

# BIO- und VOLLKORN-BÄCKEREI

## Clemens Waldherr



Als Partner, der auch unser Getreide veredelt, haben wir den sehr engagierten Biobäcker Clemens Waldherr gefunden.

Die Bäckerei Waldherr in Kleinhöflein bei Eisenstadt hat eine jahrzehntelange Tradition. Auch heute wird in der Backstube noch nach altem Handwerk gebacken. Bäckermeister Waldherr lässt sich lieber von der 6000 Jahre alten Geschichte des Brotes inspirieren als blind der Functional Food-Welle zu folgen. So hat er sich voll der Erzeugung von Vollkornbrot und -gebäck verschrieben. Das Bio-Getreide, das übrigens überwiegend vom Biohof Adamah kommt, wird dabei täglich frisch gemahlen und nach eigenen Rezepten zu köstlichen Vollkornprodukten verarbeitet.

Unsere Backwaren werden nach den **Grundsätzen der Vollwerternährung** hergestellt. Daher verwenden wir in der Produktion nur

- **täglich frisch gemahlene Mehl aus biologischem Anbau**
- **Honig statt Zucker zum Süßen**
- **Butter statt Margarine**
- **keine Konservierungsmittel**
- **keine Fertigmischungen usw.**

ARTIKEL	Gewicht	ZUTATEN	BESCHREIBUNG	Preis
<b>Brot der Woche</b>	500 g	Jede Woche ein andere der folgenden Brotsorten: Sojakrustenbrot 500 g, Sonnenblumenkernbrot 500 g, Wellnessbrot 500g, Leinsamenbrot 500 g, Karottenbrot 500 g, Hildegardbrot 500 g, Hirsebrot 500 g, Nußbrot 500 g, Martinsbrot 500 g, Haferbrot 500 g, Sesambrot 500 g, Dinkel-Sandwich 500g		€ 3,60 bis € 4,10
<b>Bauernbrot</b>	750 g	VK-Roggen, VK-Weizen, Wasser, Sauerteig, Hefe, Salz, Gewürze	runder, rustikal gewirkter Brotlaib, intensiver Geschmack und knusprige Kruste durch lange Backzeit	€ 3,40
<b>Kürbiskernbrot</b>	500 g	VK-Roggen, VK-Weizen, Kürbiskerne, Wasser, Sauerteig, Hefe, Salz, Gewürze	rustikaler Brotwecken bestreut mit Kürbiskernen, deren typischer Geschmack voll zur Geltung kommt	€ 4,15
<b>Roggenbrot</b>	1000 g	VK-Roggen, Wasser, Sauerteig, Hefe, Salz, Gewürze	kräftiges, aromatisches Brot in Kastenform, das lange frisch hält.	€ 4,55
<b>Kamutbrot</b>	500 g	VK-Kamut, Wasser, Sauerteig, Sesam, Hefe, Salz	Brotlaib aus Kamut, welches sich durch hohen Selengehalt auszeichnet, mild im Geschmack, sehr helles Brot	€ 4,05
<b>Dinkeltoast</b>	500 g	VK-Dinkel, Wasser, Hefe, Backmittel, Salz	lockerer, leichter Toast mit zarter Krumme und röscher Kruste	€ 4,05
<b>Dinkelbrot ohne Hefe</b>	1000 g	VK Dinkel, Wasser, Sauerteig, Salz, Gewürze	aromatisches Brot in Kastenform, als Triebmittel dient Natursauerteig aus Dinkel	€ 6,80
<b>Essenerbrot</b>	500 g	VK-Roggen, VK-Dinkel gekeimte Dinkelnkörner, Wasser, Sauerteig, Salz	extrem „grobkörniges“ Brot in Kastenform mit ganzen gekeimten Körnern, wirkt sehr verdauungs-fördernd; hält lange frisch	€ 4,15
<b>Landbrot</b>	1000g	ausgesiebtetes Roggen- und Weizenmehl, Wasser, Sauerteig, Hefe, Salz	feines, saftiges Mischbrot aus ausgesiebtetem Roggen- und Weizenmehl in Weckenform	€ 3,40
<b>Waldherrwecken</b>	1000g	Wasser, Roggen, VK-Dinkel, Sauerteig, Steinsalz	Dieser knusprig-krustige Wecken überzeugt mit seinem kräftig-dunklen saftigen Teig. Dazu trägt das ausnahmsweise ausgesiebte Roggenmehl bei. Vom Dinkel sind alle Bestandteile des Kornes dabei!	€ 4,10
<b>Kamut-Ciabata mit Oliven</b>	500g	Kamut, Wasser, Vorteig, Oliven, Hefe, Steinsalz	Ein leichtes helles Brot aus fein vermahlenem Kamut-Vollkornmehl mit Hefe. Mit Oliven gewürzt	€ 4,15
<b>Dinkelsemmeln 4 Stück</b>		VK-Dinkel, Wasser, Hefe, Salz, Backmittel	Sackerl mit 4 Stück	€ 2,70
<b>Kürbiskern- u. Sonnenblumenkernweckerl je 2 Stück</b>		VK-Weizen, Wasser, Hefe, Salz, Backmittel, Kerne und Ölsaaten	Sackerl mit 4 Stück	€ 4,00
<b>Apfeltasche</b>		VK-Dinkel, Wasser, Butter, Honig, Eier, Hefe, Salz, Vanille, diverse Füllen	eine ideale Möglichkeit, Süßes in gesunder Form zu genießen	€ 2,30
<b>Nussschnecke</b>				€ 2,30
<b>Topfengolatsche</b>				€ 2,30
<b>Dinkelkipferl</b>		VK-Dinkel, Wasser, Hefe, Salz, Backmittel	eine ideale Möglichkeit, Süßes in gesunder Form zu genießen	€ 0,82
<b>Dinkelcroissant</b>		VK-Dinkel, Wasser, Margarine, Agavendicksaft, Vanille. – vegan		€ 2,00