



onser **Alb** – onser **Korn**

*mei Brot, mei Bier!*

## Offene Backstube bei der Albkorn-Bäckerei Haug

Zwei Naturprodukte an einem Abend! In der Backstube schieben wir die Bleche zur Seite und machen Platz für ein einmaliges Erlebnis: Brot und Bier aus Albkorn in Perfektion. Erleben Sie, was natürliche Zutaten und handwerkliches Können hervorbringen.

Das Getreide der Schwäbischen Alb ist die Basis für alle unsere Backwaren – genauso wie für die Bier-Spezialitäten aus Berg. Unsere wichtigste Zutat aber ist die Extra-Portion Zeit. Teig und Bier gelangen dadurch zu einer besonderen Reife. So wird daraus Zeit, die man schmecken kann.

Wir laden Sie ein zu einem unvergesslichen Abend an einem besonderen Ort, den Sie weder hungrig noch durstig verlassen werden!

**15. März 2018**  
**19 bis 22 Uhr**

**Brot**   
**+ Bier** 

---

# Event

- 30 Brote von Albkorn-Bäckern
- Brotprüfer Tobias Pfaff verrät die Geheimnisse eines guten Laibes
- Biersommelière Gertrud Hauler serviert flüssiges Brot aus der Berg-Brauerei
- Essen, Trinken und Unterhaltung – alles regional



*Do goht ebbes –  
ed bloß dr Doig!*

Gönninger Straße 3/1 · Sonnenbühl  
Ortsmitte am Genkinger Rathaus  
Tel. 07218 92200 · haug@alkorn.de

*Bäckermeister Michael Haug  
und Konditormeisterin Birgit Haug  
freuen sich auf Sie!*

*Eintritt: 14,50€ · Karten an der Abendkasse und im Vorverkauf bei den Albkorn-Bäckereien Haug (Sonnenbühl), Marquardt (Engstingen), Glocker (Gomadingen) und Bayer (Mittelstadt)*