

VON LAIB UND SEELEN

Neuigkeiten und Wissenswertes - von uns für euch!



Bild: Köhler's Vollkornbäckerei



ES DUFTET NACH ZIMT

Die Natur hat die Sättigung voll aufgedreht, Wälder strahlen in den buntesten Farben um die Wette. Für uns bedeutet das auch, dass sich der Advent am Horizont abzeichnet und neben dem Duft nach frisch gebackenem Brot auch der nach Nelken und Zimt durch unsere Produktion zieht. Denn: **unsere Lebkuchen haben ihren Auftritt!** Ab dem 04. November kommen die Weihnachtsprodukte ins Sortiment. Wir freuen uns jedes Jahr darauf - ihr euch auch?



Viele Grüße von hinter den Kulissen
Eure Köhler's Vollkornbäckerei

Und welcher soll's sein?

Auch wenn die Entscheidung vielleicht etwas schwer fällt - ihr habt einige Wochen Zeit, euch durchzuprobieren und euren Favoriten zu küren. Ob klassischer Elisenlebkuchen, doch lieber Kokos, mit Früchten oder die faire Elise (vegan), es ist für jede*n was dabei. Unsere faire Elise nennt sich übrigens deshalb fair, weil die weitgereisten Zutaten (Kakao und Bananen) nicht nur Bio, sondern auch fair gehandelt sind. Gerade für diese beiden Exoten unabdingbar, finden wir.

BROT DES MONATS

URGETREIDEBROT

NEU IM SORTIMENT

ELISENLEBKUCHEN
FAIRE ELISE
KOKOSLEBKUCHEN
FRÜCHTELEBKUCHEN
MÜRBTEIGWEIHNACHTSMANN

ab 04.11.

...UND SONST SO?

AUSZEICHNUNG FÜR FREIES
BACKHANDWERK
PROJEKTARBEIT MISCHKULTUR



Wir sind ausgezeichnet!



Einmal jährlich findet die Mitgliederversammlung des Vereins "Die freien Bäcker. Zeit für Verantwortung e.V." bei einer Mitgliedsbäckerei statt. In diesem Jahr waren wir an der Reihe und so tummelten sich an einem Sonntag im September in unserer Backstube viele Bäcker um Ernst Köhler und Charlotte (der einen Hälfte unserer weiblichen Backstubenleitung), es wurde gebacken, getestet, gefachsimpelt und beratschlagt - alle(s) mit einem Ziel: **das Backhandwerk als Solches zu schützen!**

Dem Gemeinwohl verpflichtet verzichten die Bäckereien des Vereins (die in ganz Deutschland verteilt sind) zu 100% auf Backmischungen und Teiglinge der Industrie, sowie auf isolierte Zusatzstoffe wie (nicht deklarierungspflichtige) technische Enzyme oder Emulgatoren, die den Herstellungsprozess und die Eigenschaften des Gebäcks verändern. Im Umkehrschluss bedeutet das, dass wir handwerklich mit langer Teigführung, Vorteigen, Kochstücken, etc. arbeiten, wir jederzeit fähig sind, Rezepturen an die Rohstoffeigenschaften anzupassen (und nicht umgekehrt!) und dass wir - salopp gesagt - einfach wissen was wir tun!

Wir werden dafür seit vielen Jahren regelmäßig vom unabhängigen Institut für Getreideverarbeitung (IGV) aus Potsdam geprüft und nun erstmalig vom Verein offiziell mit dem Gütesiegel für "Geprüftes Backhandwerk" ausgezeichnet!



5 Minuten Zeit?

Unsere duale Studentin Jana schreibt aktuell ihre Projektarbeit über die Vermarktung von Backwaren mit Mischkulturmehlen. Ganz konkret geht es um die Mischkultur Erbse-Weizen, dessen Mehl auch wir zu Beginn des nächsten Jahres im Rahmen des Projektes VORWERTS verbacken werden. Im Rahmen ihrer Projektarbeit hat Jana eine kleine Umfrage erstellt. Die Teilnahme dauert nur ein paar Minuten und würde ihr mächtig helfen. **Vielen Dank!**

Link zur Umfrage



Bild: Köhlers Vollkornbäckerei

Impressum:

Köhlers Vollkornbäckerei GmbH & Co. KG
Am Schloss 2b, 97084 Würzburg
Inhaber und Geschäftsführer: Ernst Köhler
info@koeblers.bio
www.koeblers.bio

