

Fleißige bekommen GOLD, faule nur Pech

Auf der Biofach-Messe in Nürnberg wurden wir mit GOLD belohnt.



Im Märchen von Frau Holle geht es so: Wer fleißig ist, wird mit Gold belohnt, die Faulen bekommen das Pech. Offenbar gehören wir und unser Team zu den Fleißigen. Denn mittlerweile wurden wir schon das 17. Jahr in Folge von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) mit GOLD ausgezeichnet. Genauer gesagt, unsere Brote. Dieses Jahr wurde uns die Ehre auf der Biofach-Messe in Nürnberg zu Teil (19. - 22. Februar). Der Vize-Präsident der DLG, Prof. Dr. Achim Stiebing (Foto rechts), übergab uns zwei Goldmedaillen für unser Trimm-Dich-Brot und unser glutenfreies Bio-Brot. Silber bekamen wir für das Kerndelbrot.



Leckere Ostern!

Das Ende der Fastenzeit ist nah.

Kinder, Enkelkinder, Groß und Klein, freuen sich schon auf Ostern. Vor allem wegen der leckeren Nester, die der legendäre Hase wieder verstecken wird. Wir helfen ihm dabei und backen die beliebten Osterkränze und die feinen Osterhasen, so wie andere Leckereien, die das Leben so schön machen.



Neu: Bio-Nussecken

Alle Zutaten in Bio-Qualität.

Naschkatzen und Naschkater aufgepasst: Jetzt gibt es auch die Nussecken (große und kleine) bei uns in Bio-Qualität. Die sind so was von gut, dass man gar nicht mehr aufhören möchte. Und jetzt auch noch in Bio. Herz was willst du mehr?



Unsere Feinschmecker-Angebote bis Juni

Kürbis-Leinsamen, Bodos Rosinenbrot und Eschweger Langfinger.

Im **Kürbis-Leinsamen-Brot** steckt der Sommer schon drin. Alle Zutaten in Bio-Qualität: Roggen- und Weizenmehl, Natursauerteig, Hefe, Leinsamenschrot und mild geröstete Kürbiskerne.

Diesen Leckerbissen gibt's im April für frühlingshafte
1,95 Euro / 500g



Wer Rosinen mag, der kommt an **Bodo's Rosinenbrot** nicht vorbei. Der locker leichte Quark-Hefeteig steckt voll mit saftigen Früchten. Prall und süß, voll Aroma. Jeder Bissen wird da zum vollmundigen Genuss. Das neue Bodo's Rosinenbrot ist bei uns ab sofort im Sortiment.

Bodo's Rosinenbrot gibt's im Mai zum Gourmetpreis von 2,20 Euro / 500 g

Eine ganz neue Spezialität sind die **Eschweger Langfinger**. Wir backen diesen Knaberspaß aus einem würzigen Brotteig und garnieren ihn mit verschiedenen Toppings wie Salz, Kümmel, Sesam oder Mohn. Am besten schmecken sie zu einem frischen Eschweger oder aber auch als Snack zwischendurch. Auf Partys serviert man sie mit verschiedenen Dips oder mit Frischkäse.

Langfinger gibt's im Juni für verführerische 45 Cent / Stück

