



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten Juni 2022

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Lichtkornbrot, 6-Kornbrot, Vollkornbrot im Sesammantel, Krustenbrot, Weißbrot und Baguettes, Dinkelbürlies, Kosakenbrot, Obsttörtchen, Landbrot
- Dienstag: Orketal-er-Landbrot, Goldbürlies, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Frühlingbrot, Baguettes, Nussecken, Laugenbrötchen,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Heimatbrot, Römerkruste, Landbrot, Schwarzwälder-Landbrot, Öxchen, Weißbrot, Baguettes, Dinkeltoast mit Einkorn, Einkornbrot mit Leinsaat,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Nuhnetaler-Landbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Farmerbrot, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Heimatbrot, Baguettes, Oxenkruste, Laugenbrötchen,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Samstag: Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Frühlingbrot, Lichtkornlaib, Splitterbrötchen, Dinkel-Bürlies

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

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

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



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Unsere Tagesangebote im Juni 2022

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

| | | | |
|-------------|-----------------------------|--------------|--------|
| Montag: | Vollkornbrot im Sesammantel | 1 kg | 3,40 € |
| | Obsttörtchen | 1 Stück | 2,00 € |
| Dienstag: | Frühlingbrot | 750 g | 3,20 € |
| | Nussecken | 3 Stück | 4,15 € |
| Mittwoch: | Einkornbrot mit Leinsaat | 500 g | 3,10 € |
| | verschiedene Strietzel | 3 Stück | 3,70 € |
| Donnerstag: | Farmerbrot | 750 g | 3,20 € |
| | Puddingteilchen mit Obst | 3 Stück | 3,70 € |
| Freitag: | Heimatbrot | 500 g | 3,00 € |
| | Windbeutel | 1 Stück | 1,65 € |
| Samstag: | Schweizer-Sonnendinkel | 750 g | 3,20 € |
| | Streuselkuchen | große Platte | 4,50 € |

Liebe Kundinnen und Kunden.

Auch diesen Monat wieder das Gute zuerst... Das ist schon jedes Jahr ein besonderer Moment, wenn der erste Honig aus der Honigschleuder läuft. Es ist zwar nur ein kleines Volk aber vollgepackt mit fleißigen Bienechen...

Unser Heimatbrot hat viele unserer Kunden überzeugt, so gut kann Heimat schmecken.....

Wieder sind Studien und wissenschaftliche Untersuchungen veröffentlicht worden. Technisch isolierte und künstliche Enzyme sind ungesund. Sie fördern Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien, auch eine Schädigung des Immunsystems wurde nachgewiesen. Diese Art von Enzymen sind übrigens Hilfsmittel/Backmittel die fast in jeder Bäckerei zum Einsatz kommen. Dadurch werden Teige maschinentauglicher. Brötchen bleiben länger knusprig. Die Teige können mehr Wasser aufnehmen. Die Teiglinge haben eine größere Toleranz für den Zeitpunkt des Backens. Die Gebäcke werden bedeutend größer.....Da bin ich sehr froh, dass ich solche Pülverchen nicht bei mir im Lager finden lassen. Da bin ich stolz auf unsere kleineren Brötchen: „klein, regional, ökologisch und richtig lecker“.....

Leider backen wir immer noch Brot für die Ukraine. Wir haben uns einer Gruppe angeschlossen die regelmäßig Brot-Transporte organisiert: <https://www.brot-bruecke-ukraine.eu/> Da gibt es auch etwas im Netz... Das ist übrigens die einzige organisierte Brothilfe. Da backen Betriebe unterschiedlichster Größen und Produktionsmöglichkeiten, da beteiligen sich Biobetriebe im Schulterschluss mit konventionellen Betrieben.... Hilft jeder nach seinen Möglichkeiten und mit der Hoffnung das dieser Irrsinn bald ein Ende hat.

Ihr & euer Dirk Weber

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de

