



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten Juli 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Vollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Lichtenfelser-Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Oliven-Tomaten-Bürlies, Landbrot
- Dienstag: Erntebrot, Dinkel-Bürlies, Einkorn-Vollkornbrot, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Lichtenfelser-Roggenbrot, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Farmerbrot, Landbrot, Tiroler-Hausbrot, Weißbrot, Baguettes, Dinkel-Emmer-Krústchen, **in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Lichtenfelser-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Cranberry-Vollkornbrot, Dinkel-Butterzöpfe, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Römerkruste, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot mit Kürbiskernen, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkel-Rosmarin-Bürlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Laugenbrezeln, **in Schreufa und Viermünden:** der lange Sachsenberger
- Samstag: Orketal-Landbrot, Rheinisches-Schwarzbrot, 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

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Unsere Tagesangebote im Juli 2018

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Vollkornbrot im Sesammantel 1 kg 3,20 €
Oliven-Tomaten-Bürlies 2 Stück 1,30 €
- Dienstag: Einkorn-Vollkornbrot 500 g 3,20 €
versch. Hefeteigschnecken 3 Stück 3,00 €
- Mittwoch: Erntebrot 750 g 2,90 €
versch. Körnerbrötchen 3 Stück 1,40 €
- Donnerstag: Cranberry-Vollkornbrot 500 g 2,70 €
Dinkel-Butterzöpfe 3 Stück 3,00 €
- Freitag: Rotkornbrot mit Walnüssen 500 g 2,70 €
Dinkel-Rosmarin-Bürlies 2 Stück 1,30 €
- Samstag: Orketal-Landbrot 1 kg 3,15 €
Buttermandelkuchen Platte 3,60 €

Liebe Kundinnen und Kunden,

der Hessestag ist vorbei, schade, leider. Ein großartiges Fest in unserer Heimat. Eine hervorragende Leistung der vielen Menschen die dafür gesorgt haben, dass der Hessestag 2018 so geworden ist wie er war: beeindruckend schön - WELTKLASSE!!! An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön dafür.

Auch in diesem Jahr haben wir wieder an der freiwilligen Selbstkontrolle für Backwaren teilgenommen. Da werden Brote und Brötchen auf Herz und Nieren getestet. Beurteilt werden z.B. Geruch, Geschmack, Krumenstruktur, Bestreichbarkeit, Rösche etc. Nur ein Produkt ohne Fehler bekommt ein „sehr gut“ in der Bewertung. 12 von uns zur Bewertung eingereichte Brot- und Brötchensorten erzielten dreimal „gut“ und neunmal „sehr gut“. In der Kategorie Geruch und Geschmack waren alle Produkte fehlerfrei und haben somit die höchste Punktzahl erreicht. Da freue ich mich sehr darüber und bin darauf auch schon etwas stolz.

Der Abschluß unserer nun schon 3-1/2 Jahre dauernden Baustellen ist in Planung. Die Pläne für die Neugestaltung unseres Hauptgeschäfts in Sachsenberg sind fast fertig und sollen im frühen Herbst umgesetzt werden. Der Laden, den meine Eltern 1974 haben bauen lassen, ist doch erheblich in die Jahre gekommen. Die Restaurierung von Onkel Christians Scheune ist auch weitgehend fertig. Die nicht passenden Gasbetonsteine in den Gefachen an der Südseite sind durch alte Backsteine ersetzt worden. Einige Lehmgefache an der Nordseite sind ausgebessert und mit einem Naturputz versehen worden. Eine bemerkenswerte Erfahrung haben wir dabei gemacht: wir haben alten Lehm (von einem Abbruch stammend) mit etwas frischem Kuhmist versehen. Dadurch wurde die Verarbeitungsfähigkeit und Haftung um Klassen verbessert. Und es wurde klar, woher das Sprichwort kommt „klebt wie Mist!“

Ihr & euer Dirk Weber

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de