

UNSER BROT

freigeschobene Brote aus dem Holzofen

Holzofenbrot fein 1000 g

Sauerteigbrot aus 100 % Roggenvollkornmehl

Holzofenkörnerbrot 1000 g

Sauerteigbrot aus 100 % Roggenvollkornmehl mit Roggenkörnern, Hirse und Sonnenblumenkernen

Helles Landbrot 1500 g

Sauerteigbrot aus 70 % Roggenmehl Type 997 und 30 % Weizenmehl Type 1050

Der Holzofen

Ein Teil unseres Brotes wird im Holzofen gebacken - eine Spezialität, die viele unserer Kunden zu schätzen wissen.

Einen Holzofen zu beheizen erfordert eine Menge Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Der Ofen wird etwa drei Stunden lang mit Holz befeuert, wobei die Ofensteine die Hitze speichern. Die Glut und Asche werden dann aus dem Ofengewölbe entfernt und die Brotlaibe darin "eingeschossen". Die handgeformten Laibe liegen freigeschoben im Ofen und können so das unverwechselbare Aroma der Holzfeuerung aufnehmen.

Kastenbrote aus dem Elektroofen

Roggenbrot 1000 g

Sauerteigbrot aus 100 % Roggenvollkornmehl

Körnerbrot 1000 g

Sauerteigbrot aus 100 % Roggenvollkornmehl mit Roggenkörnern, Hirse und Sonnenblumenkernen

Roggenmischbrot 750 g

Backfermentbrot aus 60 % Roggenvollkornmehl und 40 % Weizenvollkornmehl

Sonnenblumenbrot 750 g

Backfermentbrot aus 60 % Roggenvollkornmehl und 40 % Weizenvollkornmehl und Sonnenblumenkernen

Dinkelbrot 750 g

Backfermentbrot aus 100 % Dinkelvollkornmehl

Schrotbrot 500 g

Backfermentbrot aus 100 % grobem Roggenschrot

Toastbrot 750 g

Hefebrot aus 100 % Weizenmehl Type 1050 mit Butter und Honig

Weizen-Hafer-Brot 750 g

Backfermentbrot aus 100 % Weizenmehl Type 1050 mit Hafer- und Weizenkörnern

Hamsterbrot 500 g

Backfermentbrot aus Weizen- und Roggenvollkornmehl mit 6-Kornmischung, Haselnüssen und Sonnenblumenkernen

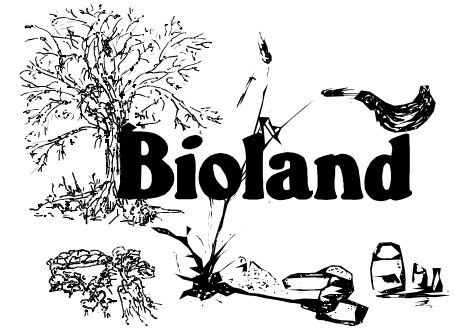
Dinkel-Roggen-Brot 750 g

Sauerteigbrot aus 60 % Dinkelvollkornmehl und 40 % Roggenmehl Type 997 mit Dinkelkörnern

Saatenbrot 500 g

Backfermentbrot aus 60% Dinkelvollkornmehl und 40 % Weizenmehl Type 1050 mit Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Kürbiskernen

Sämtliche Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.



Was wir Ihnen sonst noch anzubieten haben:

Hausgemachte Nudeln aus Weizen und Dinkel mit und ohne Ei

Dinkel, Weizen und Roggen als Getreidekörner oder Mehl (Vollkorn- und Auszugsmehl)

Eier von Hühnern aus artgerechter Tierhaltung

Kartoffeln

Biologische Käse und Milchprodukte aus der Region

UNSER BETRIEB

Wir bewirtschaften einen landwirtschaftlichen Betrieb nach den Richtlinien der organisch-biologischen Landbaus (Bioland).

Von unserem Betrieb leben zwei Erwachsene und drei Kinder. Im Betrieb leben Milchkühe, Hühner und eine kleine Ziegenherde, die den Kindern gehört und von ihnen versorgt wird. Auf unseren Feldern wächst das Futter für die Tiere, die wiederum den Dünger für die Felder liefern.

Außerdem bauen wir Getreide an, das zum größten Teil in der hofeigenen Bäckerei zu Brot verarbeitet wird. Das Getreide (Dinkel, Roggen und Weizen) wird in der Struthmühle, Gemünden, in kleinen Partien zu Vollkorn- oder Auszugsmehl gemahlen. Die Getreidequalitäten ändern sich von Ernte zu Ernte, da es von den wechselnden Klima- und Bodenverhältnissen abhängt, welche Inhaltsstoffe im Getreide angereichert werden. Auf die unterschiedlichen Mehlqualitäten müssen wir uns beim Backen nach jeder Ernte neu einstellen.

Neben dem Brot stellen wir auch Nudeln her, um zeitweilige Eierüberschüsse verarbeiten zu können (es gibt auch Nudeln ohne Ei und Dinkelnudeln). Im Gegenzug freuen sich die Hühner über die Asche aus dem Holzofen, in der sie mit Begeisterung „baden“, um ihr Gefieder zu reinigen. Die Kühe profitieren von der Bäckerei, indem sie zurückgenommene Restbrote „zum Nachtisch“ erhalten.

Wir bemühen uns um eine Kreislaufwirtschaft im Sinne des biologischen Landbaus und die regionale Vermarktung unserer Produkte im Sinne einer gesunden Ökobilanz.

HIER ERHALTEN SIE UNSER BROT

In unserem Hofladen
dienstags und freitags 16:30 - 18:30 Uhr

Frischmarkt Wilhelm, Wittelsberg

Grund'er Naturmarkt, Dreihausen

Lawani Naturkost, Marburg

Brücker Mühle, Amäneburg

Onkel Emma, Marburg

Wochenmarkt Marburg, Frankfurter Straße
mittwochs und samstags 8:00 - 13:00 Uhr
(Restbrote stellen wir z.T. der „Marburger Tafel“
zur Verfügung)

Bioland-Hofbäckerei

Uwe Duske
Potsdamer Str. 7
35085 Ebsdorfergrund-Rauischholzhausen
Tel.: 06424-70207
Fax: 06424-70205
Email: UweAnnemarie.Duske@t-online.de

DE-006-Ökokontrollstelle

Stand Januar 2007



BIOLAND HOFBÄCKEREI

Getreide und Brot

aus einer Hand

in bäuerlicher

Tradition

Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU