



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten Mai 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Landbrot hell, Rheinisches-Schwarzbrot, 6-Kornbrot, Waldstauden-Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Landbrot, Buttereinback
- Dienstag: Cranberry-Vollkornbrot, Römerkruste, Studentenecken, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Lichtenfelsen-Roggenbrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Farmerbrot, Landbrot, Emmervollkornbrot, Weißbrot, Baguettes, Dinkel-Ciabattabrötchen,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag: ausgehobenes Bauernbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Rosinenstuten, Toscanabrötchen, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Erntebrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkelbürlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Dinkelweck mit Curry und Cranberries, Laugenbrezeln,
in Schreufa und Viermünden: der lange Sachsenberger
- Samstag: Lichtenfelsen-Roggenbrot, Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Tiroler-Hausbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, 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

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Unsere Tagesangebote im Mai 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Rheinisches-Schwarzbrot 1 kg 3,25 €
Buttereinback 3 Stück 1,55 €
- Dienstag: Cranberry-Vollkornbrot 500 g 2,65 €
Studentenecken 2 Stück 1,50 €
- Mittwoch: Dinkel-Ciabatta-Brötchen 3 Stück 1,65 €
verschiedene Obstplunder 3 Stück 3,10 €
- Donnerstag: ausgehobenes Bauernbrot 1 kg 3,10 €
Blätterteig-Apfelstrudel 2 Stück 2,45 €
- Freitag: Dinkelweck m. Curry & Cranberries 2 Stück 1,20 €
verschiedene Sahneschnitten Stück 1,55 €
- Samstag: Tiroler-Hausbrot 1 kg 3,10 €
Bienenstich große Platte 4,00 €

Liebe Kundinnen und Kunden,

liebe Freunde guten Brotes und Genießer feiner Köstlichkeiten: geschafft, der neue Brotkalender sowie die neuen Angebote des Monats Mai sind fertig. Ich hoffe, dass ich ein abwechslungsreiches Backwarensortiment zusammen gestellt habe. Neben Klassikern wie z.B. Blätterteig-Apfelstrudel gibt es auch Neues auf dem Backzettel: Dinkelweck mit Curry und Cranberries (geschmacklich eine richtig gute Kombination). Das ausgehobene Bauernbrot ist ein dunkles Roggenmischbrot. Nach einer sehr langen Teigreihe wird der Teig ganz vorsichtig ausgewogen (ausgehoben) und dann direkt ab damit in den Ofen.

Ebenso geschafft: unser defekter Fuhrpark ist endlich wieder komplett und auch der hohe Krankenstand aus den zurückliegenden Wochen und Monaten ist überstanden. Schön, dass alle wieder an Bord sind!
Wie vergangen Monat angekündigt habe ich Anfang April in Paris meinen ersten Marathon gelaufen. Ein besonderer Augenblick nach monatelangem Training bei Schnee, Eis, Wind und Wetter auf einmal zwischen vielen Tausend Menschen auf dem Champs-Élysées zu stehen und auf den Startschuß zu warten. Bei den Gedanken daran bekomme ich heute noch Gänsehaut. Schön, es mit über 42.000 Läufern ins Ziel geschafft zu haben!

22. April, Berlin Kreuzberg „Markthalle Neun“ - eine Liebeserklärung ans gute Brot. Mit vielen befreundeten Kollegen backen, diskutieren, beraten, sprechen, probieren, neues kennenlernen... Schön, dass so viele Menschen Interesse gezeigt haben. Schön mit dabei gewesen zu sein!

Am 12. Mai ist es dann soweit „Hessen Brass“ in Concert hinter... Onkel Christians Scheune. Bei schlechtem Wetter zwischen Öfen und Kesseln in der Backstube. Dieses junge Ensemble spielt so ziemlich alles was es an Noten gibt, jedoch vor allem was Spaß macht. Und das hört man! Neben hervorragender Blechbläserei von Klassik bis Aktuell gibt es kleine Köstlichkeiten aus der Backstube sowie die passenden Getränke. Der Eintritt ist frei! Bis bald....

Ihr & euer Dirk Weber

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de