

## Sommerliches aus Bodos Backstube

Wenn es Ihnen schmeckt machen wir alles richtig!



Fladenbrote, Ciabatta, Panini oder Baguette. Jeder Name klingt irgendwie nach Urlaub und südländischer, leichter und unbeschwerter Lebensweise. Wir meinen das stimmt und backen für Sie den ganzen Sommer diese Leckerbissen mit feinen und raffinierten Zutaten wie rassigen Paprikastückchen, aromatischem Fetakäse oder milden Oliven. Hier gibt es für jeden Geschmack und jeden Anlass das richtige Sommergebäck. Herzlich willkommen in Bodos Sommer-Backstube!

## Umfrage: Bio und/oder regional

200 Kunden nahmen an unserer Umfrage teil.

Wir machen beides aus Überzeugung: Bio-Qualität und soweit wie möglich regional. Aber wollen das auch unsere Kunden? Wir haben einen repräsentativen Teil gefragt und haben interessante Antworten bekommen. Auf die Frage,

wie wichtig ist die Bio-Qualität, antworteten 65% mit sehr wichtig und 28% mit weniger wichtig. Nicht wichtig kam auf 7%. „Vertrauen Sie auf Bio?“ beantworteten 28% mit grundsätzlich ja, 65% mit nicht immer und rund 6% mit gar nicht.

Für 45% ist Regionalität wichtiger als Bio und für 47% genauso wichtig. 84% der Befragten würden auch weiter bei uns einkaufen, wenn es kein Bio gäbe. 11% würden es nicht. Und weil uns jeder wichtig ist, bleibt unser Kurs wie gehabt.

### Impressum:

Kostenlose Kundeninformation.  
Hrsg.: Bäckerei Hufgard, Inh. Bodo Zeuch  
Neustadt 66, 37269 Eschwege  
www.baekerei-hufgard.de  
Telefon (05651) 3 1980  
Verantwortlich für den Inhalt: Bodo Zeuch

**Redaktion, Gestaltung und Fotos:**  
Harald Winkler Marketing & Kommunikation  
Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte  
Telefon (051 36) 973 54 71  
Fax (051 36) 973 54 72  
www.wimakom.de / info@wimakom.de



Aktuelle Informationen rund um's Backen exklusiv für unsere Kunden. August 2014

## Knusprig leicht und lecker

Sonnige Leckerbissen mit natürlichen Zutaten von Hand gemacht.



In den Sommermonaten schätzen wir die Leichtigkeit. Wir denken an Urlaub, freuen uns über lange Tage, den Sonnenschein, das Schwimmbad, eine Grillparty im Garten und auf gesellige Stunden. Und wo es gesellig zugeht, darf das leibliche Wohl nicht zu kurz kommen. Kein Problem, denn dafür gibt es unser spezielles **Sommersortiment** mit leichten und herzhaften Spezialitäten nach mediterraner Art. Fladenbrote, Ciabatta, Panini und vieles mehr steht auf unserem Backzettel. Und das Besondere daran ist, dass wir alle diese Köstlichkeiten

in Handarbeit herstellen. Alles aus bestem Getreide der Region, zum Teil in Bio-Qualität. Den hervorragenden Geschmack und die lange Frische erreichen wir durch den Einsatz natürlicher Vorteige und langer Teigführungen. So kann sich alles in Ruhe zur vollen Größe entfalten. Probieren Sie es aus, Sie werden begeistert sein!

**Bio oder regional?** Vor kurzem haben wir rund 200 Kunden befragt, was ihnen wichtiger ist. Unser Bio-Sortiment oder die Verwendung regionaler Rohstoffe. Was dabei heraus kam erfahren

Sie in dieser Ausgabe.

Leider ist es nicht immer möglich alle Rohstoffe aus regionalem Anbau zu bekommen, weil sie bei uns einfach nicht angebaut werden. Aber wir bemühen uns so weit wie möglich in der Heimat zu bleiben. Darum bekommen wir unser Mehl von der **Esmühle in Ershausen** im Eichsfeld. Sie gehört zu den ältesten Mühlen in dieser Region und wurde vermutlich um 1420 erstmals erwähnt. Mehr zu dieser historischen Mühle finden Sie in dieser Kundenzeitung.

**Viel Spaß beim Lesen!**