



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

## Brotkalender und Brötchenspezialitäten November 2020

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: 6-Kornbrot, Orketal-Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot und Baguettes, Toscanabrötchen, Kosakenbrot, Rheinisches-Schwarzbrot, Landbrot, Butterkreppl
- Dienstag: Dinkeltoast mit Einkorn, Herbstbrot, Dinkelbürlies, Lichtkornroggenbrot, Vollkornbrot geschn., Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Dinkel-Einkornbrot mit Hafer, Leinsaat und Sonnenblumen, Baguettes, Laugenbrötchen, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Haselnuß-Mehrkornbrot, Landbrot, Schwarzwälder-Landbrot, Goldbürlies, Weißbrot, Baguettes, Dinkeltoast mit Einkorn, Farmerbrot, **in Schreufa und in Korbach:** der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Lichtenfelser-Roggenbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Saat-Gut-Brötchen, Cranberry-Vollkornbrot, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Römerkruste, **in Sachsenberg:** der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Rosinenstuten, Krustenbrot, Landbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Laugenbrötchen, **in Schreufa und Viernüden:** der lange Sachsenberger
- Samstag: Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Rosinenstuten, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Schweizer-Sonnendinkel, Nuhnetaler-Landbrot, Haselnuß-Mehrkornbrot, Splitterbrötchen, Goldbürlies

**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 November 2020

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

Montag:	Rheinisches-Schwarzbrot	1 kg	3,30 €
	Nougatringe	Stück	1,55 €
Dienstag:	Dinkelbürlies	3 Stück	1,80 €
	Butterkreppl	3 Stück	3,50 €
Mittwoch:	Farmerbrot	750 g	3,10 €
	Mohnkuchen	Platte	3,00 €
Donnerstag:	Cranberry-Vollkornbrot	500 g	3,10 €
	Laugenbrötchen	2 Stück	1,35 €
Freitag:	Quarkbällchen	3 Stück	2,80 €
	Trüffel, versch. Sorten	1 Stück	0,60 €
Samstag:	Haselnuss-Mehrkornbrot	500 g	3,10 €
	Kopenhagener-Rosenkuchen	Platte	3,00 €

### Liebe Kundinnen und Kunden!

Vergangenen Monat hab ich ein neues Brot angekündigt: Dinkel mit Einkorn und je 10 % Leinsaat, Hafer und Sonnenblumen. Jetzt ist es serienreif! Die sehr lange Teigreife von mindestens 15 Stunden macht dieses Brot sehr bekömmlich und es bleibt dazu auch noch sehr lange frisch.

**Auf der Suche** nach einem Ersatz für unser jahrzehntelang bewährtes Erdnussfett zum Backen unserer Siedegebäcke sind wir fündig geworden: Wir verwenden nun ein Siedefett aus Sonnenblumenöl, komplett aus ungehärteten Fetten. Mal schauen, was wir da an Erfahrungen bei der Verarbeitung machen... Der extrem hohe Preis lässt da einiges erwarten...

**In der vergangenen Woche** waren wir für ein paar Tage im Rheingau. In einem Restaurant gab es ein Brot - wow war das gut. Nein, nicht einfach nur gut! Besser gesagt: genial-Weltklasse! Beim Nachfragen, aus welcher Bäckerei dieses Brot stammt, trifft man auf einen bekannten Kollegen aus Norddeutschland: Bäcker Gaus.

**Vor rund 14 Tagen** habe ich Post bekommen. Ein Glückwunschschreiben der Zeitschrift "Feinschmecker". Aus rund 10.500 Bäckereien sind meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ich als eine der besten Bäckereien in Deutschland ausgezeichnet worden.

Ich bin da schon echt richtig stolz über diese Auszeichnung!

**Ihr & euer Dirk Weber**

