten  
und Remonce-Füllung  
mit UTZ-zertifizierter  
Schokolade.



Schokoecke mit Topping

Art.-Nr.: 10000842

Gewicht pro Stück: 150 g

Menge: 40 Stück pro Packung



Schokoecke mit Glasur

Art.-Nr.: 10000843

Gewicht pro Stück: 150 g

Menge: 40 Stück pro Packung





Schnecken zum  
Anbeißen - aus  
luftigem Hefeteig  
gebacken.

*Weich und saftig*

# Unwiderstehlich weiches Gebäck

Unsere weichen Gebäckschnecken bestehen aus einem traditionellen, weichen Hefeteig, durch den die charakteristische samtweiche Konsistenz entsteht. Dazu gibt es extra viel leckere Füllung - die perfekte Kombination!

Probieren Sie unsere weichen Hefeschnecken, gefüllt mit leckerer Rhabarber-Konfitüre oder schmackhafter Schokolade.



Schokoladenschnecke

Art.-Nr.: 10000994  
Gewicht pro Stück: 110 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



Rhabarberschnecke

Art.-Nr.: 10000993  
Gewicht pro Stück: 110 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



## Mini Kopenhagener Gebäck

# Ein kleiner Snack für die Seele

Wenn wir ein bisschen hungrig sind, neigen wir häufig dazu, uns etwas Süßes zu gönnen. Dieses Mini-Gebäck ist die perfekte „Kleinigkeit“, um unseren süßen Hunger zu stillen – ob am Frühstücksbuffet oder als Nachmittagsnack.



Kopenhagener Mini Mixbox

Art.-Nr.: 10000270  
Gewicht pro Stück: 35-40 g  
Menge: 95 Stück pro Packung



Mini Kopenhagener Gebäck Mix

Art.-Nr.: 10000173  
Gewicht pro Stück: 40 g  
Menge: 110 Stück pro Packung



Mini-Zimtschnecke

Art.-Nr.: 10000113  
Gewicht pro Stück: 40 g  
Menge: 90 Stück pro Packung



Mini Spandauer mit Creme

Art.-Nr.: 10000091  
Gewicht pro Stück: 40 g  
Menge: 100 Stück pro Packung



Mini Spandauer mit  
Himbeerfüllung

Art.-Nr.: 10000124  
Gewicht pro Stück: 40 g  
Menge: 100 Stück pro Packung



*Mini-Plunder*  
Kleine Leckereien  
für große  
Naschkatzen.



## Haben Sie das gewusst?

Kopenhagener Gebäck besteht traditionell aus 27 Schichten. Die optimale Anzahl an Schichten ist jedoch vom jeweiligen Produkt abhängig. Generell lässt sich sagen, dass eine geringere Anzahl von Schichten eine blättrige und luftigere Struktur ergibt. Blätterteig hat zum Beispiel viele feine Schichten, während Croissants eher weniger Schichten haben.



*Hochwertige Zutaten und gekonntes Tourieren*

# Das Geheimnis des guten Kopenhagener Gebäcks

- ❁ Eine spezielle Touriertechnik verleiht unserem Kopenhagener Gebäck seine charakteristischen Schichten.
- ❁ Unsere Bäcker falten den Teig und rollen ihn aus, so dass sich Teig- und Fettschichten abwechseln.
- ❁ Bei Kohberg verwenden wir sortenreine, RSPO-zertifizierte Margarine, die speziell für die Herstellung von Kopenhagener Gebäck entwickelt wurde.
- ❁ Es ist wichtig, den Teig so kühl wie möglich zu verarbeiten, damit er nicht aufgeht und sich die Schichten nicht trennen. Aus dem gekühlten Teig entsteht ein Plunderteig mit knuspriger, vielschichtiger Struktur.
- ❁ Bei hoher Temperatur verdampft das Fett und es entstehen winzige Luftbläschen, die dem Gebäck anschließend seinen charakteristischen knusprigen Biss verleihen.
- ❁ Das Kopenhagener Gebäck wird mit dänischem Mehl aus Getreide hergestellt, das ohne Pflanzenwachstumsregulatoren oder glyphosathaltigen Pestiziden angebaut wird.



Unsere Mini-  
Plunderstangen  
werden ohne  
Palmöl hergestellt.



Dänisches Mehl  
ohne Pflanzen-  
wachstums-  
regulatoren  
und Glyphosat.

*Für 2 bis 3 Personen*

# Mini-Plunder- stangen

Es waren die kleinen Pausen im Laufe des Tages, an die unsere Bäcker dachten, als sie die kleinen Mini-Plunderstangen erfanden und überlegten, welche Momente sie Ihnen und Ihren Liebsten versüßen sollten. Probieren Sie unsere geflochtene Mini-Plunderstange, die aus hochwertigen Zutaten hergestellt wird und mit Remonce-Creme gefüllt und mit Kristallzucker und gerösteten Haselnussblättchen bestreut ist.

## Plunderstangen im Kleinformat



### Mini Plunderstange mit Creme

Art.-Nr.: 10000996  
Gewicht pro Stück: 175 g  
Menge: 50 Stück pro Packung



### Mini Wienerstange

Art.-Nr.: 10000997  
Gewicht pro Stück: 200 g  
Menge: 50 Stück pro Packung



*Erleben Sie eine gemütliche Atmosphäre*

# „Hygge“ ist das dänische Geheimrezept für ein gutes Leben

Die Dänen gelten als eines der glücklichsten Völker der Welt. Das einzigartige dänische Konzept „Hygge“ erklärt ziemlich gut, warum das so ist.

„Hygge“ bedeutet, das Leben auf jede erdenkliche Art zu genießen, im Kleinen wie im Großen, allein, im Kreise der Familie oder mit Freunden. „Hygge“ steht für eine angenehme, warme Atmosphäre, für gemütliches Beisammensein oder dafür, sich an einem kalten Winterabend unter eine warme Decke zu kuscheln.

Außerdem wird „Hygge“ mit kulinarischen Genüssen in Verbindung gebracht. Verleihen Sie Ihren echten „Hygge“-Momenten mit original Kopenhagener Gebäck zusätzliche Atmosphäre. Mehr „Hygge“ ist selbst bei den Dänen nicht möglich.

---



---

*Klassisches  
Kopenhagener  
Gebäck*

Für Ihre wahren  
„Hygge“-Momente.

---

*Ein Häppchen „Hygge“*

## Dünne Schichten und Zimt

Eine extragroße Version der klassischen Zimtschnecke. Diese Zimtschnecke besteht aus den klassischen dünnen und knusprigen Schichten Plunderteig mit einer reichlichen Portion köstlicher Zimtfüllung. Servieren Sie sie in der Backform, damit die Füllung im Gebäck bleibt.

Premium Zimtschnecke in Backform

Art.-Nr.: 10000694

Gewicht pro Stück: 110 g

Menge: 80 Stück pro Packung



*Gedreht und verknotet*

# Hefeteigknoten mit köstlicher Füllung

Wir backen unsere großen Hefeteigknoten aus einem traditionellen feuchten Teig, der ihnen eine herrlich weiche und saftige Konsistenz verleiht. Durch die handgedrehte Form bekommen sie ein rustikales Aussehen, und wir backen sie mit drei verlockenden Füllungen.



Zimtknoten  
Art.-Nr.: 10000884  
Gewicht pro Stück: 160 g  
Menge: 40 Stück pro Packung



Lemonknoten  
mit gelber Glasur  
Art.-Nr.: 10000982  
Gewicht pro Stück: 160 g  
Menge: 40 Stück pro Packung



Erdbeerknoten  
mit roter Glasur  
Art.-Nr.: 10000981  
Gewicht pro Stück: 160 g  
Menge: 40 Stück pro Packung



Zimtschnecke  
Art.-Nr.: 10000151  
Gewicht pro Stück: 85 g  
Menge: 48 Stück pro Packung



Weiche Zimtschnecke  
Art.-Nr.: 10000139  
Gewicht pro Stück: 100 g  
Menge: 36 Stück pro Packung



Zimtschnecke mit Creme  
Art.-Nr.: 10000984  
Gewicht pro Stück: 90 g  
Menge: 36 Stück pro Packung





—  
Rustikale Hefeteig-  
knoten, gebacken  
in Dänemark mit  
dänischem Mehl.  
—





Sind Sie auf der Suche nach original  
Kopenhagener Gebäck oder einem  
breiten und vielseitigen Brotsortiment?  
Dann sind wir Ihnen gern behilflich!

Wenn Sie mit uns besprechen möchten, wie wir Ihnen bei der Entwicklung  
Ihrer Geschäftstätigkeit helfen können, kontaktieren Sie uns bitte.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an [sales@kohberg.com](mailto:sales@kohberg.com)

Kohberg Bakery Group A/S  
+45 73 64 64 00 / [sales@kohberg.com](mailto:sales@kohberg.com) / [kohberg.com](http://kohberg.com)

*Kohberg*

Wir sind Bäcker