

## Hundert Prozent Bäckerhandwerk!

HEUTE FEIERN WIR DEN TAG DES DEUTSCHEN BROTES – FEIERN SIE MIT.



Für ein reines Dinkelbrot wie unser „100 Prozent“ arbeiten unsere Experten mit Kochstücken, reinem Dinkelsauerteig und viel Fingerspitzengefühl.

### Liebe Kunden,

Was glauben Sie, wie viele Brotspezialitäten es in Deutschland gibt? So ganz genau weiß das niemand, auf jeden Fall sind es über 3000. Damit ist Deutschland unangefochten Weltmeister. Kein anderes Land verfügt über eine solche Bandbreite an Rezepten, Formen und Verfahren für Brot – und jedes Jahr kommen neue, wohlschmeckende Kreationen hinzu. Kürzlich wurde Deutsches Brot sogar von der UNESCO in eine Kandidatenliste zum Schutz als Weltkulturerbe aufgenommen.

Was braucht ein Bäcker für die Entwicklung eines wirklich guten Brotes? In erster Linie viel Know How: Über die vielen Getreidesorten und deren Backeigenschaften. Über die richtige Komposition und Verarbeitung des Teiges. Über die perfekte Reifezeit, um die Aromen voll zur Entfaltung zu bringen. Über das richtige Formen und die Kunst des richtigen Backens.

Manchmal braucht er natürlich auch den richtigen Anlass. Der heutige „Tag des Deutschen Brotes“ ist so eine Gelegenheit. Am 5. Mai treffen sich Bäckermeister aus ganz Deutschland in Berlin, um ihr Brot zu feiern und für ihr uraltes Handwerk zu werben. Unser Team aus der Backstube hat sich deshalb ganz besonders für Sie ins Zeug gelegt und getüftelt. Heraus gekommen ist dabei unser „Hundert Prozent Brot“.

**Hundert Prozent Dinkel**, weil es zu 100 Prozent aus Dinkel besteht. Reiner Dinkelsauerteig, reines Dinkelmehl, ganze Dinkelkörner – mehr geht nicht.

**Hundert Prozent Handwerk**, weil unsere Jungs (und Mädels) es mit der ganzen Kompetenz ihrer langjährigen Erfahrung als Bäckermeister und -gesellen für Sie entwickelt und gebacken haben. Vom Backstu-

benleiter über Teigmacher und Ofenmann bis hin zum Azubi haben alle ihr Bestes gegeben.

**Hundert Prozent Natur**, weil dieses Brot wie alle unsere Brote frei von industriellen Vormischungen, Stabilisatoren, Konservierungsstoffen und anderen chemischen Zusätzen ist und selbstverständlich auch ohne künstliche, meist gentechnisch hergestellte Enzyme auskommt.

Vor allem aber ist dieses **Brot Hundert Prozent Lecker!** Kommen Sie vorbei zum Probieren.

Wir freuen uns darauf.



In unserer Backstube arbeiten ausgebildete Fachkräfte Hand in Hand