



Das Urige

Liebe Leserin, lieber Leser,

im Jahr 2010 kamen wir mit einem neuen Brot, dem „Urigen“, auf den Markt. Dieses Brot bestand damals – Scham und Sünde – zu 50 Prozent aus der Vormischung einer Backmittelfirma. Prima geschmeckt hat es aber und begeisterte auch durch seine softe Krume. Das Urige wurde in kürzester Zeit zum Renner. Jaaaaa, und dann haben wir unser Reinheitsgebot eingeführt. Wir wollten dieses Brot genau so für unsere Kunden weiterhin backen. Aber wie sollten wir das ohne die Mischung hinbekommen?

Eine Herausforderung! Köpfe zusammen gesteckt, Inhaltsstoffe analysiert, Rezepturen erstellt! Gebacken und wieder verworfen: zu klein, zu groß, Krume zu hell, zu feucht, zu dicht, Kruste zu hart. Aber mit jedem Backversuch kamen wir dem Original näher, jedes Mal wuchsen das Wissen und die Erfahrung. Und schließlich konnte sich das Ergebnis sehen lassen.

„Das Urige“ von SCHELLHAAS, seit einem Jahr von uns aus rein natürlichen Zutaten gebacken: aus Roggen-, Dinkelvollkorn- und Weizenmehl, hauseigenem Sauerteig, einem „Kochstück“ aus Dinkelmehl, Quellmehlen aus Hafer und Guarkern, hochwertigem Rapsöl, Malzextrakt, Hefe, Salz und natürlich Wasser. Wenn Sie es noch nicht kennen, probieren Sie es einmal aus. Sie werden nicht enttäuscht sein! ▶



Viel Handarbeit: Unsere Bäcker formen die original Schellhaas-Urigen von Hand...



...und verpassen ihnen vor dem Backen die schicke Fußballoptik.

Besuchen Sie uns auf:
www.baecckerei-schellhaas.de



Unser Uriges ist ein mildes Brot, leicht nussig, mit weichem Charakter und unübertroffener Frischhaltung.



Stolz wie Oskar: Ich habe alle Prüfungen bestanden und bin jetzt auch Ernährungsberater!

Mit diesem Brief möchte ich Sie auch über meine Weiterbildung informieren. Im Zuge unserer Umstellung hatte ich herausgefunden, dass über 300 Zusatzstoffe in unseren Lebensmitteln zugelassen sind. Nicht wenige davon mit zweifelhaften Auswirkungen auf unseren Organismus. Ich begann, das Thema Ernährung richtig spannend zu finden! Von März bis Juli 2013 habe ich dann in der Akademie des Bäckerhandwerks einen Studiengang absolviert und darf mich nach zahlreichen Prüfungen „Ernährungsberater im Handwerk“ nennen. Ich kann keinen Arzt oder Heilpraktiker ersetzen. Kann aber bei Stoffwechselproblemen, bei Allergien, Intoleranzen, Diäten, Diabetes und ähnlichen Problemen mitreden und Ihnen Backwaren aus unserem Hause nennen, die Ihr Problem vielleicht lindern.

Fordern Sie mich! Im ungünstigsten Falle kostet es Sie nur etwas Zeit für eine E-Mail oder ein Telefongespräch. Vielleicht habe ich nur eine Adresse oder einen Buchtipp. Mit ein bisschen Glück finden wir aber gemeinsam Backwaren, die Sie viel besser vertragen als alles andere zuvor.

Immer dran denken: Der Mensch ist, was er isst. In diesem Sinne, bleiben Sie mir gesund!

Herzlichst

Mr Georg Schellhaas



Schellhaas
BÄCKEREI



Hauptgeschäft: Marktstraße 50, 64401 Groß-Bieberau, Tel. 06162 / 33 61