

Im April gönnen wir uns mal was Leckeres. Fruchtig feine Plunderstücke in verschiedenen Sorten stehen auf dem Schlemmerplan. Alle nur mit feinsten Zutaten und natürlich - wie alles bei uns - von Hand gemacht.

**3 Plunder nach Ihrer Wahl bekommen Sie im April für NUR 2,40 Euro (statt 2,70 Euro).**



Leinsamen sorgt nicht nur für ein harmonisches Magengefühl indem er regulierend auf die Verdauung einwirkt, er hat auch einen angenehm nussigen Geschmack der unser Leinsamenbrot dezent veredelt. Wir backen es mit 80% Roggenmehl, 20% Weizenmehl, Natursauerteig, Leinsamen, Hefe, Meersalz und Wasser. Sonst nichts!

**Im Mai bekommen Sie das Leinsamenbrot für NUR 1,70 Euro (500 g) (statt 2,00 Euro).**



Vorsicht, dieser Bienenstich ist gefährlich! Er schmeckt so gut, dass man süchtig werden könnte. Das liegt einfach an den leckeren Zutaten. Ein zarter Boden, die feine Vanille-Sahne-Puddingcreme und das Mandelkrokant als krönender Abschluss. Himmlisch gut!

**Das große Bienenstich-Stück gibt es im Juni für NUR 1 Euro (statt 1,15 Euro).**



#### Impressum:

Kostenlose Kundeninformation.  
Hrsg.: Bäckerei Hufgard, Inh. Bodo Zeuch,  
Neustadt 66, 37269 Eschwege,  
www.baecerei-hufgard.de  
Tel. (05651) 3 19 80  
Verantwortlich für den Inhalt: Bodo Zeuch.

#### Redaktion, Gestaltung und Fotos:

Harald Winkler Marketing & Kommunikation  
Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte  
Tel. (051 36) 973 54 71  
Fax (051 36) 973 54 72  
www.wimakom.de / info@wimakom.de



# Hufgard's Backstube- Zeitung

Aktuelle Informationen rund um's Backen exklusiv für unsere Kunden. Ausgabe 2/2011



## Eschweger lieben den guten Geschmack

Die Qualität des Eschweger Stadtbrot ist der DLG Gold wert.

„Die Bäckerei Hufgard aus Eschwege überzeugt mit Bio-Qualität.“ So schrieb der Pressedienst der DLG in seiner Mitteilung zur Preisverleihung auf der Bio-Fachmesse in Nürnberg. Drei Gold- und eine Silbermedaille für hervorragende Bio-Qualität durften wir vom DLG-Vizepräsidenten Prof. Dr. Joachim Stiebig, im Rahmen der feierlichen Preisverleihung während der Welt-Leitmesse für Bio-Lebensmittel entgegennehmen. Das ist

für uns eine hohe Ehre, zumal das DLG-Prüfzentrum zu den führenden Instituten für die Qualitätsbewertung von Lebensmitteln zählt.

Mit der Übergabe der Urkunden und der Medaillen wurde uns bestätigt, zu den Qualitätsführern unter den Herstellern von Bio-Lebensmitteln zu zählen.

Und ganz besonders freut uns, dass unser Eschweger Stadtbrot mit einer glänzenden Goldmedaille ausgezeichnet

net wurde. Die Eschweger lagen also goldrichtig, als sie diesen kernigen Leckerbissen letztes Jahr zum besten Brot im Markt-Spiegel Wettbewerb wählten.

Gold wert ist auch unser frisch gebackener Bäcker Magnus Kringsel. Er ging nach verkürzter Lehrzeit als Innungsbester aus den Gesellenprüfungen hervor und gewann auch noch beim Berufsschul-Leistungsvergleich der Bäcker den Titel Back-Profi 2011.