



Feinstes laktosefreies Teegebäck



In bester Bio-Qualität



DE-Öko-022

Ihr Ansprechpartner:

Werksiedlung St. Christoph
Glashütte 1
79400 Kandern
Tel. 07631 1831 130

Bäckerei:

Tel. 07631 1831 340
Fax 07631 1831 349
baeckerei@werksiedlung.de

werksiedlung.kandern
@t-online.de
www.werksiedlung.de

Von Hand Gebäck:

Geadelt durch der Hände Arbeit, entsteht im Zusammenspiel von Handwerkskunst und Sozialtherapie aus Rohstoffen höchster Qualität, durch schonende und sorgfältige Verarbeitung, dieses Gebäck mit dem einzigartigen Geschmack und hoher Vitalität.

Unser Teegebäck erhalten Sie in 3 Sorten zu je 150g:

Hildabrötchen (KbA)

Nussknacker (KbA)

Kraftprotze (KbA).



Mit Herz vom Korn zum Brot

Der Mensch bedarf des Menschen sehr, zu seinem großen Ziele, nur in dem Ganzen wirkt er, viel Tropfen bilden erst das Meer, viel Wasser treibt die Mühle. (Friedrich Schiller)

Die Werksiedlung St. Christoph ist eine Lebens- und Arbeitsgemeinschaft, in der Menschen mit und ohne Behinderungen zusammen leben und gemeinsam in unterschiedlichen Werkstätten tätig sind.

Unsere Bäckerei verfügt über 30-jährige Kompetenz bei der Herstellung der Backwaren, und ist eingebettet in einen sozialtherapeutischen Organismus, der sich, unter anderem, die Achtung des Lebendigen, vom Boden bis zum Menschen, zum Leitbild macht. Daher arbeiten wir auch als Tagesbäckerei mit humanen Arbeitszeiten.

Die Rohstoffe Dinkel, Weizen, Emmer und Roggen werden überwiegend auf dem Hof Dinkelberg und in der Werksiedlung Kandern nach den strengen Richtlinien des Demeter-Verbandes angebaut, die für ein fruchtbares Bündnis zwischen Boden, Pflanze, Tier und Mensch stehen.

Die Zubereitung folgt der uralten Handwerkstradition. Schonende Verarbeitung mit ausgewogener Teigführung, frisch gemahlenes Mehl und Schrot, ohne Einsatz künstlicher Zusatzstoffe sorgen für den besonderen Charakter des Gebäcks. Auch hier steht Demeter für biologisch-dynamische Spitzenqualität, naturbelassene Lebensmittel, und handwerkliche Veredelung. Die Richtlinien des Verbandes gehen deutlich über die von der EU gesetzten Mindeststandards hinaus.



Werksiedlung
St. Christoph
Kandern

...Brot aus der Region



Backkunst in erlesener Qualität regional – sozial – verantwortungsvoll



**Werksiedlung
St. Christoph
Kandern**



...Brot
aus der Region
Dreilandbrot 

**Dreilandbrot –
ein regionales Brot mit Wertschätzung**

www.dreilandbrot.de



Dreilandbrot

Glashüttener 750 g
60% Weizenvollkornsrot, 30% Roggen-
vollkornsrot, 10% Weizenmehl 550,
15% Sauerteig



Dreilandbrot

Roggenvollkorn 750 g
100% Roggenvollkornsrot
45% Sauerteig



Dreilandbrot

Dinkelvollkorn 500g
50% Dinkelvollkornsrot
50% Dinkelvollkormehl
10% Sonnenblumenkerne



Dreilandbrot

Urkörnle 500g
50% Emmer
50% Dinkel



Dreilandbrot

Butters toast 750 g
70% Weizenmehl 550, 30% Weizenvoll-
kornsrot, Sonnenblumenkerne, Honig,
5% Butter



Dreilandbrot

Nusskrütle 750 g
Sauerteig, 60% Weizenvollkormehl,
40% Roggenvollkornsrot,
Walnüsse/Haselnüsse



Bauernlaib 750 g
70% Weizenmehl 550
30% Roggenmehl 1150



Scharwaie Salz 500g
70% Weizenmehl 550
30% Roggenmehl 1150



Scharwaie Kräuter 500g
70% Weizenmehl 550
30% Roggenmehl 1150



Kürbis-Kartoffelbrot 750 g
33% Weizenmehl 550
33% Kartoffeln
33% Weizenvollkormehl, Kürbiskerne



Butterzopf 500g
in Bio-Qualität (KbA)



Dinkel-Nougattaler



Dinkel-Aprikosenring



Streusel



Zimtringel



Linerschnitte
saisonal – auf Anfrage



Nussknacker



Hildabrötle



Pfauenauge
in Bio-Qualität (KbA)



Dinkeltaler

