

Gute Vorsätze? Dann kommt das Trimm-Dich-Brot zum Jahresbeginn genau richtig. Mit frischen Möhrenraspeln und saftigen Maiskörnern. Das ist Fitness zum Essen und Genießen.

**Das Trimm-Dich-Brot gibt's im Januar zum Fitness-Preis von NUR 2,30 Euro / 500 g (statt 2,50 Euro).**



Für Hildegard von Bingen (1098 - 1179) war Dinkel schon im frühen Mittelalter eine Getreide, das „rechtes Blut, festes Fleisch und frohen Sinn“ macht. Wir backen unser Bio-Dinkelvollkornbrot mit Dinkelvollkornmehl, Dinkelsauerteig, Hefe, Wasser und Salz. Sonst nichts!

**Im Februar bekommen Sie das Dinkelvollkornbrot für NUR 1,90 Euro (500 g) (statt 2,10 Euro).**



Bei uns gibt's die echten Berliner. **Selbst gemacht, nicht zugekauft!** Aus Dinkelmehl, in reinem Erdnussfett ausgebacken und mit einer leckeren Fruchtfüllung. Närrisch gut!

**Faschingsberliner gibt es den ganzen März! 3 Stück nur 2 Euro (statt 2,40 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 54 71  
Fax (051 36) 973 54 72  
www.wimakom.de / info@wimakom.de

Foto: „Berliner Junge“ in Bio-Qualität mit 85 g Teigeinwaage.



## Kleine, gehaltvolle Schwergewichte

Unsere haben 25 Gramm mehr Gewicht als „normale“ Brötchen.

Der Mensch, so Goethe, ist ein optisches Wesen. Damit meint er wohl, dass wir die Welt zuerst mit den Augen erfassen. Sinneseindrücke führen in der Regel zu einer Bewertung. Das kann man sich zu Nutzen machen, indem man wenig Inhalt in eine große Verpackung steckt, um den Eindruck zu vermitteln, da sei ganz viel drin.

So ist es aber nicht immer! Gerade bei Brötchen kommt es weniger auf das

Volumen, sondern viel mehr auf das Gewicht an. Wir Bäcker sprechen von der Teigeinwaage und die beträgt laut den Richtlinien für Brot und Kleingebäcke 60 Gramm. Davon geht ein wenig in Form von Wasserdampf im Backofen verloren. **Unsere Bio-Vollkornbrötchen haben sogar eine Teigeinwaage von 85 Gramm.** Trotzdem sehen sie nicht so riesig aus wie manch andere mit weniger Gewicht. Wie kommt das?

Es gibt diverse industrielle Backmittel, mit denen man die Brötchen regelrecht „aufblasen“ kann. Also mehr Volumen mit gleichem Inhalt (60 g) erreicht.

Bei uns kommt so was nicht aus der Tüte. Unser Bekenntnis zu naturbelassener Herstellung braucht keine Zaubermitel. Die Natur bietet alles für großartige Gebäcke mit viel Geschmack.

Bei uns kommt so was nicht aus der Tüte. Unser Bekenntnis zu naturbelassener Herstellung braucht keine Zaubermitel. Die Natur bietet alles für großartige Gebäcke mit viel Geschmack.

**Ihre Bäckerei Hufgard wünscht Ihnen alles Gute für 2011.**