

BROT BACKEN



Bäckerei
Markus Steinleitner e.K.
Industriestraße 2
94315 Straubing
Telefon 0 94 21 / 1 01 41
www.baeckerei-steinleitner.de



*Mit dieser Motivation
backen wir Ihr Brot*





Brot wird einerseits interessanter, andererseits soll es tabu sein. Es soll gesund sein oder auch nicht. Uns schmerzt es, wie viele Menschen, die Brot verkaufen damit umgehen. Es wird ein Produkt der Masse, eines das man mittlerweile aus dem Automaten löst wie einen Parkschein. Es wird von großen Maschinen in noch größeren Hallen produziert. Wo bleibt die Kunst des Backens?

Brot wird an vielen Ecken verschleudert. Wo bleibt der Genuss?

Immer mehr werden Backmischungen durch Banderolen und königliche Namen geschmückt. Verbrauchermagazine und Sendungen missbrauchen Brot als Reizthema. Und auch die Industrie will uns davon überzeugen, dass es für gutes Brot nur „irgendwelche“ Rohstoffe und Zusatzstoffe braucht. Dutzende, zudem schlecht schmeckende Brote werden von Labors und Testzentralen auf Herz und Nieren geprüft. Deshalb erlauben wir uns die Frage: wer finanziert das? Und wozu der Aufwand?

Welche Qualität soll erkundet werden, wenn meist kein 3-Stufen-Natursauerteig, keine ausreichende Teigruhe und nicht die Qualität und Herkunft der Zutaten eine Rolle spielen?

Lassen Sie es mich überspitzt sagen: Wie soll ich denn dem Wein gerecht werden, wenn ich minderwertige Trauben, Unmengen an Zusatzstoffen, Weichmachern und alles, was die fortschrittliche Chemie hergibt, verwende?

Wir sehen in Ihrem Brot kein Produkt, sondern ein Lebensmittel.

Wir sind der Meinung, dass Qualität und Geschmack Zeit brauchen. Zeit, um die besten Zutaten zu finden. Zeit, um dem Teig Reife zu geben. Zeit, um zu lernen wie wertvolles Brot gebacken wird. Für uns ist diese angenehme Pflicht eine Leidenschaft. Es ist toll, für eine gute Sache zu kämpfen und sich mit seiner ganzen Erfahrung genau dafür einzusetzen.

Wir sind gegen Brot aus der Fabrik.

Denn das Ergebnis spiegelt genau das wider, das Sie vorwiegend bekommen. Wir ziehen die Arbeit mit unseren Händen vor. Um den richtigen Zeitpunkt für guten Geschmack zu fühlen. Maschinen mögen solche Teige nicht. Und unserem Gaumen tut es weh, ein auf Schnelligkeit produziertes Brot, in dieser noch schnelllebigeren Zeit zu essen.

Um Ihnen wertvolles Brot bieten zu können, brauchen wir in unserer Backstube Bäcker mit Leib und Seele.

Wir sind stolz auf das Brot, das sie täglich backen. Bei uns werden Sie mit einem Lächeln begrüßt, nicht von einem Automaten. Wir stehen Ihnen Rede und Antwort, welche Zutaten wir verwenden, denn wir haben nichts zu verbergen. Lieben Sie auch den Genuss von handwerklich gebackenem Brot? Den Duft, der Sie an Ihre Kindheit erinnert? Wir setzen uns täglich dafür ein, dass Brot das bleibt, was es ist. Ein wertvolles Lebensmittel!

*Ihre Steffi Steinleitner,
Genussexpertin*