



## 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, Hildabrötchen, 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**  
**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, 30% Dinkel-  
 vollkornmehl, 10% Sonnenblumenkerne



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



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



**Dreilandbrot**  
**Nusskrütle** 750 g  
 Sauerteig, 60% Weizenvollkornmehl,  
 40% Roggenvollkornsrot,  
 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% Weizenvollkornsrot  
 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**

