



MARGO-Post Nr.1/1963

Margo-Post  
macht Geschichte.



Zum freudigen Anlass.

Liebe Leserin, lieber Leser

Sie haben die MARGO-Post Nr. 150 vor sich – eine Jubiläums-Nummer. Seit der Gründung der MARGO 1963 sind regelmässige Publikationen erschienen mit dem Ziel, «Trends und Informationen» zu vermitteln, die dem Bäckerei- und Konditorei-Gewerbe nützlich und hilfreich sein können.

Ausgewiesene Fachleute bei MARGO, aber auch Fachleute aus dem Bäckerei- und Konditorei-Gewerbe haben an diesen Publikationen mitgearbeitet, denn viele von Ihnen haben durch Anregungen ebenso zum Informationsgehalt beigetragen wie durch kritische Fragen, die in der MARGO-Post beantwortet wurden.

Wir sind Ihnen allen sehr dankbar für Ihre Treue, Ihr aktives Mitarbeiten, aber auch dafür, dass viele gute Ideen und nützliche Tips in Ihrem Geschäft bei der täglichen Arbeit umgesetzt wurden zu Ihrem Nutzen und zum Nutzen Ihrer Kunden. Die MARGO-Post als Bindeglied zwischen Ihnen und uns ist deutlicher Ausdruck dafür, dass wir mit gegenseitiger Unterstützung mehr Erfolg haben können.

Nun möchten wir gemeinsam in dieser Jubiläums-Nummer eine kleine Rückschau halten und einige Höhepunkte jedes Jahrzehnts seit den 60er Jahren nochmals aufleben lassen. Sie werden erkennen, dass frühere «Highlights» auch heute noch in Ihrem Sortiment aktuell sind: Tradition zählt noch immer, sie zu erhalten ist wichtig. Aber auch die Zukunft wollen wir dynamisch angehen und mitgestalten, mit neuen Ideen, neuen Techniken, neuen Instrumenten – das Internet steht dafür als Beispiel.

Wir freuen uns darauf und setzen alles daran, dass die MARGO-Post weiterhin eine solide und hilfreiche Brücke zu Ihnen darstellt.

Herzliche Grüsse



Dr. Bruno Schmid



MARGO-Post Nr.150/2000

Margo-Post  
macht runde Sachen.





1963

Unter dem Motto «Wir gehen mit der Zeit» schliessen sich die 10 Margarineproduzenten Astra, Adolf Eitel, Flad & Burkhardt, Gattiker & Co., Kappeler & Co, Hans Kaspar AG, Randon, Roco, Schweizer Perle und Vogel & Co. zur MARGO zusammen. Die Initianten vertrauen auf den Erfolg von Partnerschaft durch zentrale Produktion, gemeinsame Forschung sowie Konzentration der Kräfte auf Verkauf und Distribution. Durch diese Zusammenarbeit werden neue Produkte entwickelt und bekannte Marken weiter aufgebaut, die bis heute sehr erfolgreich im Sortiment der MARGO vertreten sind.



1964

Eines der wichtigsten Bindeglieder zu unseren Kunden stellen die Telefonistinnen in den 12 regionalen MARGO-Depots sowie der Kundenberatungsdienst dar.



1965

Mit der Anschaffung einer neuen Lieferwagenflotte wird die Erfüllung eines grossen Kundenbedürfnisses für kommende Jahre sichergestellt: der rasche und zuverlässige MARGO-Frischdienst.



1967

Als Sortimentserweiterung eingeführt, entwickeln sich FLORANA EXTRA und CREMONA EXTRA zu eigentlichen Star-Produkten. Diesen Erfolg verdanken sie ihrer hervorragenden Qualität und dem einzigartigen Preis-/Leistungsverhältnis.

## Schlager aus alten Zeiten



### COLOMBA DI PASQUA

	Gramm
1. Weissmehl	2200
<i>Im Maschinenkessel bereitstellen.</i>	
2. Wasser	900
VELUMIN	130
Salz	40
Hefe	150
<i>Verrühren und mit dem Mehl aufgreifen.</i>	
3. CREMONA EXTRA / CREMONA GOLD	600
<i>Beifügen und einarbeiten.</i>	
4. Eigelb	600
Zucker	250
Zitronenraps	50
Fiori di Sicilia	10
<i>Eigelb und Zucker miteinander durchrühren und in 2-4 Intervallen begeben. Dazwischen den Teig jedesmal trocken kneten.</i>	
5. Zedrat oder Zitronat, gehackt	500
<i>Den Teig mindestens 1 Stunde angaren lassen und ihn während dieser Zeit 2-3 mal aufziehen. Zwei Teigstücke von je 200 g länglich wirken und kurze Zeit abstehen lassen. Diese mit dem Rollholz in der Mitte eindrücken, flach rollen, kreuzweise übereinander in die Kartonform einlegen und angaren lassen.</i>	
<i>Bei Vollgare die Oberfläche mit Sirup anstreichen, Kristallzucker aufstreuen und gründlich mit Puderzucker übersieben. Halbierte weisse Mandeln auflegen und das Auge mit einer Sultanine markieren.</i>	
<i>Beim Backen der Colomba muss der Ofentemperatur ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Der aufgestreute Zucker darf unter keinen Umständen schmelzen, der Teig soll aber vollständig durchbacken. Ofentemperatur 180 - 200 °C.</i>	
Gesamtgewicht	5430

### CHRISTSTOLLEN

Schwere Qualität für lange Lagerung  
Für 10 grosse, 14 mittlere oder 40 kleine Stollenhauben

	Gramm
1. Sultaninen (blaue und helle)	1300
Orangeat und Zitronat	1100
Konfierte rote Kirschen, geviertelt	400
Rum	275
<i>Mischen und mindestens 12 Std. zugedeckt ziehen lassen.</i>	
2. Weissmehl	2700
<i>Im Maschinenkessel bereitstellen.</i>	
3. Milch	700
Eier	275
Hefe	300
Zucker	300
Salz	35
Zitronenraps	90
Stollengewürz	15
<i>Verrühren bis alles gelöst ist und ganz kurz mit dem Mehl vermengen.</i>	
4. BISCONA EXTRA	1600
<i>Beifügen und schön plastisch kneten, den Teig 10 Minuten ruhen lassen.</i>	
5. Mandeln, grob gehackt	400
<i>Mit der Früchtemischung (1) sorgfältig unterkneten. Den fertigen Teig nach 15 Minuten abwiegen (kleine Hauben 235 g, mittlere 670 g und grosse Hauben 940 g Teig), rund und anschliessend lang wirken. Die Teiglinge nach weiteren 20 Minuten Zwischengare in die Stollenhauben drücken und auf mit Silikonpapier belegte Backbleche kippen. Sofort bei guter Oberhitze backen. Ofentemperatur ca. 210 °C.</i>	
6. ASTRA fest	300 - 400
Zucker, leicht vanilliert	450 - 650
Puderzucker	100
<i>Die Stollen nach dem Backen sofort mit dem heissen ASTRA fest bestreichen. Nach dem Erkalten nochmals oben und unten mit ASTRA fest anstreichen oder evtl. in ASTRA fest tauchen. Mit dem Vanillezucker bestreuen und oben mit Puderzucker stauben.</i>	
Gesamtgewicht	10340 - 10640





1972

Die Verteuerung der Arbeitskraft und verhältnismässig hoher Arbeitsaufwand bei einzelnen Gebäcken veranlasst das MARGO-Bäckermeisterteam mit Hilfe von Tiefkühlung rationellere Produktionsmethoden zu entwickeln. Die Basis für die heutigen Tiefkühlteiglinge wurde vor bald 30 Jahren gelegt.



1973

Die 51. Ausgabe der MARGO-Post erscheint nicht mehr quadratisch, sondern neu im A5-Format. Versandvorschriften der PTT und der Kundenwunsch nach einem gängigen Format für Rezeptblätter können so erfüllt werden. Die Publikation bewährter Tipps für den Alltag, neuer Backideen und gängiger Vorzugsartikel wird selbstverständlich beibehalten.



1978

Mit der 80. Ausgabe der MARGO-Post sind über 1 Million Exemplare von einem gern gelesenen und immer wieder konsultierten Medium erschienen. Antriebsfaktoren für eine kontinuierliche Arbeit an der MARGO-Post sind unzählige Komplimente, viele Anregungen, aber auch konstruktive Kritik.



1979

Ganz im Sinne einer Qualitätsverbesserung stellt MARGO ihre Margarineverpackungen von Papier auf eine speziell entwickelte, reissfeste Plastikfolie um. Besserer Schutz und Wasserundurchlässigkeit verhindern Feuchtigkeits- und Gewichtsverlust.

## Bestseller auf dem Tortenteller



### SCHOKOLADENBISCUIT

Ergibt 4 Tortenböden à 24 cm Ø 5 cm hoch  
oder 26 cm Ø 4 cm hoch

	Gramm
BISCUIT-MIX	1000
Eier	750
Wasser	100
Kakaopulver	75

*BISCUIT-MIX, Eier und Wasser zusammen 8 Minuten im Schnellgang aufschlagen, anschliessend das abgeseibte Kakaopulver unterrühren. Bei ca. 200 °C backen.*

Gesamtgewicht	1925
---------------	------

### SCHWARZWÄLDERTORTE

2 Torten à 26 cm Ø

	Gramm
Schokoladenbiscuit	950
GELINA Schlagcrème	1200
Zucker	80
Gelatine	12
Kirschsirup	80
Weichselkirschen	100
Schwarzwälderspäne	200
Puderzucker	20

*GELINA Schlagcrème aufschlagen, Zucker und die aufgelöste Gelatine unter die Crème rühren. Schokoladenbiscuit zweimal durchschneiden, auf die unterste Biscuitschicht 250 g Crème aufstreichen und halbierte Weichselkirschen auflegen. Die mittlere Biscuitschicht auflegen und mit Kirschsirup tränken, mit 250 g Crème bestreichen, die letzte Biscuitschicht auflegen, die Torten mit der verbleibenden Crème einstreichen, mit Schwarzwälderspänen belegen und ganz leicht mit Staubzucker bestäuben.*

Gesamtgewicht	2642
---------------	------





1981

MARGO-Post Sonderausgabe anlässlich der zweiten Revision des Berufsbildungsgesetzes, in dem zahlreiche Neuerungen und zeitgemässe Anpassungen für die Lehrabschlussprüfung im Bäcker- und Konditorberuf gefasst werden.



1983

MARGO offeriert ihren Kunden einen Messestand, der an Jahr- und Wochenmärkten zur Unterstützung von Impulskäufen eingesetzt werden kann und so für zusätzlichen Umsatz sorgt. Mit 300 Abnehmern innert einem Monat ein grosser Erfolg.



1984

Sonderausgabe zum Thema Rohstoffe. Nach den rund 30000 Exemplaren der MARGO-Post Nr.17 ist eine Neuauflage mit aktuellen Daten und Produktionsprozessen ein absolutes Kundenbedürfnis. Damit erhält die interessierte Leserschaft vom geschichtlichen Hintergrund bis hin zur Warenkunde wieder ein ganzheitliches Bild zum Thema Fettstoffe.



1988

GOLDKORN, die MARGO Spezialbrot-Mischung, wird in das Sortiment aufgenommen. Zwar oft kopiert aber nie erreicht, avanciert dieses Produkt in der Schweizer Bevölkerung zu einer der beliebtesten Brotmischungen und damit zum Grosserfolg für unsere Kunden. Ein umfassendes Sortiment im Bereich Spezialbrot- und Backvormischungen folgt.

## Dauerbrenner in der Backstube



### KOKOSMAKRONENMASSE

	Gramm
COCOVIT	1000
Wasser 60 - 80 °C	ca. 220
<i>Zusammen 5 Minuten im 2. Gang rühren und in der gewünschten Form und Grösse auf Silikonpapier dressieren. Bei ca. 200 °C backen.</i>	
Gesamtgewicht	1220
<i>Für Schokoladenkokosmakronen unter 1000 g Makronenmasse 20 g Kakaopulver rühren.</i>	

### MAKRÖNLIMASSE

	Gramm
NUCROVIT	1000
Wasser	ca. 220
<i>Zusammen 5 Minuten im 2. Gang rühren und in der gewünschten Form und Grösse auf Silikonpapier dressieren. Bei ca. 200 °C backen.</i>	
Gesamtgewicht	1220
<i>Für Vogelnestli die Flüssigkeit um ca. 20 - 30 g Wasser reduzieren.</i>	

### ZUCKERTEIG

	Gramm
1. BISCONA EXTRA Weissmehl	600 1500
<i>Miteinander fein verreiben.</i>	
2. Trieb Salz	7
Milch	200
Zucker	750
Eier	150
Zitronenraps	20
<i>Das Trieb Salz in der Milch auflösen, mit den restlichen Zutaten verrühren und alles zu einem Teig aufgreifen.</i>	
Gesamtgewicht	3227

### Tip aus der Praxis

Der Teig mit BISCONA EXTRA kann sofort ohne Kühlung weiterverarbeitet und ausgerollt werden.





1991

Mit dem «ABC der Backmittel» ist es der MARGO gelungen, ein kompliziertes Wissensgebiet auf einfache und übersichtliche Art verständlich zu machen.



1996

MARGO setzt sich auch für Lehrlinge ein: Teige und Massen – die Basis für jedes Gebäck – werden kurz und übersichtlich dargestellt. Diese Ausgabe der MARGO-Post entwickelt sich zum Renner bei allen Auszubildenden.



1998

Das Resultat einer Umfrage im Jahre 1972 hat zum Aufbau eines umfassenden Rezeptdienstes geführt. Mit dem Internet, der neuen Form der Kommunikation, kann die MARGO nun ein altes Bedürfnis auf moderne Weise befriedigen.  
www.margo-ch.com/d/rezpte



1999

Das gesamte Sortiment an ungekühlten Produkten wie Margarinen, Backmitteln, Brotmischungen oder Konditorei-Halbfabrikaten lässt MARGO über PISTOR distribuieren. Zum Vorteil des Kunden: nur noch ein Partner für Bestellung, Lieferung und Fakturierung.

## Evergreen im Scheinwerferlicht



### DEUTSCHER BLÄTTERTEIG

	Gramm
1. Weissmehl	1500
Salz	30
CONTISSA	150
Wasser	ca. 750
<i>Zu einem plastischen Teig kneten. Diesen sofort auf der Ausrollmaschine auf ca. 40 x 40 cm ausrollen.</i>	
2. FLORANA EXTRA	1000
<i>In die Mitte des Teiges legen und mit dem freibleibenden Teig einschlagen.</i>	
Gesamtgewicht	3430

*Dem eingeschlagenen Teig in kurzen Abständen eine einfache und zwei Doppeltouren geben. Teigdicke vor dem Zusammenlegen jeweils 7-8 mm. Den Teig in ein Plastiktuch einschlagen und über Nacht bzw. bis zu 6 Tagen im Kühlschrank lagern. (Bei längerer Lagerzeit einfrieren und 24 Stunden vor dem Weiterverarbeiten im Kühlschrank auftauen lassen.) 1-2 Stunden vor dem Weiterverarbeiten nochmals zwei Doppeltouren geben.*

### FLÜTES

*Blätterteig 2,5 mm dick und 20 cm breit ausrollen. Einen ca. 20 cm breiten Streifen mit Ei anstreichen, Reibkäse und Salz aufstreuen und mit dem Rollholz andrücken. Den Teig wenden und wie auf der Vorderseite den Teig mit Ei anstreichen, mit Reibkäse und Salz bestreuen und andrücken. In ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Diese von den Enden her gegengleich aufdrehen und auf Bleche absetzen. Abstehen lassen und bei ca. 210 °C backen. Weitere Variationen: mit Sesam, Kümmel*

### SCHINKENGIPFEL

	Gramm
Schinken	250
Kalbsbrät	250
CONTISSA	50
Eigelb	60
<i>Senf, Streuwürze, Pfeffer</i>	
<i>Schinken vom Metzger in der Maschine fein hacken lassen und mit dem Brät mischen. Anschliessend in CONTISSA unter ständigem Rühren erhitzen. Mit dem Gewürz eher scharf abschmecken und das Eigelb einrühren. Sobald die Farce leicht anzieht, diese vom Feuer nehmen und auf ein Silikonpapier leeren. Mit Hilfe eines zweiten Silikonpapiers 1 cm dick ausrollen, im Kühlschrank erkalten lassen und anschliessend in ca. 1,5 cm breite und 4 cm lange Streifen schneiden. Diese können über längere Zeit auf Vorrat eingefroren werden. Blätterteig ca. 1,8 mm dünn ausrollen und Dreiecke von 10 cm schneiden, die Schinkenfarce auflegen, zu Gipfeln rollen und mit Eigelb anstreichen. Ofentemperatur ca. 220 °C.</i>	
Gesamtgewicht	610

### Tip aus der Praxis

*Es können auch Schinken-Käsegipfel hergestellt werden. Weniger Schinkenfarce verwenden, dafür etwas geschnittene Käsestreifen auflegen. Den Gipfel vor dem Backen zusätzlich mit Käse bestreuen.*



Trotz sich wandelnden Ernährungstrends und neuen Vertriebskanälen wird der Erfolg eines Bäckereiproduktes immer abhängig sein von dessen Frische, Geschmack und Originalität. MARGO, der Lieferant von Bäckerei- und Konditorei-Halbfabrikaten, verpflichtet sich deshalb auch in Zukunft dem Grundsatz: QUALITÄT, IDEEN, SERVICE.

Unter QUALITÄT verstehen wir Produkte und Leistungen, welche dem Fachmann eine zuverlässige Problemlösung gewährleisten. Um diesem Ziel gerecht zu werden, verwendet MARGO ausschliesslich qualitativ hochstehende Rohstoffe und modernste Produktionsverfahren, welche dank internationalem Wissens- und Erfahrungsaustausch durch unsere Spezialisten immer weiterentwickelt werden.

Zahlreiche IDEEN erhalten wir von unseren Kunden, indem wir durch unsere Marktnähe Trends und Bedürfnisse im Bäckerei- und Konditoreigewerbe erforschen, diese in Form von innovativen Produkten umsetzen und dem handwerklichen Bäckereibetrieb wieder zukommen lassen.

SERVICE ist jene Dienstleistung, mit der wir unsere Kunden weiterhin kompetent und umfassend beraten und unterstützen werden: sei es mit individueller Fachberatung durch unsere sachkundigen Mitarbeiter im Aussendienst, sei es via Hotline 041/729 23 23 durch unseren Bäckermeister oder sei es durch eine individuelle Verkaufsförderungsaktivität oder -unterstützung. Das MARGO Team ist jederzeit für Sie da!

## Aus der Hitparade



### GEMÜSEBROT

	Gramm
1. PANACTIV-MIX 50%	1000
Weiss- oder Halbweissmehl	1000
Hefe	80
Wasser	1350
<i>Alles zusammen 10 Minuten im 1. Gang und 2 Minuten im 2. Gang zu einem plastischen Teig kneten.</i>	
2. Gemüse Mischung	400 - 500
<i>Am Schluss untermischen. Nach einer Stockgare von ca. 30 Minuten in der gewünschten Grösse abwägen und länglich aufarbeiten. Bei guter Gare 2 - 3 mal der Länge nach mit flach geführter Klinge schneiden und im ca. 230 °C heissen Ofen backen.</i>	
Gesamtgewicht	3830 - 3930

### KÜRBISBROT

	Gramm
PANACTIV URDINKEL-MIX 50%	1000
UrDinkel oder Halbweissmehl	1000
Hefe	80
Wasser	1200
Kürbiskerne, grob gemahlen	250
ASTRA V Pflanzenfett	100
<i>Alles zusammen 2 Minuten im 1. Gang und ca. 4 Minuten im 2. Gang zu einem plastischen Teig kneten. Nach einer Stockgare von 30 Minuten in der gewünschten Grösse abwägen und rund aufarbeiten. Bei guter Gare in der Mitte mit dem Rollholz ein Loch eindrücken. In dieses ein ca. 20 g schweres, rund aufgearbeitetes Teigstück hineindrücken. Den Teigling leicht mit Mehl bestäuben und 8-10 mal auf der Seite einschneiden. Mit Dampf in einem ca. 230 °C heissen Ofen backen.</i>	
Gesamtgewicht	3630

### TOMATENBROT

	Gramm
1. PANACTIV HERZ-MIX 50%	950
Weissmehl	950
Hefe	80
Wasser	1000
Tomatenpüree	150
<i>Alles zusammen 10 Minuten im 1. Gang und 5 Minuten im 2. Gang zu einem plastischen Teig kneten.</i>	
2. Oliven, entsteint	150
Tomaten in Oel (abgetropft)	150
<i>Am Schluss untermischen. Nach einer Stockgare von ca. 30 Minuten in der gewünschten Grösse abwägen und in der Brot-Teigfüllmaschine abpressen und schneiden. Danach leicht stauben. Ofentemperatur ca. 230 °C.</i>	
Gesamtgewicht	3430



# Besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.margo-ch.com

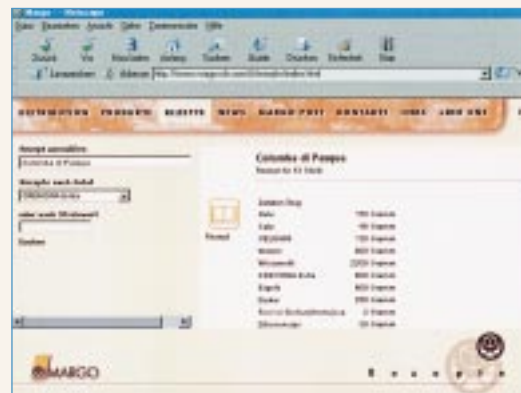
## Information

Das Internet – als erdumspannendes Medium – entwickelt sich auch für den Bäcker immer stärker zur wichtigen Geschäftsplattform und Informationsquelle. Neuste Studien im Schweizer Bäckerei- und Konditoreimarkt zeigen, dass bereits jeder dritte Schweizer Bäcker einen Internetanschluss privat oder geschäftlich nutzt.



## MARGO-Post

Sollten Sie die neusten Ausgaben der MARGO Post nicht mehr griffbereit haben; MARGO publiziert auch diese im Netz oder gibt Ihnen die Möglichkeit, online alle Exemplare unkompliziert und gratis zu bestellen.



## Aktuelle Rezeptbibliothek

MARGO offeriert jedem Homepagebesucher ein umfassendes Angebot an traditionellen, aktuellen und innovativen Rezepten für die einfache Umsetzung in der Backstube. Die Rezeptdatenbank wird wöchentlich durch unseren Fachdienst erweitert, so dass sich ein regelmässiger Besuch bei margo-ch.com mit Sicherheit lohnt.

### Gratis

Sämtliche Informationen, die sich in den letzten Jahrzehnten angesammelt haben, stehen für alle Interessenten ohne spezielle Zugriffsberechtigung zur freien Verfügung. Mehrere hundert Rezepte können so nach Themen oder Produkten selektioniert werden.



## News

Top Angebote – beispielsweise der MARGO SUPER BONUS – aber auch innovative Promotionen wie die FUNNY FAMILY, das Überraschungsg Gebäck für Kinder, werden aktuell für Sie aufgeschaltet.

## Unsere Produktegruppen:

Margarinen



Fette



Brote



Vormischungen



Füllungen



Tiefkühlprodukte

