



Brotkalender und Brötchenspezialitäten April 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Tiroler Hausbrot, Vollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Lichtenfelser-Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Dinkel-Emmer-Krüstchen, Landbrot, süße Hefeknoten
- Dienstag: Einkorn-Vollkornbrot, Farmerbrot, Rotkorn-Vollkornbrötchen, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Schwarzwälder-Landbrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Römerkruste, Landbrot, Orketal-Landbrot, Dinkel-Butterzöpfe, Weißbrot, Baguettes, Dinkel-Emmer-Krústchen,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Lichtkorn-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Mandelkruste (Osterbrot), Saat-Gut-Brötchen, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Erntebrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkelbürlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Laugenbrezeln, Dinkel-Baumnußbrot,
in Schreufa und Viermünden: der lange Sachsenberger
- Samstag: Lichtenfelser-Roggenbrot, Saftkornbrot mit Kürbiskernen, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Dinkel-Emmer-Krústchen, Milchbrötchen, Splitterbrötchen, Schweizer-Sonnendinkel

Lichtenfels-Sachsenberg | Landesstraße 28 | Tel. 0 64 54 - 251
Frankenberg-Schreufa | Sachsenberger-Straße 24 | Tel. 0 64 51 - 68 51
Frankenberg-Viermünden | Hauptstraße 18 | Tel. 0 64 51 - 718 33 34
Korbach | Westring 9 | Tel. 0 56 31 - 503 15 48



Unsere Tagesangebote im April 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

Montag:	6-Korn-Brot süße Hefeknoten	750 g 2,90 € 3 Stück 1,90 €
Dienstag:	Einkorn-Vollkornbrot verschiedene Strietzel	750 g 3,20 € 3 Stück 3,10 €
Mittwoch:	Orketal-Landbrot Käsekuchen	1 kg 3,10 € Platte 2,50 €
Donnerstag:	Vollkornbrot im Sesammantel Donauwelle	1 kg 3,10 € Stück 1,35 €
Freitag:	Dinkel-Baumnußbrot verschiedene Cremeschnitten	500 g 2,65 € Stück 1,50 €
Samstag:	Saftkornbrot mit Kürbiskernen gefüllter Streuselkuchen	1 kg 3,20 € Platte 2,55 €

Liebe Kundinnen und Kunden,

liebe Freunde guten Brotes und Genießer feiner Köstlichkeiten, gefühlt zwar sehr spät, steigen jetzt endlich die Temperaturen dann doch etwas an. Beim Anbruch des Tages und spätestens beim Blick in den Bienenkasten fühle ich deutlich die Kraft des nahenden Frühlings. Schön - wird doch!

Seit gut einem Jahr verarbeiten wir nun unbehandelte Frischmilch direkt vom Hof von Achim Emde aus Dalwigksth. Ich kann also sagen, dass ca. eine Kuh jetzt nur für uns arbeitet... Anfängliche Bedenken über Frischhaltung, Lagerung, Verträglichkeit bei langer Teigführung, etc. haben sich nicht bestätigt. Verbessert haben sich Geschmack und Geruch von milchhaltigen Produkten. Man merkt, da ist richtige Milch drin.

Ein kleiner Blick hinter die Kulissen der vergangenen heftigen Wochen: Motorschaden an einem Verkaufswagen (schon vier Wochen Wartezeit auf ein nicht lieferbares Ersatzteil), fast Totalschaden an einem Lieferwagen, kräftiger Blechschaden an einem fast neuen Lieferwagen. Dazu großer Krankenstand, wie überall, an einem Samstag fehlten allein in Sachsenberg 12 fleißige Hände.

Spannende Tage und Wochen liegen aber auch vor uns: Ostern-Backstube mit den zu backenden Mengen im Ausnahmezustand, das Osterfest - mit ganz besonderer Bedeutung. Am 22.4. Brotzeit in Berlin: alles rund ums „Gute Brot-Backen“, mit vielen Kollegen und dann vor und mit mehreren tausend Besuchern. Wir führen bei uns in der Bäckerei ganz besondere Arten von Sauerteigen (Einkorn, Emmer und Dinkel) - und ich darf und soll in Berlin einen Workshop darüber leiten. Die ersten Entwürfe für eine Umgestaltung und Renovierung des Verkaufs-bereichs in Sachsenberg liegen auf dem Tisch. Anfang Mai gibt ein junges und richtig gutes Blechbläserensemble ein Konzert in der Backstube. Musik zwischen Knetern, Kesseln und Öfen. Wir vom Verein „Die freien Bäcker e.V.“ haben einen Kurzfilm produziert, der zeigt, wie wir backen und worauf wir achten. Den Link finden Sie auf meiner Homepage.

Und noch ein ganz persönlicher Termin (den ich mir seit über 10 Jahren wünsche) steht für mich seit Anfang Dezember fest: am 8. April werde ich mit der Startnummer 74942 versuchen, beim „Marathon de Paris“ zum ersten Mal diese Strecke zu laufen. Gut 42 Kilometer Stadtbesichtigung in Turnschuhen und Laufschrift. Sie sehen, es wird nicht langweilig ;-) Bis bald.... **Ihr & euer Dirk Weber**