



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten August 2022

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Lichtenfelser-Roggenbrot, 6-Kornbrot, Vollkornbrot im Sesammantel, Krustenbrot, Weißbrot und Baguettes, Goldbürlies, Kosakenbrot, Rosinenbrötchen, Landbrot
- Dienstag: Orketal-Landbrot, Saat-Gut-Brötchen, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Sommerkruste, Baguettes, Laugenbrötchen,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Farmerbrot, Landbrot, Orketal-Landbrot, Dinkelbürlies, Weißbrot, Baguettes, Dinkeltoast mit Einkorn,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Nuhnetaler-Landbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Saat-Gut-Brot, Dinkelbürlies mit Hanf, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Heimatbrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Oxenkruste, Laugenbrötchen, Ciabatta mit Oliven,
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Samstag: Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Schweizer-Sonnendinkel, Schwarzwälder-Landbrot, Splitterbrötchen, Goldbürlies

***** Wir haben Betriebsferien.
Am Montag, 8. August 2022 sind wir wieder für Sie da. *****

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 August 2022

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

Montag:	6-Korn-Brot	750 g	3,30 €
	Rosinenbrötchen	2 Stück	1,70 €
Dienstag:	Sommerkruste	750 g	3,30 €
	Frucht-Sahne-Schnittchen	1 Stück	1,80 €
Mittwoch:	Dinkelvollkorntoast mit Einkorn	500 g	2,50 €
	Butterstreuselkuchen	Platte	4,35 €
Donnerstag:	Heimatbrot	500 g	3,00 €
	Laugenbrötchen	2 Stück	1,55 €
Freitag:	Ciabatta mit Olivenstückchen	1 Stück	2,75 €
	Obsttörtchen	1 Stück	2,10 €
Samstag:	Goldbürlies	2 Stück	1,50 €
	verschiedene Obstkuchen	Platte	3,00 €

Liebe Kundinnen und Kunden.

Das Gute zuerst! Ganz herzlichen Dank an Sie für die vielen lieben Urlaubswünsche, die Sie uns entgegengebracht haben. Es ist schön zu wissen, dass unsere Kunden ihrer Bäckerei auch mal Ruhe gönnen. DANKE dafür!

Nach ein paar Wochen Pause, geht es nun leider mit dem Irrsinn weiter, Brot zu backen für die Kornkammer Europas. Mit dem Geld aus den Spendengläsern und durch größere Geldbeträge, die direkt an das Projekt Brotbrücke Ukraine gehen, ist die finanzielle Seite des Transports gesichert. Bäckereien backen und spenden Brot und Speditionen fahren es zum Selbstkostenpreis in die Ukraine. Vielen Dank an alle, die dieses Projekt unterstützen!

Die extrem gestiegenen Energiekosten und der hohe CO₂-Gehalt durch fossile Brennstoffe haben mich zu einer Entscheidung bewegt. Ich werde auf unseren Dachflächen Photovoltaik zur Eigenstromversorgung installieren. Wir benötigen allein für unsere Kühlungen 24 Stunden täglich und an allen 365 Tagen des Jahres Strom, dazu kommen Strom für z.B. Kneten, Licht.... Und der nächste Lieferwagen wird bestimmt einen Elektroantrieb haben. Ich bin wirklich überzeugt, die eh schon versiegelten Dachflächen für die Stromerzeugung zu nutzen.

Merken Sie sich bitte den Termin im September: Am 25.09. dreht sich auch mal am Sonntag alles rund ums Backen. Bei der ersten lokalen "Brotzeit" wird die Backstube offen und in Betrieb sein. Da können Sie live erleben wie Brot gebacken wird oder Croissants hergestellt werden. Und es wird Gesprächsrunden am Kesselrand geben, bei denen wir aus vielen verschiedenen Perspektiven darüber reden wollen, wie sich Gegenwart und Zukunft der Lebensmittelherstellung möglichst gut gestalten lassen. Gutes Essen und Trinken sowie Live-Musik sind selbstverständlich. Unterstützt werde ich von meinen Freunden und Kollegen vom Verein die Freien Bäcker e.V.: <https://www.die-freien-baecker.de/> **Sie sind herzlich eingeladen!**

Ihr & euer Dirk Weber

www.weber-backwerk.de

info@weber-backwerk.de

