



LEIDENSCHAFT FÜR GUTES BACKWERK

Brotkalender und Brötchenspezialitäten Dezember 2017

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Schweizer Lndbrot, Vollkornbrot im Sesammantel, 6-Kornbrot, Lichtkorn-Roggenbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Kosakenbrot, Adventsbrötchen, Landbrot, süße Hefeknoten
- Dienstag: Brot vom Einweihungsfest*, Herbstbrot, Saat-Gut-Brötchen, Vollkornbrot geschnitten, Landbrot, Krustenbrot, Weißbrot, Baguettes, Lichtenfeller Roggenbrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Mittwoch: Krustenbrot, Römerkruste, Landbrot, Rotkornbrot mit Walnüssen, Rosinenstuten, Weißbrot, Baguettes, Weihnachtsbürlies
in Schreufa und in Korbach: der lange Sachsenberger
- Donnerstag: Schwarzwälder Landbrot, Kosakenbrot, Krustenbrot, Landbrot, Weißbrot, Baguettes, Rosinenstuten, Vollkornbrot im Sesammantel, Laugenbrötchen, Farmerbrot,
in Sachsenberg: der lange Sachsenberger
- Freitag: Vollkornbrot geschnitten, Urdinkel-Vollkornbrot, Landbrot hell, Adventsbrötchen, Krustenbrot, Landbrot, Sonnenblumenbrot, Weißbrot, Baguettes, Rosinenstuten, Laugenbrezeln, Rheinisches Schwarzbrot,
in Schreufa und Viermünden: der lange Sachsenberger
- Samstag: Lichtenfeller Roggenbrot, Saftkornbrot, Krustenbrot, Landbrot, Kosakenbrot, Adventsstuten weizenfrei, Wurzelbrot, Weißbrot, Baguettes, Haselnuss-Kornbrot, Dinkel-Emmer-Kröstchen, Milchbrötchen, Splitterbrötchen

* **Brot vom Einweihungsfest:** war nur als besonderes Backwerk für einen besonderen Tag gedacht. Ich bin mehrfach auf dieses Brot angesprochen worden. Also, es besteht aus Dinkel, Emmer, Einkorn, Lichtkornroggen, Rotkorn zu je ca. den gleichen Teilen. Wir backen dieses besondere Brot im November jeden Freitag.

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 Dezember 2017

kleine Abweichungen können natürlich schon mal vorkommen

- Montag: Schweizer Landbrot 500 g 2,25 €
süße Hefeknoten 3 Stück 2,10 €
- Dienstag: Brot vom Einweihungsfest* 750 g 3,00 €
Quarkbällchen 3 Stück 2,60 €
- Mittwoch: Rotkornbrot mit Walnüssen 500 g 2,60 €
Weihnachts-Bürlies 2 Stück 1,30 €
- Donnerstag: Schwarzwälder-Landbrot 1 kg 3,00 €
Weihnachtsbackwerk 10 % Rabatt
- Freitag: Rheinisches Schwarzbrot 1 kg 3,20 €
Advents-Brötchen 2 Stück 1,30 €
- Samstag: Haselnuss-Kornbrot 500 g 2,50 €
Adventsstuten weizenfrei Stück 2,45 €

Liebe Kundinnen und Kunden,

zugegeben, es hat in diesem Jahr für mich etwas länger gedauert, mich auf die Weihnachtsbäckerei einzulassen. Ich bin ohnehin kein Freund von „Weihnachten im September“. Doch durch unser Einweihungsfest war der normale „Fahrplan“ noch etwas mehr aus der vorgesehenen Spur geraten, und das bedeutend stärker als im Vorfeld gedacht. Nun sind wir aber wieder gut dabei mit Stollen, Plätzchen, Schokoladen, Trüffeln und Co. Dies alles wie Sie es von uns kennen - echt „handmade“ in der Landesstraße 28, in Sachsenberg. Beste Zutaten, liebevoll handwerklich in kleinen Chargen von meiner Mannschaft hergestellt - sie haben ihren Preis und ihre Wertigkeit und stehen außer Konkurrenz zur Industrieware. Jedoch auch mit einer Frische, die wochenlang vorher produzierte Ware niemals erreichen kann.

Seit ein paar Wochen hat die Saison für Fettgebackenes begonnen. Wir freuen uns darüber, dass wir ein über mehrere Jahre entwickeltes und immer wieder leicht verändertes Rezept im Einsatz haben, auf das wir uns verlassen können. Auch hier kennen Sie unser Prinzip: eigene Herstellung, keine Fertigmischung, keine künstlichen Backhilfsstoffe! Ich denke, Sie schmecken nicht nur den Unterschied, sondern erkennen ihn schon an der Optik und im Biss. Sie haben einfach nicht den aufgeplusterten, schaumstoffartigen Charakter der Industrieware.

Ab Mitte der 49. Kalenderwoche wird eine kleine Bildergalerie auf unserer Seite im Netz zu sehen sein. Die Bilder geben einen gelungenen Eindruck von der Stimmung und Atmosphäre bei unserem Backstubenrenovierungsneubauweihungsfest wieder.

Manchmal fällt es schwer, die vielen verschiedenen Wünsche auf dem Backzettel und Brotkalender zu berücksichtigen. Da gibt es alte Klassiker, saisonbezogene Gebäcke oder neu probierte Brotsorten, ich hoffe, mir ist es gelungen, eine abwechslungsreiche Backwerkmischung für diesen Monat zusammen zu stellen.

Ihr & euer Dirk Weber