

BROTKALENDER

EXTRAS

Täglich backen wir für Sie:

- Netzbrot, 500g und 1000g ✓
- bemehlte Kipf, 500g und 1000g ✓
- Mischbrot, 500g und 1000g ✓
- ab 12 Uhr: schwäbisches Landbrot ✓

Montags gibt es zusätzlich zum täglichen Angebot:

- Chia-Emmer-Vollkornbrot, 500g ✓
- Kürbiskernbrot, 500g und 750g
- Roggenbrot, 750g ✓
- Bio-Saaten-Vollkorn-Brot, 500g ✓
- Dinkel-Keim-Brot, 500g und 1000g ✓
- Emmervollkornbrot, 750g ✓
- Holzbackofenbrot und Holzofenvollkornbrot 1000g ✓

Dienstags gibt es zusätzlich zum täglichen Angebot:

- Kartoffelbrot, 1000g ✓
 - Holzbackofen- Ruchmehl-Buchweizenbrot 750g Salzkuchen
 - Roggenmischbrot mit oder ohne Kümmel, 750g ✓
 - Karottenvollkornbrot, 500g und 1000g
 - Dinkel-Hanf-Brot, 1000g a. d. Holzbackofen ✓
- ab 9 Uhr
- Zwiebelfladen
- Karottenfladen
- Schwäbische Pizza

Mittwochs gibt es zusätzlich zum täglichen Angebot:

- Chia-Emmer-Vollkornbrot, 500g ✓
 - Roggenbrot, 750g ✓
 - Emmervollkornbrot, 750g ✓
 - Dinkel-Keim-Brot, 500g und 1000g ✓
 - Bio-Joghurt-Vollkornbrot, 750g
 - Holzbackofenbrot und Holzofenvollkornbrot 1000g ✓
- Amerikaner
ab 11 Uhr
- Sand-, Schoko-,
Marmor- und
Nusskuchen

Donnerstags gibt es zusätzlich zum täglichen Angebot:

- Kartoffelbrot, 1000g ✓
 - Amaranthbrot, 500g und 1000g ✓
 - Bio-Saaten-Vollkorn-Brot, 500g ✓
 - Dinkelschrotbrot, 500 und 750g ✓
 - Waldstaudenroggenvollkornbrot, 750 g ✓
 - Original Holzbackofenbrot, 1000g ✓
- ab 9 Uhr
- Schokobananen
- Quarkstollen

- Muffins

Freitags gibt es zusätzlich zum täglichen Angebot:

- Chia-Emmer-Vollkornbrot, 500g ✓
 - Roggenmischbrot mit und ohne Kümmel, 750g ✓
 - Vollkorn-Quark-Brot, 500g-
 - Emmervollkornbrot, 750g ✓
 - Dinkel-Hanf-Brot 1000g a. d. Holzbackofen ✓
 - Holzofenbaguette ✓
 - ab 11 Uhr: Fladenbrot, 250g und 500g ✓
 - ab 12 Uhr: Lindacher Ritterbrot, 750g ✓
- verschiedene
Hefezöpfe
- Hefeknoten
- Kirschbuchteln
- grosser Nusszopf

Samstags gibt es zusätzlich zum täglichen Angebot:

- Kartoffelbrot, 1000g ✓
 - Roggenbrot, 750 g ✓
 - Lindacher Bauernbrot, 4000g ✓
 - Bio-Saaten-Vollkorn-Brot, 500g ✓
 - Dinkelschrotbrot, 500 und 750g ✓
- Hefeknoten,
- Hefezöpfe
- Nuss-, Marzipan-,
Mohnstollen
- süße Fladen

Unsere Backwaren werden aus regionalem Biolandmehl und Biolandzutaten hergestellt.

WALDSTAUDENROGGEN

Die Urgroßmutter des Roggen

Der Ur-Roggen wurde schon vor 7.000 Jahren im Vorderen Orient angebaut. Ursprünglich wuchs Waldstaudenroggen als Unkraut auf Weizenfeldern. Das Ur-Getreide wurde im Laufe der Zeit wegen seiner geringen Ansprüche an Boden und Klima zum heutigen Roggen weitergezüchtet. Die Körner des Waldstaudenroggens sind sehr klein. Verbacken zu Brot gibt er einen aromatischen, leckeren Geschmack.

Unser Waldstaudenroggen kommt von Bioland-Höfen der Bioland-Erzeugergemeinschaft OBEG Hohenlohe.

EMMER

Emmer gehört zu den ältesten kultivierten Getreidesorten. Seine Hauptbedeutung hatte der Emmer in der Steinzeit. Mit Beginn der Römerzeit begann der Emmer an Bedeutung zu verlieren. Sehr vereinzelt wurde der Emmer noch im letzten Jahrhundert angebaut.

Emmer ist eine gesunde und geschmackliche Bereicherung des Speiseplanes. Er ist mineralstoffreicher als Weizen und besitzt einen höheren Eiweißgehalt mit anderer Zusammensetzung.

Es gibt Hinweise darauf, dass Emmer für Menschen mit Weizenunverträglichkeit geeignet ist.

Brote aus Emmermehl haben eine dunkle Färbung, ein angenehm würziges Aroma und eine gute Frischhaltung.

Der ökologische Landbau bietet die besten Voraussetzungen für den Anbau von Emmer. Emmer ist eine robuste Getreidesorte, die intensiven Anbau nicht verträgt, zudem lässt er sich auch noch auf kargen Böden anbauen.

Sein Anbau fördert die Artenvielfalt von Fauna und Flora.

Unser Emmer wird von Bioland-Bauern der Bioland-Erzeugergemeinschaft OBEG Hohenlohe angebaut.

RUCHMEHL

Ruchmehl ist ein besonderes Brotmehl, das in der Schweiz sehr verbreitet ist.

Es ist ein reines Weizenmehl, bei dem die inneren Schalenbestandteile des Korns enthalten sind. Lediglich die äußere holzige Fruchtschale des Korns wird entfernt. Dadurch hat Ruchmehl einen hohen Ballaststoffgehalt und enthält zusätzlich mehr Mineralstoffe und Vitamine. Es ist in seinem biologischen Nährwert unserem gängigen Brotmehl überlegen.

Das mit Ruchmehl gebackene Brot hat einen herzhaften Geschmack.

CHIA

Die Pflanze Chia ist eine Salbeipflanze und stammt ursprünglich aus Südamerika.

Seit über 5000 Jahren sind dort Chiasamen als energiereiches und besonders wertvolles Lebensmittel bekannt. Bei den Maya und Azteken waren Chiasamen ein Grundnahrungsmittel. Daher leitet sich auch der Name „Chia“ aus der Sprache der Mayas ab und bedeutet Kraft.

DINKEL-KEIME

Das Getreide wird bei der Keimung wieder „zum Leben erweckt“. Beim Keimen werden die Nährstoffe nicht nur erhalten sondern nehmen zu. Außerdem ist gekeimtes Getreide bekömmlicher. Die Keimung und anschließende Trocknung der Dinkelkörner erfolgt unter kontrollierten Bedingungen. Danach wird das gekeimte Getreide gemahlen.

Die Herstellung von Brot mit gekeimtem Getreide erfordert besondere Rezepturen und viel Erfahrung, da mit den wiedererwachten Kräften im Korn auch einige backtechnisch erschwerende Veränderungen erfolgen.

AMARANT(H)

Amaranth zählt botanisch gesehen zu den Fuchsschwanzgewächsen und nicht zur Familie der Süßgräser, denen das herkömmliche Getreide angehört.

Die winzigen Amaranthkörner sind kleiner als Senfkörner, so ist es möglich, dass in einer einzigen Amaranthpflanze bis zu 50 000 Körner heranreifen können. Amaranth zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt und wird heute vor allem in Süd- und Mittelamerika sowie in Europa angebaut.

Die kleinen Körnchen bergen eine schier unglaubliche Fülle an leicht verwertbaren Nähr- und Vitalstoffen.

Amaranth ist absolut glutenfrei.