

Kreyenbühl

Genuss-Handwerk®.ch

backstuben-post

HAUSZEITUNG DER BÄCKEREI KONDITOREI KREYENBÜHL 5630 MURI SEPTEMBER 2019

Vom Korn zum Brot!

**«Vom Korn zum Brot»,
dies können Sie bei uns täglich live miterleben!**

Im Februar haben wir das Ur-Getreide Emmer gesät, über den Frühling sorgfältig gepflegt und Anfang August durften wir eine schöne Ernte einfahren! Nun mahlen wir den Emmer täglich frisch für Sie und überraschen mit neuen Brot-Kreationen aus der Backstube!

Ur-Brot mit Emmer-Getreide, eine Rarität, welche wir Sie exklusiv angebaut haben! Brot-Genuss pur!

Regula und Burkard Kreyenbühl-Hirschi



Geniessen Sie auch so eine Aussicht, wie unser Ur-Getreide Emmer?

Auf einem der schönsten Felder am Lindenberg-Hang ist unser Emmer prächtig gewachsen, anfang August konnten wir 1809 Kilogramm ernten. Im Getreidecenter Eichmühle Beinwil-Freiamt wurde das Korn anschliessend vom Spelzen (Schale) getrennt.



Der Senior-Müller Paul Villiger (links) unterstützt unseren Bäckerei-Leiter Armin Häberli bei der Einstellung unserer Mühle. Das Emmer Ur-Getreide erfordert eine feine Mahlung.

Warum backen wir mit Emmer Ur-Getreide?

Emmer ist der Vorfahre von Weizen und Dinkel, gehört zu den ältesten Ackerbau-Kulturen in Europa. Das Ur-Getreide Emmer wurde nicht verändert und überzüchtet, sondern ist bei uns in seiner ursprünglichen Form gewachsen. Ernährungs-physiologisch weist der Emmer einen höheren Anteil an Protein, Mineralstoffen und Vitaminen auf. Zudem backen wir das ganze Korn mit allen wertvollen Ballaststoffen, sie geniessen also die volle Kraft vom Ur-Getreide.

Möchten Sie Ihr Brot selber backen?

Wir können aus unserem Ur-Dinkel Getreide für Sie Ihr Vollkornmehl frisch mahlen. Einfach am Vortag bestellen (Einheiten à 2000 g).

UR-BROT®

Kreyenbühl

Genuss-Handwerk.ch



Ur-Brot Zipfel-Brot

«Reissen» Sie nach dem Kauf von offenfrischen Brot auch immer gleich ein Stück ab und geniessen dieses knusprige Erlebnis? Darum formen wir für Sie das «Zipfel-Brot», mit einem «Zipfeli» zum Abbrechen und Reinbeissen!

Ur-Getreide Emmer zusammen mit Weizen-Ruchmehl gebacken, der Brot-Genuss zu jeder Mahlzeit! Die Gärung über 24 Stunden sorgt für ein kräftiges Aroma und beste Frischhaltung.



Ur-Brot Emmer-Dinkel-Vollkorn

Unsere beiden Ur-Getreide vermählt zu einem exklusiven Brot-Genuss! Nur das Beste für Ihr Wohlbefinden: die volle Portion an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen in jeder Scheibe Brot! Das am Vortag angesetzte Quellstück hält dieses Vollkornbrot zudem sehr lange frisch.



Ur-Brot Emmer-Vollkorn-Äpfel

Power und Genuss aus dem Backofen! Eine saftige Kombination aus unserem Ur-Getreide Emmer mit Apfelmues und Apfelringli, mit einem Schuss Birnel (Birnsaft). Herrlich zu Geniessen auch mit Käse und Fleisch, wie ein Früchtebrot zum Zvieri.



Unser Nachwuchs-Team

«Kreyenbühl Young Stars»

Wir dürfen sechs junge, tolle Persönlichkeiten mit unserer Begeisterung für das «Genuss-Handwerk» Bäckerei-Konditorei-Confiserie infizieren!

1 Ariane Wigger

1. Lehrjahr Bäcker-Konditor
Hobbys: Geräteturnen, Leichtathletik

2 Vivienne Felder

1. Lehrjahr Bäcker-Konditor
Hobbys: Geräteturnen, Schwimmen

3 Simon Schroth

Zusatzlehre Konditorei-Confiserie
Hobbys: Fasnacht Guggenmusik
Gängeli, Schokolade-Designer

4 India Stadler

2. Lehrjahr Bäcker-Konditor
Hobbys: Tanzen, Basteln, Malen

5 Chantal Schweizer

3. Lehrjahr Bäcker-Konditor
Hobbys: Geräteturnen, Snowboard

6 Ramona Räber

2. Lehrjahr Bäcker-Konditor
Hobbys: Geräteturnen, Lesen



Caramello Emmer-Vollkorn-Guetzli

Aus unserem Emmer Ur-Getreide
backen wir auch Vollkorn-Guetzli!

Das Konditorei-Team mit Patrick Schärer
hat ein knuspriges Konfekt entwickelt:
Edle Zutaten wie Butter, Eier, Rohrzucker und Birnensaft,
kombiniert mit unserem Emmer-Vollkornmehl!

Den süssen Genuss mit dem
guten Vollkorn-Gewissen verbinden!



Wettbewerb

Wieviele Kilogramm Emmer Ur-Getreide konnte die Bäckerei Kreyenbühl von Ihrem Feld ernten?

1450 kg, 1809 kg oder 1950 kg

Aus den richtigen Antworten werden folgende Gewinne verlost:

- 1.– 5. Preis 2 Personen Zmorge-Brunch im Café Kreyenbühl
- 6. – 20. Preis «Ur-Brot Kreyenbühl» nach ihrer Wahl

Gutschein

Für ein
«Ur-Brot Kreyenbühl»
zum halben Preis

Pro Person 1 Gutschein/Brot, gültig bis 31. Oktober 2019

Name/Vorname _____



Kreyenbühl

Genuss-Handwerk®.ch

Bäckerei Konditorei Confiserie
Zürcherstrasse 18a, 5630 Muri
Tel. 056 664 63 63

Café Bäckerei Konditorei
Luzernerstrasse 28, 5630 Muri
Tel. 056 222 63 63

Richtige Antwort ankreuzen ✕

☐ 1450 kg

☐ 1809 kg

☐ 1950 kg

Name/Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

E-Mail _____

- ☐ Bitte senden Sie uns die Backstuben-Post, gedruckt, persönlich zu
- ☐ Ja, senden Sie uns die Neuigkeiten aus der Backstube per Mail/Newsletter

Wettbewerb-Einsendung bis 31. Oktober 2019 an: Bäckerei-Konditorei Kreyenbühl, Zürcherstrasse 18 a, 5630 Muri