



# Wissen, was drin ist!

Info-Abend zu unseren Rezepten

Erfahren Sie, warum wir alle Zutaten selbst mischen, wie wir täglich frisch handwerklich backen und was unsere prämierten Brote und Weckle so besonders macht.

Bäckermeister Tronje Marquardt steht Ihnen Rede und Antwort.

**Donnerstag, 25. März 2010, 18 Uhr**  
Eintritt frei, aber nur mit Anmeldung



Außerdem:

### Gesund essen und trinken

Elisabeth Hense, Ernährungsberaterin der IKK

### Woran man gutes Brot erkennt

Manfred Stiefel, Qualitätsprüfer beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks

### Mehl von hier

Erwin Luz, Erzeugergemeinschaft Albkorn

### Bier aus regionalen Rohstoffen

Beate Schäfer, Berg-Brauerei

### Dazu verköstigen wir Sie mit unseren Backwaren und Berg-Bier.

In der Backstube der Bäckerei Marquardt  
Keltenstr. 6, 72829 Engstingen (neben Aldi).

Bitte hier abtrennen und einschicken oder abgeben – unsere Filialen finden Sie im Internet unter [www.albkorn.de](http://www.albkorn.de)

### Verbindliche Anmeldung (bitte bis spätestens 20. März):

Ich nehme mit insgesamt \_\_\_\_\_ Personen am Info-Abend teil.

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

oder per E-Mail an: [info@baeckerei-marquardt.info](mailto:info@baeckerei-marquardt.info)



onser Alb – onser Korn

*mei Brot, mei Bier!*

