



„Das war spitze“! Ein stark motiviertes Team freute sich über den Erfolg der Veranstaltung.

OFFENE BACKSTUBE IN DER BÄCKEREI BRANDNER

AM SAMSTAG, DEN 14. SEPTEMBER 2013 ÖFFNETE DIE BÄCKEREI BRANDNER DIE BACKSTUBE.

Wer schon immer einen Blick hinter die Kulissen einer Bäckerei werfen wollte, war am richtigen Platz und herzlich willkommen.

Die zwei Bäckermeister Willi und Florian Brandner führten die Besucher in mehreren Gruppen durch die Backstube.

Echte Handwerksbäcker zeigten ihr Können und es gab wertvolle Informationen rund ums Backen.

Lisa, die vor zwei Tagen die Lehrabschlussprüfung mit gutem Erfolg bestand, kümmerte sich um die Nachwuchsbäcker.

Werbung

 **Bäckerei BRANDNER**

Ostermiething · Riedersbach · Oberndorf

- Wir sind SLK-biozertifiziert.
- Unser Mehl ist von der Rauchmühle und der Sturmmühle.
- Wir arbeiten nur mit eigenen Rezepturen – bio und konventionell.
- Gewürze vermahlen wir selbst.
- Wir verwenden belebtes GRANDER-Wasser.
- In unserem Brot gibt's keine Frisch- und Haltbarmittel.
- Wir nehmen uns Zeit für ursprüngliche, handwerkliche Herstellungsmethoden!



Bei Konditorin Tanja konnten die kleinen Besucher ihr Talent beim Verzieren von Lebkuchenherzen erforschen.