



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

## Brotkalender und Brötchenspezialitäten Februar 2019

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag:** Vollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Lichtenfelser-Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Landbrot, Milchhörnchen
- Dienstag:** Einkorn-Vollkornbrot mit Leinsaat, Dinkelburlies, Orketal-er-Landbrot, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Farmerbrot,  
**in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Mittwoch:** Krustenbrot, Emtebrot, Landbrot, Bergsteigerbrot, Haselnuss-Mehrkornbrötchen, Weißbrot, Baguettes, Saat-Gut-Brötchen,  
**in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Donnerstag:** Lichtenfelser-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Toscana-Brötchen, Rosinenstuten, Rheinisches Schwarzbrot, Laugenbrötchen, Römerkruste,  
**in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Freitag:** Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkelburlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Rotkornbrot mit Walnüssen, Laugenbrötchen,  
**in Schreufa und Viernüden:** der lange Sachsenberger
- Samstag:** Lichtkorn-Roggenbrot, Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Schweizer-Sonnendinkel, Schweizer-Landbrot, Milchbrötchen, Splitterbrötchen, Dinkel-Emmer-Kröstchen

**Lichtenfels-Sachsenberg** | Landesstraße 28 | Tel. 0 64 54 - 251

**Frankenberg-Schreufa** | Sachsenberger-Straße 24 | Tel. 0 64 51 - 68 51

**Frankenberg-Viernüden** | Hauptstraße 18 | Tel. 0 64 51 - 718 33 34

**Korbach** | Westring 9 | Tel. 0 56 31 - 503 15 48



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

## Unsere Tagesangebote im Februar 2019

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag:** 6-Kornbrot 750 g 3,00 €  
Milchhörnchen 2 Stück 1,35 €
- Dienstag:** Einkornbrot mit Leinsaat 500 g 2,80 €  
Quarkkeulchen 2 Stück 2,25 €
- Mittwoch:** Bergsteigerbrot 750 g 3,00 €  
Haselnuß-Mehrkornbrötchen 2 Stück 1,20 €
- Donnerstag:** Rheinisches-Schwarzbrot 1 kg 3,30 €  
Windbeutel 1 Stück 1,60 €
- Freitag:** Schokobrötchen 2 Stück 1,50 €  
Butterberliner 3 Stück 3,35 €
- Samstag:** Haselnuss-Mehrkornbrot 500 g 2,80 €  
Butterbienenstich große Platte 4,20 €

### Liebe Kundinnen und Kunden,

na wie sieht es aus mit den guten Vorsätzen für's neue Jahr? Haben Sie etwas davon umsetzen können? Bestimmt! Puh!- war das ein Jahresanfang! Das Neujahrskonzert mit "Da Capo Frankenberg". Mit so vielen Besuchern hat wohl niemand gerechnet. In einer sehr kuschelig gefüllten Backstube (es war echt richtig eng) haben die Gesangsspezialisten ein mitreißendes und beeindruckendes Konzert gegeben. Einigen Gästen hat es so gut gefallen, dass sie erst den Heimweg angetreten sind, als meine Mannschaft in einem Teil der Backstube mit dem nächtlichen Backbetrieb begonnen hat. Danke "Da Capo" und allen, die zu diesem gelungenen Abend beigetragen haben!

Immer wieder wird die Verträglichkeit von Backwaren untersucht und es wird recherchiert, warum es Backwaren gibt, die besser bekömmlich sind und leichter vom Körper verarbeitet werden und andere eben nicht. Es liegt nicht immer einfach nur an der Getreidesorte. Manchmal liegt es an einer viel zu überzüchteten Sorte, oft liegt es an den vielen Zusatzstoffen und Backhilfsstoffen, welche sich oft auf der Zutatenliste von Fertigmischungen wiederfinden. Ein ganz wichtiger Grund ist jedoch auch die Art der Herstellung und welche Zeiten den Teigen gegeben wird sich zu entwickeln und zu reifen. Ganz einfach ausgedrückt: je mehr Zeit den Teigen zwischen Teigbereitung und Abbacken zur Verfügung steht umso besser bzw. umso bekömmlicher wird das Brot. Manche Teige bekommen bei uns über 20 Stunden Zeit zu reifen. Sollten sie Fragen haben, bitte gerne.

Gern auch per Mail an [info@weber-backwerk.de](mailto:info@weber-backwerk.de)

**Ihr & euer Dirk Weber**

