

## 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 Lindenberghang  
ist unser Emmer prächtig gewachsen, anfang August  
konnten wir 1809 Kilogramm ernten. Im Getreide-  
center Eichmühle Beinwil-Freiamt wurde das Korn  
anschliessend vom Spelzen (Schale) getrennt.



Der Senior-Müller Paul  
Villiger (links) unterstützt  
unsren Bäckerei-Leiter  
Armin Häberli bei der Einstel-  
lung 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.



# UR-BROT®

## Kreyenbühl

Genuss-Handwerk®



### Ur-Brot Zipfel-Brot

«Reissen» Sie nach dem Kauf von ofenfrischen 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-Apfel

Power und Genuss aus dem Backofen! Eine saftige Kombination aus unserem Ur-Getreide Emmer mit Apfelmues und Apfelringli, mit einem Schuss Birnel (Birensaft). 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  
Hobbies: Geräteturnen, Leichtathletik

### 2 Vivienne Felder

1. Lehrjahr Bäcker-Konditor  
Hobbies: Geräteturnen, Schwimmen

### 3 Simon Schroth

Zusatzausbildung Konditorei-Confiserie  
Hobbies: Fasnacht Guggenmusik  
Gängeli, Schokolade-Designer

### 4 India Stadler

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

### 5 Chantal Schweizer

3. Lehrjahr Bäcker-Konditor  
Hobbies: Geräteturnen, Snowboard

### 6 Ramona Räber

2. Lehrjahr Bäcker-Konditor  
Hobbies: 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, Rohzucker und Birnensaft,  
kombiniert mit unserem Emmer-Vollkornmehl!

Den süßen Genuss mit dem  
guten Vollkorn-Gewissen verbinden!



# Wettbewerb

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

**1450kg, 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        |



**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

# Gutschein

Für ein  
«Ur-Brot Kreyenbühl»  
zum halben Preis

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

Name/Vorname



**Kreyenbühl**

**Genuss-Handwerk<sup>®</sup>.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