



ferment - dinkel - vollkorn - brötchen - seelen - baguette - küchen



gutes brot. gute laune.



gutes brot

*demeter Hofbackstube
Reinerzauer Str. 13
72290 Loßburg-Schömburg*

Tel. +49 07446 / 916047

www.hof-bauern-hof.de

info@hof-bauern-hof.de



DE-ÖKO-022



HOFbauernHOF
backstube



Gute Brezeln...

... sind vom Aussterben bedroht!

Bei uns wird nicht gepanscht!

Kein Milchpulver, kein billiger Fett-Ersatz, sondern selbstverständlich 100 % Handarbeit mit der aus allerbesten ökologischen Rohstoffen ein vortreffliches Produkt hergestellt wird, das deutlich länger frisch und lecker und seinen Preis wert ist - ob nun Laugengebäck, Brötchen, Baguette oder Süßes:

Man schmeckt einfach den Unterschied!

Gutes Brot...

... hat viele Aspekte.



Ein gutes Brot soll natürlich gut aussehen, gut riechen, sich gut anfühlen und last but not least **gut schmecken**, soviel ist schon mal klar!

Möglichst lange frisch bleiben soll es auch, aber was oft vergessen wird bei der Aufzählung dieser Attribute: **es soll uns ernähren**, also ein im besten Falle gesundheitsförderndes, lebendiges Lebensmittel sein!

Damit es diese Ansprüche erfüllen kann, braucht es gute Rohstoffe und damit es diese gibt, braucht es einen lebendigen und gesunden Boden.

Für einen solchen braucht es einen guten, klugen (Bio-) Bauern..

Dieser heisst Manfred Kränzler und baut das gesamte Getreide für unsere Hofbackstube auf den Feldern des ebenfalls nach **demeter** Richtlinien wirtschaftenden Schönberghofes bei Balingen an.

Wir fügen in der Backstube dann unser weiches, klares Schwarzwald-Wasser und die notwendigen Triebmittel wie hofeigenen Sauerteig, Backferment oder Bioreal-Hefe hinzu, lassen unsere Erfahrung vorsichtig einfließen und voila! **Brot wie es sein soll!**

Durch diese seit 2005 bestehende Kooperation sind wir in der glücklichen Lage hochwertiges, biologisch-dynamisches Getreide aus der Region zu verarbeiten und für Sie daraus Brot zu backen, das wir beim Vornamen kennen!

z.B. Mandelhörnchen

Bio-Marzipan, demeter-Eiweiß aus hofeigenen Eiern, Rohrohrzucker und Mandelstiftchen, die den einzigartig-knackig-röstigen Biss ermöglichen, werden in liebevoller Handarbeit zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis geformt! Auch optisch ein Genuß!

