

Die freundliche Familienbäckerei aus Sonnenbühl.

Wir backen täglich frisch und lecker mit besten regionalen Rohstoffen und Zutaten – auf Wunsch auch für Sie ganz persönlich. Testen Sie uns!

## Unsere Filialen



# Bestes

## aus unserer Region

Wir setzen ganz bewusst auf Rohstoffe und Zutaten, die hier bei uns angebaut oder hergestellt werden. Das fängt beim Mehl an: Der wichtigste Rohstoff für unsere Backwaren stammt zu 100 Prozent von der Erzeugergemeinschaft Albkorn. Regionale Wertschätzung und Wertschöpfung gehen dabei Hand in Hand.



onser Alb – onser Korn  
*mei Brot!*

### Genkingen:

Gönninger Straße 3  
72820 Sonnenbühl  
Tel. 07128 92200  
Fax 07128 92202  
E-Mail: haug@albkorn.de

### Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 6.00 – 12.30 Uhr  
14.30 – 18.30 Uhr  
Samstag 6.00 – 13.00 Uhr  
Sonntag 7.30 – 10.30 Uhr

### Pfullingen

Friedrichstraße 4 (Inselladen)  
72793 Pfullingen  
Tel. 07121 7506803

### Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 7.00 – 18.30 Uhr  
Samstag 7.00 – 13.00 Uhr

### Erpfingen

Marktstraße 10  
72820 Sonnenbühl  
Tel. 07128 925888

### Öffnungszeiten:

Montag – Samstag 6.30 – 12.30 Uhr  
Dienstag – Freitag 14.30 – 18.30 Uhr

### Willmandingen

Bolbergstraße 15  
72820 Sonnenbühl  
Tel. 07128 928192

### Öffnungszeiten:

Montag – Samstag 6.30 – 12.30 Uhr  
Dienstag – Freitag 14.30 – 18.30 Uhr



Gönninger Straße 3 · Sonnenbühl  
Ortsmitte am Genkinger Rathaus  
Tel. 07128 92200 · haug@albkorn.de  
www.baecckereihaug.de



**Brote, Brötchen und Kleingebäck** backen wir in großer Auswahl täglich frisch für Sie.

Und auf Bestellung jederzeit auch gerne **Partygebäck** in handlichen Größen.

Für unser **Holzofenbrot** sind wir weithin bekannt. Mit seiner unvergleichlichen Kruste und der saftigen Krume im Inneren kommt es jeden Tag aus unserem steinernen Backofen, den zuvor ein Buchenholzfeuer über mehrere Stunden aufgeheizt hat – auch als 100 % Dinkelbrot.

Brezeln backen wir übrigens auch mit **Dinkel**, genauso wie verschiedene Brote und Brötchen – für alle, die Weizenmehl nicht so gut vertragen oder auf geschmackliche Abwechslung stehen.

Appetitlich zubereitete **Snacks** gehören fest zum Sortiment – angefangen bei Butterbrezeln über unterschiedlich belegte Weckle bis hin zu überbackener Ciabatta. Da bleiben Sie in keiner Pause hungrig.

Aus unserer **Konditorei** wandert täglich eine große Auswahl süßer Stücke, Kuchen und Torten in unsere in unsere Theken. Für Ihren besonderen Anlass fertigen wir gerne auch besonders kreative Kuchen und Torten, für jede größere oder kleinere Feier.

Unsere Konditormeisterin Birgit Haug hat noch ganz besondere Leidenschaften: Trüffel-Pralinen und vor allem Schokolade-Osterhasen, Zuckerhasen und Schoko-Nikoläuse. Zur passenden Jahreszeit stellt sie hier wahre Meisterwerke her.

täglich

frisch

lecker



#### Unser Familienbetrieb:

Die Wurzeln unserer Bäckerei reichen zurück bis in das Jahr 1898.

Seit 2011 führen wir sie in vierter Generation: Michael Haug, Bäckermeister und Konditor, und Birgit Haug, Konditormeisterin.

Mittlerweile arbeiten 35 Menschen in unserem Betrieb. Die meisten davon stehen in einer der vier Filialen hinter der Theke. In der Backstube schaffen jede Nacht acht Mitarbeiter, vier davon mit Meistertitel.

Wir bilden aus zum Bäcker, Konditor und Bäckerei-Fachverkäufer (m/w).

#### Unsere Arbeit:

Alle unsere Backwaren kommen vom Handwerker, nicht vom Automaten.

Da stehen wir ganz in der Tradition unserer Vorfahren. Jeder einzelne Teig wird handwerklich produziert und bekommt genug Zeit, um zu gehen und zu reifen. Darauf legen wir sehr viel wert. Jedes Produkt ist Handarbeit und wurde durch unsere Hände geformt.

Handwerk

#### Unsere Rohstoffe:

Wir kennen unsere Lieferanten und wissen, woher die Rohstoffe und Zutaten für unsere Backwaren kommen. Regionalität ist für uns kein Schlagwort, sondern ein Grundsatz aus Überzeugung.

Das fängt beim Mehl an: Der wichtigste Rohstoff stammt zu 100 Prozent von der Erzeugergemeinschaft **Albkorn**. Vom Acker über die Getreidemühle Luz bis in unsere Backstube ist er höchstens 50 Kilometer unterwegs. Noch regionaler geht kaum.

Natur