

Im Oktober verwöhnen wir Sie mit unserem leckeren, saftigen Mohnkuchen mit Mohn aus Germerode. Auf feinem Hefeteig ist eine extra dicke Schicht aromatischer Mohnmasse, abgedeckt mit einem Schmandüberzug. Einfach großartig!

Jedes Stück Mohnkuchen bekommen Sie im Oktober für NUR 1 Euro statt 1,15.



Ein echter Klassiker bringt Genuss und Gemütlichkeit in die vorweihnachtliche Zeit: Unser Fruchtbrot ist so saftig, aromatisch und gehaltvoll, dass man gar nicht mehr aufhören möchte davon zu naschen.

Im November bekommen Sie das Fruchtbrot für NUR 3,40 Euro (500 g) statt 3,60.



Zur Adventszeit gehören unsere feinen Stollen, wie die Geschenke unter den Weihnachtsbaum. Auch dieses Jahr gibt es wieder eine Vielfalt an feinen, handgemachten Stollen- und Keksvariationen. Im Dezember haben wir ein Adventspäckchen für Sie zusammengestellt:

Ein 500 g-Stollen, 1 Beutel Anisgebäck und 1 Beutel Heidesand (je 150 g) für NUR 9,50 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

Edles mit Mohn aus der Region

Ab sofort backen wir mit erntefrischem Mohn aus Germerode.



Trotz aller bürokratischen Hürden, die der genehmigte Mohnanbau in Deutschland mit sich bringt, hat sich Björn Sippel, Juniorchef vom Meißnerhof in Germerode, dazu entschlossen, diese alte Kulturpflanze wieder anzubauen.

Das passt hervorragend zu unserer Philosophie, möglichst alle Zutaten aus der Region und vor allem erntefrisch zu verwenden.

Was wir damit alles backen und was es mit dem Mohnanbau auf sich hat, berichten wir in dieser neuen Ausgabe unserer Backstubezeitung.

Natürlich gibt es auch wieder unsere leckeren Monatsangebote und andere interessante Dinge.

Viel Spaß beim Lesen!