



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten Juli 2021

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: 6-Kornbrot, Nuhnetales-Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot und Baguettes, Goldbürlies, Kosakenbrot, Landbrot, Vollkornbrot im Sesammantel
- Dienstag: Lichtkornlaib, Kräuterbürlies, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Laugenbrötchen,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Dinkelvollkornbrot mit Hafer und Leinsaat, Landbrot, Schwarzwälder-Landbrot, Goldbürlies, Weißbrot, Baguettes, Dinkeltoast mit Einkorn,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Lichtenfelser-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Erntebrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Hanfbürlies, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Oxenkruste, Laugenbrötchen,
in Schreufa und Viermünden: der lange Sachsenberger
- Samstag: Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Farmerbrot, Lichtkorn-Roggenbrot, Oxenkruste, Splitterbrötchen, Dinkel-Ciabatta

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



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Unsere Tagesangebote im Juli 2021

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Vollkornbrot im Sesammantel 1 kg 3,20 €
Goldbürlies 3 Stück 1,80 €
- Dienstag: Kräuter-Bürlies 2 Stück 1,30 €
verschiedene Obstkuchen Platte 2,90 €
- Mittwoch: Schwarzwälder-Landbrot 1 kg 3,10 €
Nußbecken 2 Stück 2,75 €
- Donnerstag: Schweizer-Landbrot 500 g 2,40 €
verschiedene Rührkuchen Stück 3,10 €
- Freitag: Kräuter-Knoblauch-Baguettes Stück 2,45 €
Frischobst-Plunder Stück 1,35 €
- Samstag: Dinkel-Ciabatta 2 Stück 1,30 €
verschiedene Käsekuchen Platte 3,00 €

Liebe Kundinnen und Kunden, das war schon sehr spannend in der Backstube, als die Temperaturen die 30° Grenze für mehrere Tage überschritten haben. Das Gefühl, die Butter läuft einem davon. Die kühlen Brötchenteige wurden bei der Wärme in null Komma nix feucht und klebrig. Wir in der Backstube sind zwar Wärme gewohnt aber das war schon etwas arg. Schon eine echte Herausforderung! Ebenso das Fahren und Arbeiten im Verkaufsmobil, ebenfalls kein leichtes Spiel. Am Ende einer Verkaufstour fühlt man sich da doch etwas durchgekocht.

Wie Sie wissen verarbeiten wir nur zertifiziertes Biolandmehl aus der heimatischen Landwirtschaft, welches in der Mühle von Jürgen Werner in Schmillinghausen zu naturbelassenem Mehl vermahlen wird. Unsere Milch stammt vom Hof von Achim Emde aus Dalwigkthal. Mittlerweile "arbeiten" ein bis zwei Kühe für uns... Unsere Kürbiskerne kommen aus der Steiermark und nicht aus China. Und unsere Leinsaat wir bald, mit etwas Glück, aus unserem Landkreis kommen. Ein Landwirt hat im nördlichen Teil des Kreises Leinsaat angebaut.

Während der sommerlichen Zeit bieten wir immer wieder, abweichend vom Brotkalender, besondere mediterrane Gebäcke an. Wir haben da ein paar Ideen in der Pipeline, die sich noch etwas entwickeln müssen...

Vor kurzem zeigte der TV-Sender ARTE mal wieder eine Dokumentation über "gutes Brot", wie es industriell hergestellt wird - oder eben nicht. Was da so alles an schlechten Pülverchen im Teig versteckt wird - oder eben nicht. Ich find's schön, sich auf der "oder eben nicht" Seite wieder zu finden. **Ihr & euer Dirk Weber**

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de

