



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten Juni 2019

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag:** VVollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Lichtenfeler Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Landbrot
- Dienstag:** Orketalers Landbrot, Dinkelbühlies mit Curry und Cranberries, Holunderblütenbrot, Vollkornbrot geschn., Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Römerkruste, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Mittwoch:** Krustenbrot, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot, Schwarzwälder-Landbrot, Dinkel-Bühlies, Weißbrot, Baguettes, Tostbrot, **in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Donnerstag:** Lichtenfeler-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Toastbrot, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Saat-Gut-Brot, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Freitag:** Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Salz & Pfeffer, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Rotkornbrot mit Walnüssen, Laugenbrötchen **in Schreufa und Viernüden:** der lange Sachsenberger
- Samstag:** Tiroler-Hausbrot, Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Schweizer-Sonnendinkel, Lichtkorn-Laib, 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 Juni 2019

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag:** Krustenbrot 1 kg 2,90 €
süße Hefeknoten 3 Stück 2,20 €
- Dienstag:** Römerkruste 750 g 2,90 €
Dinkelbühlies m. Curry & Cranberries 2 Stück 1,35 €
- Mittwoch:** Holunderblütenbrot 500 g 3,00 €
verschiedene Stietzel 3 Stück 3,40 €
- Donnerstag:** Cranberry-Vollkornbrot 500 g 2,90 €
Nussecken 2 Stück 2,90 €
- Freitag:** Rotkornbrot mit Walnüssen 500 g 3,00 €
versch. Sahneschnittchen Stück 1,60 €
- Samstag:** Tiroler-Hausbrot 1 kg 3,35 €
Käsekuchen Platte 2,80 €

Liebe Kundinnen und Kunden,

weizenfreie Backwaren genießen große Beliebtheit beim Verbraucher. Für einige ist es ein Trend, für andere ist es durch die bessere Verträglichkeit eine Möglichkeit sich weizenfrei zu ernähren. Oft werden Weizen bzw. die Produkte daraus "verteufelt". Ich denke, der Weizen an sich ist gar nicht so schlecht wie sein Ruf, vielmehr ist es die Überzüchtung des Getreides und auch die vielen Zutaten wie technisch isolierte Enzyme, künstliche Emulgatoren, Ascorbinsäure und, und, und... die Weizenbackwaren für viele zum Problem werden lassen. So backen wir seit Jahren Brote und Brötchen ohne Weizen.

Auch im süßen Bereich haben wir Gebäcke aus Dinkel oder Einkorn, z.B. unser Mürbteig (für Nussecken und andere Mürbgebäcke), Obstböden.... Weitere Gebäcke werden folgen.

Unser Dinkeltoast mit 50% Vollkornanteil erfreut sich mittlerweile einer gestiegenen Beliebtheit!

Und wo ich gerade von steigen spreche: kaum steigen die Temperaturen, fangen die Problemchen mit der Verarbeitung von Butter wieder an. Wir können jedoch die Butter nicht einfach direkt aus der Kühlung verarbeiten, da sie dann einfach zu fest ist. Na ja, es ist für uns nicht gerade der erste Sommer ;-)

Ihr & euer Dirk Weber

