

Die einen sind billig, wir sind besser!

Brötchen: Natürlich und gut, frei von industriellen Zaubermittelchen.



Es gibt Sachen, die macht man einfach nicht. Zumindest, wenn man was auf seine Bäckerehre hält. Und das tun wir. Darum gibt es bei uns keine billig hergestellten Brötchen, um damit schnelles Geld zu machen. Es ist heute keine große Kunst aus industriellen Fertigmischungen alle möglichen Gebäcke herzustellen. Sack auf, Wasser dazu, kneten und backen. Fertig. Das kann jeder. Davon halten wir nichts. Bleiben wir bei den Brötchen. Die meisten Backmittel, wie beispielsweise die gebräuchlichen DAWE-Backmittel, werden in der Regel für die Herstellung von Brötchen und anderen Kleingebäcken auf Weizenbasis eingesetzt. Hinter dem Kürzel verbirgt sich das wohlklingende Wort Diacetylweinsäureester.

Daneben gibt es noch Monoglyceride, Sojamehl, Sojalecithin, Dextrose oder Zucker, Gluten, Guarmehl, Stabilisatoren Malzmehl, Enzyme, Ascorbinsäure, Cystein, Cystin und so weiter. Wir meinen das muss nicht sein und verzichten konsequent auf solche Segnungen der modernen Chemie. Wir wollen keine aufgeblähten Brötchen. Darum nehmen wir nur solche Zutaten, die unbedingt notwendig und naturbelassen sind. In unsere Brötchen kommt Mehl, Hefe, Wasser, Salz und ein Malz-Lecithin-Backmittel. Das besteht im Wesentlichen aus Malzmehl, Klebereiweiß, Traubenzucker und Lecithin. Es wird dazu gebraucht, dass die Teige stabil bleiben und Qualitätsschwankungen beim Mehl ausgeglichen werden.



Kunden spendeten für Kita

Verlosung zu Gunsten der Kita Mauerstraße.



Unser kleines Sommerfest am 20. Juni, vor unserem Geschäft in der Neustadt 66, kam auch diesmal wieder einem Eschweger Kindergarten zu Gute. Ob man eine frische Waffel oder ein Los kaufte, war egal. Das Geld bekommen jetzt die Kinder der Kita in der Mauerstraße, damit sie sich davon etwas sinnvolles anschaffen können. Aber auch die Gewinner der Verlosung kamen auf ihre Kosten. Der erste Preis war ein ganzes Jahr lang wöchentlich ein Brot gratis, der zweite, ein Jahr lang jede Woche fünf leckere Brötchen und als dritten Preis eine prall gefüllte Grilltüte. Daneben natürlich noch kleine Trostpreise in Form unserer beliebten Rosinenbrötchen.

Termine

Dabei sein ist alles!

Noch zwei Party-Termine stehen bei uns auf dem Veranstaltungskalender. Unser **Herbstfest am Samstag, den 19. September** mit allerlei herbstlichen Spezialitäten, Kaffee und Kostproben gratis und wieder einer Chance auf tolle Gewinne bei einer Verlosungsaktion für einen guten Zweck.

Zum Jahresabschluss kommt dann am 5. Dezember wieder der Nikolaus in unsere Bäckerei. Die Erwachsenen lädt er zu einer Tasse Kaffee ein und in seinem Sack wird er wieder allerhand Leckeres für die Kinder aus unserer Keksbackstube haben. Also, nicht vergessen und herzlich willkommen!

Unsere leckeren Angebote bis September

Johannisfestplatz, Trimm-Dich-Brot und verschiedene Obstkuchen.

Er hat schon Tradition. Im Juli bieten wir Ihnen unseren beliebten Johannisfestplatz und die leckeren Rosinenbrötchen zu Jubelpreisen an. Sonnengereifte Rosinen in feinem Hefeteig. Ein Fest für Genießer!

Johannisfestplatz im Juli
2,25 Euro / 500g
Rosinenbrötchen im Juli
40 Cent je Stück



Das Trimm-Dich-Brot für den August ist ein echter Renner. Außen herzhaft, innen saftig und aromatisch. Mit frischen Möhrenraspeln und saftigen Maiskörnern. Das ist Fitness zum Essen.

Das Trimm-Dich-Brot gibt's im August zum sportlichen Preis von 2,20 Euro / 500 g

Frische Obstkuchen sind immer eine Versuchung, der man nachgeben darf. Im September bekommen Sie bei uns tagesfrische Obstkuchen in verschiedenen Sorten besonders günstig.

Spätsommerpreis im September
90 Cent je Stück

