

» Unsere Philosophie «

»Auf dem Land wächst das Brot«



Wir sind in unserer Region der vertrauenswürdige Spezialist in der Verarbeitung von heimatnah angebauten und gesunden Rohstoffen zu Backwaren mit gleichbleibend hohem Qualitätsstandard.

Die Basis unserer Brote sind unser selbst hergestellter Natursauerteig und von uns selbst zusammengestellte Mischungen von HQZ-Mehlen aus regionalem Anbau. Auf chemische Zusätze können wir gerne verzichten.



Teiglinge für unsere Backwaren stellen wir in handwerklicher Tradition nach überlieferten Rezepten selbst her.

Unsere moderne Backstube – erstellt nach den strengen ökologischen Baurichtlinien der Stadt Engen - folgt selbstverständlich höchsten Ansprüchen hygienischer und transparenter Produktion.

Die ständige Zufriedenheit unserer Kunden stellen wir in den Mittelpunkt unserer Arbeit. Mit Ihren speziellen Wünschen sind Sie bei uns als Traditionsbäcker an der richtigen Stelle.

Für Sie wollen wir der Beste sein!