

# Unsere „Kleinen“

Brötchen und Kleingebäck gehören seit jeher zum Bäckereisortiment. In der

## Buchauer Holzofenbäckerei



war das nicht immer so. Die ersten Jahre nach der Gründung gab es hier nur 4 Sorten Brot. Doch die stetige Nachfrage unserer Kunden nach Weizenkleingebäck brachte dann die Wende. Im Jahre 1989 kam als „Weißbrot“ unser Baguette, wie heute noch nach original französischem Rezept und Machart hergestellt, hinzu.

Erst 1993 gab es die ersten Semmeln, genannt „Labla“. Diese waren rund und durch Zugabe von Weizenkeimen bei strikter Ablehnung sämtlicher „Turbo-Backmittel“ besonders knusprig und lange haltbar. Die legendären Mehrkornsemmeln ließen nicht lange auf sich warten. In weiterer Folge gesellten sich Salzstange, Schnittsemmel, Breze, Zopfsemmel, Roggenweck, Knusperstange und Fitness-Semmel dazu und werden täglich mehrmals frisch gebacken.



Wie beim Brot, so ist auch unsere Weißware bis weit über die Grenzen der Stadt bekannt. Begründet ist dies durch konsequentes Qualitätsdenken und Handeln. Nur beste Rohstoffe finden bei der Herstellung Verwendung. Wird z.B. bei einem Rezept, wie beispielsweise bei Brezen und Kaisersemmeln, Fett zugesetzt, so verwenden wir ausschließlich Deutsche Markenbutter. Alle Artikel werden nach gut ausgearbeiteten Rezepten von Bäckermeister Andreas Eckert zubereitet und gebacken. Daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern, da Qualität bei uns an erster Stelle steht.

Ihr Bäckermeister Andreas Eckert.

## Buchauer Holzofenbrot

Buchauer Holzofenbäckerei • 91257 Pegnitz-Buchau  
[www.holzofenbrot.de](http://www.holzofenbrot.de)

### In Kulmbach:

Einkaufszentrum Fritz, Fritz-Hornschuch-Str. 9; Tel.: 09221/947053  
Getränkemarkt Marco, Lichtenfelser Str. 48; Tel.: 09221/607805