



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten März 2019

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag:** Vollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Lichtenfelser-Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Landbrot, Rosinenbröchen
- Dienstag:** Haselnussmehrkornbrot, Saat-Gut-Brötchen, Lichtkorn-Laib, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Emtebrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch:** Krustenbrot, Schweizer-Sonnendinkel, Landbrot, Einkornbrot mit Leinsaat, Dinkel-Bürlies, Weißbrot, Baguettes,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag:** Lichtenfelser-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Toastbrot, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Bergsteigerbrötchen, Römerkruste,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag:** Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Salz & Pfeffer, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Einkornbrot mit frisch gerösteten Kürbiskernen und einer Hand voll Walnüssen, Laugenbrötchen, Dinkelzöpfe,
in Schreufa und Viernüden: der lange Sachsenberger
- Samstag:** Tiroler Hausbrot, Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Farmerbrot, Schwarwälder-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 März 2019

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag:** Lichtenfelser Roggenbrot 1 kg 3,00 €
Rosinenbrötchen 3 Stück 2,20 €
- Dienstag:** Lichtkorn-Laib 1 kg 3,00 €
Quarkbällchen 3 Stück 2,80 €
- Mittwoch:** Einkornbrot mit Leinsaat 500 g 2,80 €
Plundergebäck 3 Stück 3,40 €
- Donnerstag:** Toastbrot 500 g 2,00 €
Käsekuchen Platte 2,70 €
- Freitag:** Salz & Pfeffer 2 Stück 1,20 €
Donauwelle Stück 1,45 €
- Samstag:** Tiroler-Hausbrot 1 kg 3,25 €
gefüllter Streuselkuchen Platte 2,70 €

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Freunde guten Brotes und feiner Köstlichkeiten, puh gerade noch vor Monatswechsel geschafft: der neue Brotkalender mit den aktuellen Angebotshinweisen ist fertig gestellt. Ich hoffe ich habe ein breit gefächertes und abwechslungsreiches Backwarensortiment zusammengestellt. Ich bin auf einige Kundenwünsche eingegangen - leider ist jedoch nicht alles möglich.

Ein Brot bereitet mir momentan große Freude: Einkornbrot mit Leinsaat. Wenn man eine neue Brotsorte backt, ist es schon immer etwas spannend: wie kommt es beim Kunden an, stimmt die Qualität? ...Bei diesem Brot hab ich so ein bisschen das Gefühl einer Punktlandung. Na ja, man darf auch mal Glück haben ;-)

Früher war Toastbrot ein Produkt aus dem Bäckerfachgeschäft. Fast jeder Bäcker hat es gebacken. In unterschiedlichsten Rezepturen wurde es angeboten. Diesen unglaublich großen Markt hat die Backindustrie fast komplett an sich genommen. Sehr, sehr Schade! Wir haben Toastbrot die ganzen Jahre gebacken, bis uns ein großer Kunde abgenommen wurde, der es uns ermöglicht hat, den kleinen Bedarf in unserem Geschäft zu tragen. Wir haben diesen Kunden preisbedingt verloren. Einige Monate haben wir keinen Toast mehr gebacken.

Damit bin ich jedoch nicht einverstanden! Toastbrot gehört einfach in eine Bäckerei!

Wir starten den "Wiederbelebungsversuch" eines Klassikers auch mit Variationen

mit alten Getreidesorten. Seien Sie gespannt, was aus dem Ofen kommt.

Und ich bin es, wie es bei uns mit diesem Klassiker weitergeht.

Mit lieben Grüßen aus der Backstube,

Ihr & euer Dirk Weber

