



# Brote zur Europawahl

**L**  
LOHNER LANDBÄCKER  
SEIT 1878

Liebe Kunden,

wussten Sie eigentlich, wieviel Europa in unserem Brot steckt? Anlässlich der anstehenden Europawahl laden wir Sie ein, unser gemeinsames Kulturgut einmal ganz neu zu entdecken.

Zehn Tage lang präsentieren wir Ihnen zehn Brotsorten aus der europäischen Union. Jedes ganz individuell - so wie die Länder der EU. Jedes ein Stück

Gemeinsamkeit - so wie unsere europäische Kultur. Viel Spaß beim Probieren - wir sind gespannt auf Ihr Lieblingsbrot.

Und bitte nicht vergessen: Wählen gehen - für Frieden und Demokratie in unserem Europa.



**Am 26. Mai ist  
Europawahl**



## Victor Emil (Lettland)

Die Balten sind zu Recht stolz auf ihr Roggenbrot. Wir haben es ergänzt mit einem 10%igen Dinkelanteil. Das Brot ist angenehm weich und überrascht mit einem Hauch von Malzsüße. Durch die lange Reifezeit schmeckt es sehr aromatisch und besticht zudem durch hervorragende Frischhaltung. Benannt ist unser Brot übrigens nach Babette van Lengerichs Urgroßvater. Victor Emil Lichtenstein pflegte als kurländischer Pfarrer von 1892 bis 1933 nicht nur die Seelen seiner Schäfchen, sondern auch die landestypische Gastfreundschaft.



## Toastbrot (Großbritannien)

Allein wegen dieses Toastbrottes braucht die EU euch auch weiterhin in ihren Reihen, liebe Briten. Wir lieben euer feinporiges Weizenbrot mit Butteranteil. Getoastet ein Genuss, aber auch als Sandwich lecker. Ein Klassiker mit Stil, auf den wir nicht verzichten wollen. Ob englische Teatime oder deutscher „Armer Ritter“ – we love Toast.



## Rozijnenbrood (Niederlande)

Was wären die Holländer ohne ihr berühmtes Rosinenbrot! Saftig, locker und fruchtig süß schmeckt es mit allem – von Käse bis Marmelade. Im Original wird der Weizenmehlklassiker mit Korinthen hergestellt. Wir haben es neu interpretiert mit langer Teigreifung und sonnen gereiften Rosinen.



## Französisches Landbrot (Frankreich)

Unverzichtbar zum Grillen und seit Jahren unser Bestseller. Entstanden ist es vor Jahren, als Heinrich van Lengerich auf langen Radtouren sein Herz an die Backwaren der Franzosen verlor und in ländlichen Backstuben den Kollegen über die Schulter schaute. Ein reines Weizenbrot mit der aromatischen Note von Weizensauerteig aus Durum Weizen. Durch lange Teigreifzeit sehr gut bekömmlich.



## Tiroler Brot (Österreich)

Zu einer echten Brotzeit in den Alpen gehört es dazu wie das Geläut der Kühe. Das herzhaft Roggenmischbrot mit der feinen würzigen Note wird in Kranzform gebacken. Dadurch hat es einen hohen Krustenanteil, der dem Brot feine Röstaromen verleiht. Ein ganzer Strauß an Gewürzen macht den Geschmack so unverwechselbar.



## Focaccia (Italien)

Ein feines Weizen-Fladenbrot mit Olivenöl – mehr „La dolce vita“ geht nicht. Unser Focaccia bringt den italienischen Sommer auch bei Regen in den hohen Norden. Zu jedem Grillabend ein „Muss“, aber auch passend ganz pur mit Käse und einem guten Rotwein.



## Kernebrød (Dänemark)

Der pure Geschmack von Wind und Meer – nordisch kühl und herzhaft lecker. Unser dänisches Kernebrød ist dank jeder Menge Sonnenblumenkerne angenehm nussig im Geschmack. Ein reines Roggenbrot mit typischem Aroma, aromatisch und mit langer Frischhaltung. Nix für Weicheier.



## Knäckebrød (Schweden)

Knusprig, lecker und mit Saaten verfeinert. So lieben die Schweden ihr legendäres Knäckebrød. Geht zu allem von Fisch bis Honig, hält sich ewig und ist deshalb auch für einsame Gegenden und lange Touren ein Geheimtipp der erfinderischen Skandinavier. Speziell für unsere Europa-Aktion haben wir es frisch gebacken.



## Fladenbrot (Griechenland)

Die Sonne Griechenlands haben wir für Euch schon seit vielen Jahren im Sortiment. Einfach ein Stück abbrechen und ein paar Oliven dazu. Das ist Brotgenuss pur. Unser bewährtes Fladenbrot gibt es in den Varianten Sesam, Käse, Käse und Paprika oder Schinken. Ganz worauf Ihr gerade Lust habt.



## Kassler Mischbrot (Deutschland)

Der Deutsche liebt es praktisch und universell. Wohl deshalb hat das Kassler als feines Weizenmischbrot für jeden Tag seit vielen Jahren das Herz des Deutschen Michels erobert. Mit unserem hauseigenen Sauerteig gebacken eignet sich unser milder Klassiker für jeden Belag. Ob herzhaft oder süß, ob Pausenbrot für Kinder oder feine Schnittchen für Gäste – mit Kassler geht eben alles.