

Ihr Brot: nachhaltig produziert

Die hohe Qualität des regionalen Getreides, die kurzen Transportwege und die regionale Verarbeitung des Mehls durch den Beck in Ihrer Nähe: diese nachhaltige Produktionskette garantiert Ihnen, dass Sie Brot und Backwaren geniessen, ganz nach unserem Credo «Ächts Handwärk – us dr Region» .

Unser Mehl: von hier

Unsere Mehllieferanten, die Mühle Burgholz in Oey-Diemtigen und die Wegmühle in Bolligen/Bern, verarbeiten ausschliesslich regionale Qualitätsprodukte. Regional heisst: Wir beziehen unser Getreide von Feldern aus einem Umkreis von 50 Kilometern rund um die Mühlen. Es wächst in der Region Bern, im Aaretal, Mittelland und Sensebezirk. Damit halten wir konsequent unsere Richtlinien der Regionalität ein.



Unsere Partner für hochwertiges regionales Mehl:



**Mühle • Moulin
BURGHOLZ**
Das Beste für Bauer und Bäcker



WEGMÜHLE



Genuss-Handwerker

Ich backe mit Herz und Leidenschaft.
Für knusprig frische Backwaren
mit besten Zutaten.

«Ächts Handwärk – us dr Region»

Mmhhh... Hier riecht's fein! Die ganze Familie freut sich auf frisches hausgemachtes Brot und Backwaren aus der Bäckerei.

Mit viel Freude am Backen und grosser Sorgfalt stellen wir in traditioneller Handarbeit das knusprige, unverwechselbare Brot her. Beste Qualität braucht auch Zeit. Dank den langgeführten Teigen bleibt das Brot länger frisch.

Gerne stellen wir auch gluschtige Backwaren und Süssigkeiten her. Dafür brauchen unsere Bäcker viel Geschick und handwerkliches Können beim Ausstechen, Dressieren, Füllen, Glasieren, Dekorieren.

Unsere Produkte und Spezialitäten werden mit hochwertigem Getreide und frischen Zutaten aus der Region produziert. Ein Stück Heimat – für den wahren, vollendeten Genuss.



Die Getreidearten aus der Region

Weizen



Christian Salzmann, Bolligen

Weizen ist die wichtigste Getreideart der Schweiz. Er braucht warmes, nicht zu trockenes Klima. Der regionale Weizen wird dank seiner guten Backfähigkeit verwendet.



Roggen

Roggen ist eine Getreideart, die der Trockenheit und dem Frost trotzt. Um reine Roggenbrote herzustellen, müssen die Teige zusätzlich gesäuert werden (Sauerteig). Je grösser der Roggenanteil, umso kräftiger der Geschmack des Brotes.



Urs Berger, Oberbottigen

UrDinkel



Niklaus Kappeler, Niedermuhlern

UrDinkel oder Korn ist das Getreide für raues, niederschlagsreiches Klima. Der UrDinkel ist eine sehr alte Getreideart. Er eignet sich vor allem zur



Herstellung von flachen Gebäcken wie Lebkuchen und Biber.

Wussten Sie, dass Brot...

...viel Kraft gibt?

Pausenbrote für Kinder erfreuen sich steigender Beliebtheit. Sie bieten langanhaltende Energie mit 50% Anteil an Kohlehydraten.

...der dritt wichtigste Eiweisslieferant ist?

Brot hat nach Fleisch und Milch den höchsten Gehalt an wertvollem Eiweiss.

... vitaminreich ist?

Es liefert die wichtigen Vitamine der B-Gruppe (B1, B2, B6). Das fördert unter Anderem den Stoffwechsel, unterstützt ein gesundes Nervensystem und eine starke Herzmuskulatur.

...viele wertvolle Mineralstoffe hat?

Calcium, Kalium, Magnesium und Eisen unterstützen den Knochenbau, sorgen für einen ausgeglichenen Säure-Base-Haushalt und sind wichtig für Energiestoffwechsel und die Blutbildung.

Ausgewogen ernährt dank Brot

Brot hat dank seiner ausgewogenen Zusammensetzung und seines Nährwerts in der modernen Ernährung einen hohen Stellenwert. Ernährungsfachleute und Ärzte sind sich einig: Brot leistet einen wichtigen Beitrag zu unserer Gesundheit.



«Feines Brot – in der Pause, zu Hause und unterwegs»