



BERGEDORFER
impuls

BETRIEBSSTÄTTEN gGMBH



Diana Fechner und Jörg Berthold – Meister ihres Fachs, Waffelbacken. Die Freude und gleichzeitige Konzentration beim Waffelbacken sieht man auf diesem Bild sehr deutlich.

FRISCH geWAFFELT

GOLD-GELB – KNUSPRIG – FRISCH

Wer kennt und liebt ihn nicht? Diesen Duft nach frisch gebackenen Waffeln. Dieser Duft verströmte heute weit über die Grenzen der Mensa der „Schule Schenefelder Landstraße“ in Iserbrook hinaus. Unser Teig wird mit viel Liebe frisch angerührt und erst vor Ort gebacken und warm mit Puderzucker serviert. Da kann keiner widerstehen.

Unsere beiden ausgebildeten Waffelmeister „Diana“ und „Jörg“, echte Virtuosen am Eisen, haben sich selbst übertroffen.

Mit Schirm, Charme und Waffel haben sie schon die Welt (Iserbrook) erobert. Kein Gourmet kann ihnen widerstehen.

Mit ihren Spezial-Waffeleisen Marke Eigenbau, dessen geheime Baupläne nur sie selber kennen, haben sie die Waffel immer im Griff. Erst einfüllen, Deckel schließen, drehen und den „Start-Knopf“ drücken. Drei bis vier Minuten gold-gelb backen, heraus nehmen, lächelnd auf den Teller, Puderzucker darüber und die Kinder freuen sich.



Sturm auf die Waffel-Festung

Wie erwartet stürmen die Gäste die Waffel-Festung. Trotz der guten Sicherung und der Wachen am Tor wurde die Burg innerhalb kürzester Zeit von den Kindern eingenommen und alle Waffelreserven restlos geplündert.

Was danach aus dem dem sagenumwobenen Waffelschatz wurde ist leider nicht bekannt. Erste Ermittlungen legen nahe, dass die gesamte Waffelmenge unter den Kindern aufgeteilt und sofort an Ort und Stelle verschlungen wurde.

Das Waffel-Spezial-Kommando (WSK) hat weiterführende Ermittlungen eingeleitet, hat aber wenig Hoffnung den Piratenangriff auf die sonst so sichere Festung aufklären zu können. Für sachdienliche Hinweise melden Sie sich beim zuständigen *Waffelkommissariat* in Hamburg Altona: Bergedorfer Impuls Betriebsstätten gGmbH, Kieler Straße 103, 22769 Hamburg, 040/53 79 777 21, info.altona@Bergedorfer-Impuls.com, www.Bergedorfer-Impuls.com. Ihr Ansprechpartner: Sebastian Brockmann.



Spezielle Waffeleisen machen es möglich

Die Waffeleisen sind eine Spezialanfertigung für beste Ergebnisse.

Sie sind, wie alle Waffeleisen, oben und unten beheizt, jedoch kann man den geschlossenen Korpus nach dem Befüllen drehen damit sich der Waffelteig überall gleichmäßig verteilt.

Ziemlich speziell – ziemlich genial. Nur ausgebildete Waffelmeister beherrschen die ausgefeilte Technik!