

Wissen, wer's backt

Warum wir Glastüren an der Backstube haben

Bei uns können Sie reinschauen. Den Verkaufsraum in Engstingen trennt nur eine gläserne Wand von unserer Produktion. Dadurch können Sie uns und alles, was wir in der Backstube täglich frisch für Sie zubereiten, sehen und beobachten. Schließlich haben wir nichts zu verbergen.

Und das meinen wir durchaus auch im übertragenen Sinn: In unseren Backwaren und in unserer Arbeitsweise stecken keine Geheimnisse und keine geheimen Hilfsmittel – dafür aber Übung und handwerkliches Geschick,

beste Rohstoffe und die Überzeugung, dass wir in einem gesunden, nach Feng-Shui-Kriterien gestalteten Arbeitsumfeld für Sie wertvolle Lebensmittel herstellen können.



Unser Geheimrezept: engagierte Mitarbeiter



Jeder Einzelne aus unserem Team steht dafür – Bäckermeister Marquardt genauso wie unsere Konditorinnen, Gesellen, Auszubildenden oder Verkäuferinnen.



Und wenn Sie mehr wissen wollen – über unsere Produkte, über uns, über unsere Philosophie: Fragen Sie uns! Wir können Ihnen alles erklären. Und das tun wir auch gerne.

Wissen, wo Sie uns finden

Zweimal in Engstingen, einmal in Unterhausen

Hier halten wir täglich frisch unsere Backwaren für Sie bereit – außerdem frisch zubereitete Kaffee-Spezialitäten (auch zum Mitnehmen), Mittags-Snacks und ein kleines Lebensmittel-Sortiment:

Bäckerei Konditorei Marquardt

Keltenstraße 6,
72829 Engstingen (neben Aldi)
Telefon 07129 936009; Fax 936017

Für Sie geöffnet:

Montag – Freitag 4.30 – 18.30 Uhr
Samstag 4.30 – 14.00 Uhr
Sonntag 7.30 – 10.30 Uhr

Unsere Filialen:

Trochtelfinger Straße 3,
72829 Engstingen
(Großengstingen, zentrale Kreuzung)

Friedrich-List-Straße 51,
72805 Lichtenstein-Unterhausen
(Durchgangsstraße, neben Gasthof Stern)
Telefon 07129 2985

Beide Filialen für Sie geöffnet:

Montag – Freitag 5.30 – 18.30 Uhr
Samstag 5.30 – 12.30 Uhr
Sonntag 7.30 – 10.30 Uhr



E-Mail: info@baeckerei-marquardt.info

Mehr über die Bäckerei Marquardt erfahren Sie auch auf www.albkorn.de



Wissen,
was drin ist!
Informationen aus der Backstube

ALBKORN

onser Alb – onser Korn

mei Brot!

Wissen, was drin ist Warum wir alle Zutaten selbst mischen



Hand aufs Herz: Fühlen Sie sich nicht auch besser, wenn Sie genau wissen, was in Ihrem Essen drin ist? Dass es nur gesunde, wertvolle, naturbelassene Zutaten ohne unnötige Zusatzstoffe enthält?

Genauso geht es uns bei unseren Backwaren. Und weil wir auf diese Gewissheit sehr viel Wert legen, gehen wir einen Schritt weiter als viele andere Bäcker: Wir mischen alle Zutaten für unser gesamtes Sortiment in unserer eigenen Backstube selbst zusammen.

Das bedeutet umgekehrt: Wir verwenden keinerlei Backmischungen, die man im Großhandel fertig bekommt und bei denen man nur noch Wasser und Hefe dazugeben muss. Wir

verzichten damit auch auf alle chemisch-synthetischen Zusatzstoffe, die solche Backmischungen immer wieder enthalten – weil wir sie für unnötig halten.

Nur vom eigenen Sauerteig

Bei uns wissen Sie genau, was drin ist: Mehle und Schrote von Albkorn, kontrollierte Saaten und Körner von der BÄKO, Wasser, Hefe, Salz und unser eigener Sauerteig. Das reicht.



Und ist doch viel: 14 bis 16 Zutaten sind es oft, die da für ein Brot oder Weckle zusammenkommen. Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Mohn und Sesam, oft auch Leinsamen, Maisgrieß oder Traubenkernmehl. Spitzenreiter sind unsere Weltmeisterwecken: 17 Zutaten, darunter Gewürze und Senfmehl – ein besonderer Genuss, der auch in diesem Fall komplett ohne Konservierungsstoffe gelingt.

Wissen, wo das Mehl herkommt Warum wir ausschließlich mit Albkorn backen

Das Albkorn-Logo auf unseren Schaufenstern und Tüten garantiert Ihnen:

Wir verwenden für alle unsere Backwaren ausschließlich Mehle und Schrote von Albkorn, die hier auf der Schwäbischen Alb angebaut und verarbeitet worden sind. Dazu haben wir uns als Albkorn-Bäcker verpflichtet – und dazu stehen wir aus tiefster Überzeugung.

50 Kilometer vom Acker zum Bäcker

Das nächste Getreidefeld der Albkorn-Vertragsbauern liegt 200 Meter von unserer Backstube entfernt, das weiteste ist 20 Kilometer weit weg bei Zwiefalten. In der Mühle Luz in Buttenhausen im Lautertal wird alles Albkorn-Getreide gemahlen. Vom Acker über die Mühle bis zum Bäcker ist das Albkorn höchstens 50 Kilometer unterwegs – ein Bruchteil der Strecke, die ein Mehl aus dem Handel oder Supermarkt zurücklegt. Das schont nicht nur die Umwelt, sondern auch die Qualität.



Albkorn garantiert:

- 100 Prozent kontrolliert-integrierter Anbau – so wenig Dünger und Pflanzenschutzmittel wie möglich
- Kontrolle und Dokumentation nach den Richtlinien des Qualitätszeichens Baden-Württemberg
- Frei von Gentechnik und Klärschlamm

Aktiver Naturschutz

Alle Albkorn-Landwirte haben sich zu Gehölzpflege und Blütenstreifen am Ackerrand verpflichtet. Dadurch leisten Sie beim Kauf unserer Backwaren gleichzeitig einen Beitrag zum Erhalt unserer heimischen Kulturlandschaft.



Wissen, was wir machen Warum bei uns das Handwerk zählt



Vieles in unserer Backstube geschieht mit modernster Technik. Knetmaschinen, Teigportionierer oder Ausrollgeräte nehmen uns so manche anstrengende Handarbeit ab. Und Dampfbacköfen sorgen dafür, dass Brote und Brötchen die richtige Festigkeit und Kruste bekommen.

Doch wir betreiben keine vollautomatische Großbäckerei, bei der man nur noch aufs Knöpfchen drücken muss. Unsere Arbeit erfordert noch immer die traditionelle Handwerkskunst des Bäckers – mehr denn je, seit wir alle Teige selbst mischen.

Backkunst aus Erfahrung

Damit unsere Brote und Brötchen so gelingen, wie sie unsere Kunden schätzen, müssen die Fachleute in unserer Backstube einiges drauf haben. Wirklich selbst zu backen ist komplizierter, als einfach zur Fertigmischung noch Wasser und Hefe dazuzugeben:

Wir müssen auf die Quellzeit der Körner achten, auf ausreichend lange Teigruhe und darauf, dass unser hauseigener Sauerteig richtig geführt wird.



Auszeichnungen vom Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks 2009:

2x Gold:

- Lichtensteiner Laible (Dinkelbrot)
- Engstinger Bauernbrot

6x Silber:

- Engstinger/Hausener Weckle
- Dinkelkrüstchen (Weckle)
- Weizenmischbrot
- AOK-Brot
- Handball-Brot
- Bernd-Brot