



Von Kürbissen und Kühen

Liebe Leserin, lieber Leser,

haben Sie es schon bemerkt? Unsere Kürbiskernbrötchen sind grüner geworden! Die Kerne sind kräftig grün, größer, aromatischer und haben einen knackigeren Biss als früher. Ich habe die große Freude, Ihnen den neuen Star in unserer Backstube vorzustellen: Kürbiskerne vom Original steirischen Kürbis. Und dazu als i-Tüpfelchen den gemahlenen und gerösteten Presskuchen aus der Kürbiskernöl-Herstellung. Dieser verleiht der Krume unserer Brötchen einen herrlichen Geschmack. Wir packen alles in einen Teig aus Weizen- und Roggenmehl und geben ein „Mehlkochstück“ dazu (was Sie sich wie einen Pudding aus Mehl vorstellen können). Dies macht die Krume schön saftig. So können Sie heute ein Kürbiskernbrötchen von gestern einfach auf dem Toaster erwärmen und haben ein wunderbar wohlschmeckendes Brötchen!

So etwas bekommt man nicht alle Tage! Und wenn uns die berühmten Kürbiskerne aus der Steiermark auch ziemlich genau das Doppelte der üblichen, aus Übersee importierten Ware kosten – bessere Rohstoffe sind es uns Wert! Wertvoll sind die Kürbiskerne übrigens auch für Ihre Gesundheit – mit vielen Omega-6- und Omega-9-Fettsäuren, Mineralstoffen und lebenswichtigen Spurenelementen. Dazu einem hohen Vitamin E-Anteil, sowie A-, B1-, B2-, B6-, C- und D-Vitaminen. ➤

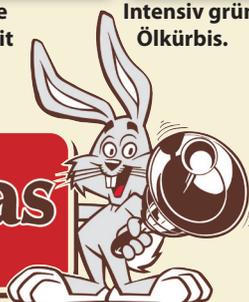


Unser Bäcker Thomas Hotz versieht die Oberfläche der Kürbiskernbrötchen mit leckeren Kernen.



Intensiv grün und sehr aromatisch: unsere Kürbiskerne vom steirischen Ölkürbis.

Schellhaas
BÄCKEREI



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



Die Molkereibesitzer Britta und Kurt Kohlhage beziehen ihre Milch von Bauern aus der Region.



Darf ich vorstellen: unsere Milchlieferanten. Sie stehen auf Weiden im Odenwald.

Die Suche nach dem Besseren – möglichst aus unserer Heimat – haben wir bei den Milchprodukten fortgesetzt. Und uns mit der einzig noch verbliebenen hessischen Privatmolkerei zusammen getan: der Hüttenthaler Molkerei im Marbachtal. Wir beziehen nun Quark und Schichtkäse, Joghurt, Milch und Sahne von ihr. Alles von „glücklichen“ Kühen, die auf Weiden im Odenwald grasen. Das würzige Gras der hügeligen Wiesen macht die Milch wertvoller (siehe www.molkerei-huettenthal.de). Ich habe bei diesen Molkereiprodukten in unseren Backwaren jetzt einfach ein besseres Gefühl. Immer dran denken: „Der Mensch ist, was er isst!“

Herzlichst

Mr Georg Schellhaas



PS: Wenn Sie ab und zu unsere „Back-Mehl“ mit weiteren Hintergrundinformationen über Backkunst und Ernährung erhalten möchten, schreiben Sie mir einfach eine kurze Mail an info@baeckerei-schellhaas.de



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