



Feinstes Teegebäck



In bester Bio-Qualität



Ihr Ansprechpartner:

Werksiedlung St. Christoph
Glashütte 1
79400 Kandern
Tel. 07626-9151-0

Fax Bäckerei:

07626 - 9151 - 52

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 4 Sorten: Lavendelherzen, Hildabrötle, Nussknacker und Kraftprotze.



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 27-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 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 wertsteigernde Verarbeitung. Die Richtlinien des Verbandes gehen deutlich über die von der EU gesetzten Mindeststandards hinaus.



... Brot aus der Region



Backkunst in erlesener Qualität regional – sozial – verantwortungsvoll

Dreilandbrot –
ein regionales Brot mit Wertschätzung

www.dreilandbrot.de



Dreilandbrot
Glashüttener 750 g
60% Weizenvollkornschrot, 30% Roggen-
vollkornschrot, 10% Weizenmehl 550,
15% Sauerteig



Dreilandbrot
Roggenvollkorn 750 g
100% Roggenvollkornschrot
45% Sauerteig



Dreilandbrot
Dinkelvollkorn 500g
50% Dinkelvollkornschrot, 30% Dinkel-
vollkornmehl, 10% Sonnenblumenkerne



Dreilandbrot
Dinkelferment 500g
60% Dinkelvollkornschrot, 30% Dinkel-
vollkornmehl, 10% Dinkelmehl 550,
Bio Spezial Backferment



Dreilandbrot
Buttertoast 750g
70% Weizenmehl 550, 30% Weizenvoll-
kornschrot, Sonnenblumenkerne, Honig,
5% Butter



Dreilandbrot
Nusskrütle 750 g
Sauerteig, 60% Weizenvollkornmehl,
40% Roggenvollkornschrot,
Walnüsse/Haselnüsse



Bauernlaib 750g
70% Weizenmehl 550
30% Roggenmehl 1150



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



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



Kürbiskernbrot 750g
50% Weizenvollkornschrot
37,5% Weizenmehl 550
12,5% Roggenmehl



Butterzopf 500g
in Bio-Qualität



Nussstollen 900g
in Bio-Qualität



Gefülltes Körbchen 500g
in Bio-Qualität



Streusel



Zimtringel



Linzerschnitte



Nussknacker



Hildabrötle



Pfauenauge
in Bio-Qualität



Flammendes Herz

