



# RvH

TID TIL GOD SMAG

FORKÆLELSE

## Topklassebrød til TOPKLASSERESTAURANT

På Hotel D'Angleterre på Kgs. Nytorv serverer man kun det bedste brød for gæsterne. Brødet leveres naturligvis af Reinh van Hauen, fordi det er garanti for den bedste kvalitet.

"Vores køkken har altid serveret brød og kager i topklasse, og derfor har vi valgt Reinh van Hauens fortrinlige bagværk, hvor der ikke gås på kompromis med kvaliteten. Alt, hvad vi serverer, skal jo være af den ypperste kvalitet – og det gælder naturlig-

vis også brødet og kagerne, som ikke fås bedre end hos Reinh van Hauen," fortæller Kim Karlsen, Food & Beverage Manager på Hotel D'Angleterre.

"Det foregår i kombination med hotellets eget konditori, så Reinh van Hauen leverer primært brødsortimentet til de store gallamiddage. Men vores mange konferencegæster bliver også forkalet i kaffepauserne med Reinh van Hauens lækre scones og croissanter."

En lang række andre velansete spisesteder i hele byen får dagligt deres brødleverancer fra Reinh van Hauen, hvor gæsterne kan glæde sig over at sætte tænderne i noget af det bedste inden for den danske bagertradition.



# RvH

### OPSKRIFTER

#### Knasende MANDELHORN

200 g marcipanmasse  
100 g melis  
2 æggehviter

1. Marcipanmasse og sukker blandes grundigt, derefter tilføjes æggehviterne. Konsistensen skal være som en fast grød.

2. Mandelflagerne spredtes ud på bordet i et pænt lag.

3. Den færdige mandelhornsmasse lægges med en fugtig ske ud på mandelflagerne og rulles til små pølser.

4. Pølserne bøjes lidt og sættes på en plade med bagepapir.

5. De bages ved 230-250 grader i ca. 8 min. Man kan se på farven, når de er færdige. De skal have en gylden farve på toppen. Mens de er varme, kan man pensle dem med sukkervand. Dette er for udseende, og det hindrer udtarring.

Mandelhorn er meget velegnede til at fryse, og de optøs på 10 min på et køkkenbord.

#### Skøre og sprøde KOKOS SMÅKAGER.

200 g smør  
125 g revet kokos  
150 g hvedemel  
225 g melis  
50 g rosiner  
2 æg  
1 teske hjortetaktsalt

1. Melet blandes grundigt med hjortetaktsalt og rosiner. Derefter lægges det på et køkkenbord, og der laves et hul midt i.

2. De øvrige ingredienser anbringes i hullet og blandes godt sammen.

3. Derefter blandes det hele nænsomt sammen. Det må ikke æltes, men det skal hænge godt sammen.

4. Dejen står i køleskab til dagen efter, men man kan godt gemme den eller noget af den længere.

5. Dejen rulles ud i fingertykke strimler, og man hakker dem ud i stykker på størrelse med en lille nød.

6. Stykkerne sættes på en plade med bagepapir. Der skal være et pænt mellemrum, idet småkagerne flyder ud. Bages ved 180 grader til de har en gylden farve. Pas på det går stærkt til sidst!

Når kagerne er helt kolde, lægges de forsigtigt i en småkagedåse.

#### Bløde og duftende TEBOLLER.

½ liter mælk eller vand  
100 g melis  
10 g salt  
2 æg  
150 g smør  
100 g gær  
1200 g hvedemel  
1 teske strøget kardemomme

1. Det hele blandes grundigt sammen i en skål. Dejen skal være ca. 27 grader. Derfor skal alle ingredienser være stuetemperatur og vandet/mælken håndvarmt.

2. Dejen dækkes til og står et lunt sted i ca. 45 min. Man skal kunne se, at dejen er blevet større, gerne dobbelt størrelse. Hvis dejen har været kold, kan det vare længere.

3. Dejen lægges ud på et bord, hvor der er strøet mel. Man triller dejen i lidt mel, så dejrullen er ca. 3 cm tyk.

4. Man skærer dejrullen ud i passende stykker til bolter.

5. Bolterne skal formes. Det foregår ved at man holder en let melet bolle i en hul hånd, og drejer den mod bordet i små cirkler. Når bollen er formet sættes den på pladen og pensles med æg. Det kan godt være svært at forme bolterne, men hvis de ikke er så pæne, går det nok alligevel. ▶



REINH van HAUEN

Gammel Kongevej 177 | 1850 Frederiksberg C | Tlf. 33 21 25 03 | Fax 33 12 76 03 | info@rvh.dk | www.rvh.dk

# Vi giver dig en GOD SMAG I MUNDEN

GAMMEL KONGEVEJ 177 | ØSTERGADE 22 | STORE KONGENSGADE 45 | MAGASIN LYNGBY | MAGASIN KGS. NYTORV | NDR. FRIHAVNSGADE 5

REINH VAN HAUEM | NR. 1

Opskrifter  
FRA HELE VERDEN

Far og søn bag  
KOMPROMISLØST BAGVÆRK

Hvad er  
GOD SMAG?

Historien om  
EN SURDEJ FRA PARIS



REINH van HAUEN

# RvH

# En historie om TID TIL GOD SMAG

Reinh van Hauen er ikke en hvilken som helst bagerforretning. Gennem fire generationer over 132 år har Reinh van Hauen leveret kvalitetsbagværk til københavnere og drives i dag af far og søn – Knud og Klavs van Hauen.

Produktene er håndlavede og lavet af de bedste råvarer fra hele verden. Reinh van Hauen startede f.eks. med økologisk brød

længe før, det blev moderne og er aldrig gået på kompromis med den omsorg og kærlighed til det gode produkt, som altid har kendetegnet virksomheden.

Det betyder, at der altid bruges al den tid, der er nødvendig i forarbejdningsfor at opnå den ypperste smagsoplevelse i bagværket. Og derfor bruges der ingen tilsætningsstoffer eller erstatninger for de ægte

råvarer, som gennem deres karakterfulde smagsfyldte tilfører bagværket sublim kvalitet.

Smørret hentes f.eks. i Frankrig, cremen laves af ægte fløde og rugbrødet bages af en årtier gammel surdej fra Holland. Durummelet kommer fra Italien og chokoladen er 68% gourmetchokolade fra Venezuela etc.

Reinh van Hauen er fyldt med spændende historier om produkterne, og om hvordan bagermestrene gennem tiden har fundet eller udviklet nye opskrifter til fortsat udvikling af sortimentet. Det er med dybe rødder i en lang bagertradition og en kompromisløs sans for fornyelse og kvalitet, at Reinh van Hauen skaber det daglige brød og lækre kager til nydelsesstunder.

## REINH VAN HAUENS MISSION

er at sætte de højeste standarder i branchen inden for brød og kager ved at mikse gamle traditionelle opskrifter med nye idéer og en kompromisløs brug af de absolut bedste råvarer.

## REINH VAN HAUENS VISION

er fortsat at være det stærkeste brand inden for kompromisløst bagværk.

## REINH VAN HAUEN

er en bager, der vedholdende stræber efter at give kunderne den højest mulige kvalitet i smag, råvarer og nydelse.

### SMAGEN AF REINH VAN HAUENS NAPOLEONSHAT

Den bedste råmarcipan der findes, med bund af 68% gourmetchokolade fra Venezuela.



# Far og søn bag KOMPRØMISLØST BAGVÆRK

Knud van Hauen er stadig særdeles aktiv som bagermester, selvom han har passeret de 70 for en del år siden.

Han repræsenterer den gode gamle københavnske bagertradition og har været med til at udvikle en lang række af de kvalitetsbrød og eksklusive kager, som langes over disken hver dag i Reinh van Hauen forretningerne i København.

”Jeg har altid interesseret mig for smag og konsistens i det gode bagværk. Når jeg har været ude og rejse, har jeg altid haft næsen ude efter den unikke smag og konsistens lige meget, hvor jeg har opholdt mig. Det var på den måde, jeg fandt vores fantastiske opskrift på scones, som vi i øvrigt holder hemmelig af hensyn til vores konkurrenter”, siger Knud van Hauen.

Knud van Hauens søn, Klavs van Hauen, er i trediveerne og kan heller ikke lade være med at udvikle nye opskrifter til brød og kager.

”Jeg er konstant på udkig efter de bedste råvarer til vores bageri”, fortæller han. ”Men også den måde, vi skaber vores brød og kager, forsøger jeg at udvikle. Et af vores mest solgte brød – van Hauen brødet – brugte jeg for eksempel to års eksperimenter på ”at opfinde”. Hele smagsoplevelsen er jo sammensat af både konsistens og af de ingredienser og den proces, der indgår i skabelsen af brødet. Her spiller selve gæringen en afgørende rolle. Både hvor meget gær, der anvendes, og hvor lang tid dejen hæver. I van Hauen brødet bruger jeg både gær og surdej til koldhævningen. Og derefter bager brødet, som blandt andet er lavet af italiensk hvedemel, i en meget varm stenovn på 300 grader i 17 minutter. Det skaber en aromatisk sprød og sej skorpe, der holder på fugtigheden i den søftige krumme, der har et helt utroligt godt bid og en lang blid eftersmag.”

#### REINH VAN HAUENS BUTIKKER I KØBENHAVN

I dag er der seks butikker i København med 156 ansatte, heraf 80 fuldtidsansatte. Omsætningen er fordelt med 65% på brød og 35% på kager. I hovedbutikken på Frederiksberg arbejder 14-15 svende og det er her, alt bagværk udgår fra. Der laves Bake Off i forretningerne på scones og det mest populære wienerbrød, som altså kan købes, mens det endnu er varmt – direkte fra ovnen.

### SMAGEN AF REINH VAN HAUENS MOCCAMARENGS

Fromage af ægte flødeskum og hjemmelavet mokkaekstrakt. En sand eksplosion af intens kaffesmag og sprød, sej marengs.



REINH van HAUEN  
**RvH**

## Opskrifter FRA HELE VERDEN

Opskrifterne til Reinh van Hauens kompromisløse bagværk er hele tiden under udvikling. Det gælder både i det hjemlige bageri og på rejser, hvor Knud og Klavs van Hauen finder gamle originale opskrifter, som de lader sig inspirere af og videreudvikler.

Knud og Klavs van Hauen kan også finde på at få udenlandske bagere til at udvikle et særligt brød. Som f.eks. Fuccia, der blev udviklet af en italiener for at få det bedste fra den italienske bagertradition.

Brownies er lavet efter en gammel amerikansk husmoropskrift med kraftig, mørk, venezuelansk 68% gourmetchokolade i en tæt og saftig kage med kraftig smag, der spiller op til valnødder og sukker.

Julehjerterne laves efter en klassisk 100 år gammel opskrift fra Christiansfeldt, hvor kagerne modner 4 dage i fugtskab, inden de overtrækkes med chokolade, der bevarer deres saftighed og giver ekstra smagsnuancer.

Som noget nyt har Klavs van Hauen udviklet en muffin med næsten ingen fedt i.

”Jeg har lavet en muffin med æble og kanel, som er saftig og blød i krummen, men med mindre end 5% fedt. Den smager virkelig af noget og er faktisk et lille måltid midt på dagen, når man har behov for noget stimulerende og nærende, som ikke sætter sig på sidebenene”, fortæller Klavs van Hauen.



Brownies er lavet efter en gammel amerikansk husmoropskrift med kraftig, mørk, venezuelansk 68% gourmetchokolade



# Hvad er GOD SMAG?

God smag er altid en personlig oplevelse og alle mennesker har deres helt egne favoritter og smagsfacetter, de sætter særlig pris på. Alligevel er der en række objektive kriterier, enhver, der beskæftiger sig med smag, kan forholde sig til.

Råvarernes kvalitet og den måde, de forarbejdes på, er afgørende for dybden i smagsoplevelsen. Men derudover kan man dele smag op i flere delelementer.

**DUFT**  
Allerede på afstand begynder vi at smage. I selve duften ligger nøglen til det, der venter, og duft er direkte forbundet med de

billedskabende og erindrende centre i hjernen, som spiller med, når vi smager.

**KONSISTENS**  
Et afgørende element er konsistens. Ikke umiddelbart noget vi kan smage, men alligevel afgørende for hvordan smagsoplevelsen bliver, når smagsstoffer kommer i kontakt med vores sanser i munden. Ja allerede, når læber, tunge og tænder indleder den første kontakt med det, vi gerne vil smage på. En knasende sprød brunkage er allerede på dette punkt noget helt andet end et stykke blødt wienerbrød eller en sejskorpet speltbolle.

## SMAG

Når kagen eller brødet blandes med spyt og rammer smagsløgene, afkoder vi alle de nuancer af smag, som bagværket indeholder. På tungen er der en høj koncentration af sanseceller, der reagerer på henholdsvis surt, sødt, salt og bittert. Sansecellerne er samlet i strukturer på tungen, der kaldes for smagsløg. Smagsoplevelsen opstår ved, at opløste molekyler fra f.eks. en kage påvirker de sanseceller, der er samlet i smagsløgene. Sansecellerne sender herefter signaler til de områder af hjernen, hvor smagsindtrykkene samles. Og så oplever vi at bagværket smager, mmmmm...

## EFTERSMAG

Når et brød eller en kage synkes efter at være tygget grundigt igennem eller blandes med f.eks. te, kaffe, ost eller smør, vil smagsoplevelsen blive ændret og forstærket, og der skabes den efterklang, som også er en meget vigtig del af den samlede smagsoplevelse.



## SMAGEN AF REINH VAN HAUENS SMÅ SARAH BERNARD

Trøffelcremen af ægte fløde og 68% gourmetchokolade fra Venezuela indgår en bittersød alliance, når det rammer ganen.

# Hvor kommer VORES RÅVARER FRA?

Reinh van Hauen bruger kun de bedste råvarer til bagværket for at opnå den bedste smag og kvalitet. Derfor går bageriet ikke på kompromis, men finder den producent i verden, der leverer den bedste kvalitet. Uanset prisen.

Chokoladen som indgår i mange af kagerne er 68% gourmetchokolade fra Venezuela med en helt speciel sammensætning af kakaosmør og kakaomasse. Melet importeres fra Italien og Frankrig, hvor kornets smag og glutenindhold er bedre og mere bageegnet end i Danmark.

Det usaltede smør specialimporteres også fra Frankrig, mens vaniljen, som koster over 2500 kroner per kilo, kommer fra Madagaskar.

Rommen i trøffelkuglerne er fra Jamaica, og kardemommen, som giver krummen et helt specielt strejf af fremmede himmelstrøg og tilfører en lille skarp baggrunds-klang til meleets runde milde duft, kommer fra Guatemala.

Sesamfrø kommer helt fra Indien, mens birkes, der er de fine frø fra valmuer, hentes i Tjekkiet.



# Krummen er KERNEN I BAGVÆRKET

Den er fast og tæt, også når den har store huller som resultat af koldhævningen. Krummen fra Reinh van Hauen giver altid smag og modstand til ganen og fyldte og kvalitet i maven.

Der er ganske enkelt guds i krummen i Reinh van Hauens kompromisløse bagværk, som fremstilles med henblik på at have en intens og fyldig smag med substans og karakter. Lige meget om der er tale om en koldhævet, saftig og sej speltbolle med fast skorpe eller en fin og sprød brunkage med et knasende knæk i biddet.



## Derfor er en stenhård så GOD VED BRØDET

I en normal bageovn cirkulerer luften og blæser ud gennem ventilationen med en del af fugten, hvorved der sker en delvis udtørring af brødet. I en stenovn – eller stenhårdovn – kommer varmen nedefra og bliver i ovnens tunge stensider og dermed i og omkring brødet sammen

med væden fra dejen, som bliver fugtigere i krummen og sejere i skorpen, når det bages. Stenovnene i Reinh van Hauens bageri vejer over tre ton. Den store vægt har også betydning for bageprocessen i og med, at ovnene aldrig køles helt af, men holder en konstant høj temperatur, som



Den gloende hede stenhård er også en del af hemmeligheden bag den helt unikke smag og konsistens

direkte kontakt med den gloende hede stenhård er også en del af hemmeligheden bag den helt unikke smag og konsistens, som Reinh van Hauen brød opnår. En teknik, som også kendes fra de sydeuropæiske bagerier.

ikke kommer under 130 grader. Selv når de er slukkede i løbet af dagen og aftenen. Brødene bages direkte på stenhården og ikke som normalt på metalplader. Den

## Et brød bliver til: EN HISTORIE OM EN LANG PROCES

Kl. 24.00 går processen med det specialudviklede van Hauen brød i gang. Dejen æltes i 15 minutter med gårsdagens surdej og ligger derefter i tre timer, inden luften slås ud af dejen. Denne proces, hvor dejen slås ned kaldes også at "virke" dejen og udrenser de forskellige affaldsstoffer, som surdejsprocessen har skabt og gør dejen klar til endnu tre timers modning, inden surdejen til næste dagsbagning tages fra og lægges på køl.

Nu er det tid til at forme brødet af den meget fugtige dej, som ikke kan æltes på grund af det høje vandindhold, og derfor skæres i passende stykker, der herefter med brødspatlen lægges i en 300 grader varm stenovn direkte på stenhården. Dette varmechok lukker skorpen på et øjeblik og fugten bliver inde i brødet samtidig med, at brødet svulmer op og får en flot rustik brudt overflade, hvor det mørke ydre og det lyse indre spiller flot sammen.

Når van Hauen brødet efter ca. 17 minutter kommer ud af stenovnen med en aromatisk sprød og sej skorpe, der har et helt utroligt godt bid og en lang blid eftersmag, skal brødet have tid til at sætte sig på en træplade, der tillader brødet at ånde og afgive fugt fra skorpen. Herefter kan det færdige brød købes i forretningen. Og det holder sig friskt og velsmagende hele dagen.

For over hundrede år siden i 1905 tilegnede den berømte digter, Holger Drachmann, Reinh van Hauen følgende vers: "Svaghed er sjælens og legemets død, Dådskraft er mandens det daglige brød."



# Historien om EN SURDEJ FRA PARIS

I 1967 besøgte Knud van Hauen Paris, hvor han var heldig at få serveret et brød, som smagte helt fantastisk.

Brødet blev bagt i verdens største bageri, der blandt andet leverer til Kongen af Saudi Arabien. Knud van Hauen besøgte bageriet og fik en klump med hjem af den unikke surdej, som foruden mel, vand og salt er den eneste komponent i det berømte og velsmagende brød.

I dag bager Reinh van Hauen sin egen variant med den selv samme surdej, som Knud van Hauen bragte hjem fra Paris i 1967. Brødet kaldes fransk bondebrød og laves også som boller. Det har en sej krumme med mild syrlig smag af fransk sommerhvede.

Og så er det økologisk.



## SMAGEN AF REINH VAN HAUENS CROISSANT

Den bløde smag af fransk smør og fransk hvedemel udsætter ganen for et pust af parisisk forår.



REINH VAN HAUEN  
**RvH**

# Mokka-ekstrakt så ØJNENE DRIVER!



Reinh van Hauens hjemmelavede mokkaekstrakt indgår i alle kager, hvor smagen af kaffe er en vigtig del af den samlede nydelse. Meget stærk kaffe opvarmes til 100 grader, hvorefter væsken koges ind og derefter tilsættes karamelliseret sukker.

Det er så koncentreret, at øjnene løber i vand, når man står og rører i den store gryde, hvor de liflige dampe af kaffe og sukker stiger til vejs.

Derved skabes en koncentreret ekstrakt af kaffe og sukker, som blandes i creme og flødeskum eller puttes i kagedejen, når f.eks. chokolade eller nødder skal have tilført en ekstra smagsdimension.

KVALITET

## Scones som alle er vilde med! DEN HEMMELIGE SUCCESOPSKRIFT!



Reinh van Hauens største succes er scones, der med et salg på over 1 mio. stk. om året er den absolutte nummer et i forretningen. Opskriften er hemmelig! Men vi kan løfte lidt af sløret ved at oplyse, at den blandt andet indeholder kærnemælk, som tilfører et syrligt strejf til den rene smag, når den tætte og skøre krumme brydes mod ganen.

En ren tilfældighed kombineret med Knud van Hauens veludviklede næse for god smag bragte ham en morgen i New York på sporet af denne helt unikke kage, da han fik en scone serveret på en bedre restaurant på Manhattan.

I det øjeblik, han satte tænderne i kagen, vidste han, at her var noget helt unikt på spil. En forespørgsel hos køkkenchefen bragte ham på sporet af den østrigske bager, som leverede kagerne til restauranten. Og lidt senere, da han havde fået arrangeret et besøg i bageriet, hvor de fortryllende scones blev til, fik han opskriften overleveret og kunne tage hjem i sikker forvisning om, at han havde fundet noget, som ville skabe opsigt i København.



Hjemme i Danmark faldt de nye scones i kundernes smag, og scones har siden ligget helt øverst på listen over kundernes foretrukne eftermiddagskage. Ja, scones er faktisk i dag det mest sælgende produkt i Reinh van Hauens forretninger.

## Tradition og fornyelse NYT REINH VAN HAUEN DESIGN

Reinh van Hauen har fået en ny rubinrød logofarve og et nyt design i butikkerne og på den grafiske kommunikation. Alt sammen forandringer, som er med til at understrege, at Reinh van Hauen – samtidig med at bagerforretningen bygger på gamle bagertraditioner – også tænker frem.

Logoet, som nu er rubinrødt, signalerer, at Reinh van Hauen stadig er den samme bager, som man altid har været, nu fortælles det bare lidt tydeligere. Så ingen kan være i tvivl:

**RvH står for – tid til god smag.**

Tid og god smag er uløseligt forbundet. Det nye slogan – tid til god smag – siger uden omsvøb, at god smag og god tid ikke kan skilles ad. Det tager ganske enkelt tid at lave god smag. Der findes ingen lette smutveje eller muligheder for at springe over, hvor gærdet er lavest for at spare tid i processen. Man skal give sig tid til god smag. Både i bageriet og når kunderne efterfølgende sætter tænderne i bagværk fra Reinh van Hauen.

”Vi vil gerne fortælle vores kunder, hvordan vi definerer god smag, og vi vil gerne fortælle om, hvordan vi dagligt sørger for, at den gode smag kan opleves i alle vores produkter,” siger Klavs van Hauen. ”Vores kompromisløse tilgang til bagværket har altid været vores styrke og det understreger vi med vores nye design og gennem den måde, vi formidler budskabet til vores kunder.”



**RvH**  
TID TIL GOD SMAG



Dit bagværk er i de bedste hænder hos Reinh van Hauen. Og du bærer det hjem i en gedigen eksklusiv emballage, som giver brød og kager luft samtidig med, at de er beskyttede mod vind og vejr.