

Das Trimm-Dich-Brot hilft Ihnen dabei fit ins neue Jahr zu kommen. Durch den Sojaschrotanteil ist es reich an hochwertigem Eiweiß. Roggen- und Weizenvollkornmehle liefern B-Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Mit hauseigenem Natursauerteig gebacken. Das Trimm-Dich-Brot wurde 2011 und aktuell für 2012 von der DLG mit GOLD ausgezeichnet.

500g bekommen Sie im Januar zum Fitnesspreis von NUR 2,30 Euro



Handgemachte Berliner aus eigener Herstellung! Nicht zugekauft, keine Tiefkühlware. Darum sind sie auch so überaus lecker. Ordentlich mit fruchtigen Füllungen veredelt und trotzdem locker leicht!

Im Februar gibt es drei pfannenfrische Berliner für NUR 2,- Euro



Unser Sonne-Leinsamenbrot ist ein herzhaft geschmackvoller Leckerbissen. 80% Roggen und 20% Weizenmehl werden mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen veredelt und geben dem Brot seine nussige Note. Wir backen das ballaststoffreiche Brot mit hauseigenem Natursauerteig.

Im März gibt es das Sonne-Leinsamenbrot 500g für NUR 2,- Euro



Impressum:

Kostenlose Kundeninformation.
Hrsg.: Bäckerei Hufgard, Inh. Bodo Zeuch,
Neustadt 66, 37269 Eschwege,
www.baekerei-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 5471
Fax (051 36) 973 5472
www.wimakom.de / info@wimakom.de

Der Landessieger und sein Meister

Bodo Zeuch und Magnus Kringel wurden ausgezeichnet.



Liebe Kunden, das neue Jahr bricht an und wir freuen uns auf neue Herausforderungen, den Frühling, den Sommer und darauf, Sie auch dann mit unseren handgemachten Backwaren begeistern zu dürfen. Dass wir das können, wurde uns auch letztes Jahr wieder von verschiedenen offiziellen Seiten bestätigt. So wurden wir beispielsweise von der Handwerkskammer als vorbildlicher Ausbildungsbetrieb geehrt. Unser Jungbäcker Magnus Kringel wurde Landessieger bei den Bäckern und erreichte

beim Bundeswettbewerb der Besten den vierten Platz. Liebe Kunden ständig hört und liest man, dass Bäckereien auf Fertigmischungen und industrielle Backmittel zurückgreifen, um den Anforderungen des Marktes genügen zu können. Es mag sein, dass der eine oder andere Betrieb das macht. Wir nicht! Ganz im Gegenteil: Wir sind die erste Bäckerei in Eschwege, die nach den EU-Bio-Vorgaben backt. Und auch da wo nicht Bio draufsteht, ist trotzdem Natur drin. Zum Beispiel unsere selbst gemach-

ten Sauerteige und Vorteige, die industrielle Backmittel überflüssig machen. Fertigmischungen brauchen wir schon gar nicht. Alles, was aus unserer Backstube kommt, ist von uns mit Liebe und Sorgfalt von Hand gemacht. Sicherlich können wir keine Brote oder Brötchen zu Discountpreisen anbieten. Das geht nicht, wenn man faire Löhne zahlt und Wert auf Qualität legt. Wir produzieren in Eschwege und nicht im osteuropäischen Ausland.

Ihr Bäckermeister Bodo Zeuch!