



Unser Brot  
besteht zu  
99% aus **Liebe**

**stöckle**

BROT & CAFÉ

— Natürlich. Frisch. Gebacken. —

## AUS LIEBE ZUM BROT

140 Herzen schlagen in unserem Team auf Hochtouren, um Ihnen Tag für Tag das beste Brot in der Region anbieten zu können. Leidenschaft macht den Unterschied zwischen guten und ausgezeichneten Backwaren. Kein Wunder also, dass nahezu alle unsere Brote seit Jahren bei den Brotprüfungen nach DLG-Richtlinien Spitzenergebnisse erzielen.

Mit dieser Broschüre möchten wir unserer Begeisterung für diese wunderbaren Backwaren einen besonderen Rahmen geben – und Sie daran teilhaben lassen!

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen noch viele genussvolle Momente mit unserem Brot!

Ihr



Steffen Mahl, Bäckermeister und Inhaber





Wir verkaufen **KEINE UNIFORMITÄT**, da wir sehr viel in Handarbeit herstellen. Maschinen setzen wir nur dort ein, wo es die Hand nicht besser machen kann.

Ein gutes und schmackhaftes Brot braucht **ZEIT ZUM REIFEN**. Das wissen wir – und handeln danach.

Wir haben **NICHTS ZU VERBERGEN**. In unseren Filialen finden Sie Produkt-Infoterminals, in denen wir alle unsere Zutaten offenlegen.

Täglich bereiten wir unsere eigenen verschiedenen **SAUERTEIGE UND VORTEIGE** zu – und verzichten vollständig auf zugekaufte Backmischungen und Industrie-teiglinge.

Unsere Produkte stellen wir nach traditionellen Verfahren und mit **HOCHWERTIGEN ROHSTOFFEN** sowie weitgehend regionalen und nachhaltigen Rohstoffen her, bei denen keine künstliche Zusatzstoffe notwendig sind.



140 Köpfe – 1 Mission

## ZUFRIEDENE KUNDEN

### **NATÜRLICH. FRISCH. GEBACKEN: WIR SORGEN JEDEN MORGEN FÜR GLÄNZENDE AUGEN UND SATTE MÄGEN.**

Unsere Mission: mit frischem und duftendem Gebäck zunächst Regale und anschließend Bäckertüten zu füllen. In unseren sechs Filialen in Bietigheim-Bissingen empfangen wir Sie sehr gerne – und immer mit einem Lächeln! Das Bäckerei Stöckle-Team umfasst dabei Bäcker/innen, die früh am Morgen für einen knusprigen

Start in den Tag sorgen, Konditor/innen, die mit ganz viel Liebe den süßesten Job der Welt machen, Verkäuferinnen, die auch bei großem Andrang ein gutes Wort für Sie finden, Auszubildende, Fahrer, Reinigungskräfte, Bürokräfte und die Geschäftsführung. Zudem beschäftigen wir eine Ernährungsberaterin, die uns und unseren Kunden ganz neue Einblicke bei der Herstellung und Zubereitung von gesunden Nahrungsmitteln eröffnet.



16

**Bäcker/innen, darunter  
fünf Bäckermeister, von denen  
vier bei uns ausgebildet wurden**



6

**Konditor/innen, darunter  
zwei Konditormeister**



80

**Verkäuferinnen  
sowie fünf speziell zertifizierte  
Verkaufsleiterinnen (AdB)**



14

**Auszubildende, um das  
Erreichte fortzuführen**

---

Ausbildung. Weiterbildung. Perspektiven.

---

## ÜBERZEUGEND – AUCH ALS ARBEITGEBER

### **UNSER REZEPT BEI FACHKRÄFTEMANGEL HEISST AUS- UND WEITERBILDUNG.**

Seit vielen Jahren steht die Qualifizierung unserer Mitarbeiter/innen ganz oben auf unserer Agenda. Neben einer Vielzahl an erfolgreichen Berufsausbildungen sichern wir den Wissenstransfer mit eigener Seminarleiterin und einem großen Schulungsraum. Weiterbildungen bieten wir auch über die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim an. Zudem übernehmen wir die Kosten für die Meisterschule bzw. Verkaufsleiterschule. Kein Wunder also, dass wir überdurchschnittlich viele Meister bei uns beschäftigen!

Und auch den Teamgeist fördern wir – mit einer Betriebssportgruppe und dem BZ-Firmenlauf sowie einem Sommerfest für die Mitarbeiter/innen und deren Familien.







— Ein Unternehmen in Bewegung —

# 70 JAHRE TRADITION

Es liegt offenbar in den Genen, dass unser Betrieb sich immer wieder neu erfindet. Unser Pionier war Hermann Stöckle, Großvater des heutigen Inhabers Steffen Mahl. 1949 legte er den Grundstein für unseren Handwerksbetrieb. Jede gesparte Mark wurde in das Umbauen und Modernisieren der Backstube und der Verkaufsräume investiert. Seine Frau ließ daher oft diesen Stoßseufzer vernehmen: „Läuft der schon wieder mit dem Meterstab herum...“

In zweiter Generation – unter Leitung von Peter und Heide Mahl (geborene Stöckle) – wurde 1979 in der Hauptstraße 53 ein Café eröffnet. Und zwischen 1989 und 2012 entstanden sechs Filialen in Bietigheim-Bissingen.

In der Tradition der Erneuerung sieht sich auch Steffen Mahl: 2003 wurde der Neubau der Backstube im Gewerbegebiet Laiern III eingeweiht. Die nächste große Zäsur folgte 2017 mit der Eröffnung des neuen Back-Cafés im Laiern. Fortsetzung folgt!



Unser Stammhaus in Bietigheim, Hauptstraße 53.  
Foto aus 1908 – noch unter Leitung des Vorgängers.



Firmengründer Hermann Stöckle  
in seinem Laden von 1952.

---

Willkommen in der Welt unseres

## GENUSSBOTSCHAFTERS

### **UNSER CHEF STEFFEN MAHL IST EXPERTE FÜR BROT UND BOTSCHAFTER DER DEUTSCHEN BROTKULTUR.**

Steffen Mahl hat eine große Leidenschaft: gutes Brot. Seit 2018 wird sie mit dem Titel „Geprüfter Brot-Sommelier“ unterstrichen. Die anspruchsvolle Ausbildung fand bei der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim statt. Spitzenkoch Johann Lafer ist „Pate“ der Fortbildung und überreichte jedem neuen Sommelier seine Urkunde.

Unser Bäckermeister hat diese Zeit in bester Erinnerung: „Gemeinsam mit den anderen Sommeliers habe ich die Liebe zum einzigartigen Kulturgut Brot neu entdeckt.“

Auf dem Lehrplan standen in- und ausländische Brotspezialitäten ebenso wie die Beschreibung des Brotgeschmacks oder auch das *Foodpairing* – also die Antwort auf die Frage „Welches Brot passt zu welcher Speise?“. Aber auch das Erkennen und Einsetzen verschiedener Gewürze zur Brotherstellung. Mit der selbst gemischten Brotgewürz-Cuvée, die wir bei der Bäckerei Stöckle im Dinkel-Sonnenweck einsetzen, kommt diese Erkenntnis direkt zum Tragen.

Freuen Sie sich zudem über Brot- und Wein- sowie Brot- und Bier-Veranstaltungen, die Steffen Mahl künftig regelmäßig anbieten wird!





15-fache Freude nach der erfolgreichen Abschlussprüfung – mit prominenter Unterstützung: Fernsehkoch, Unternehmer und Sachbuchautor Johann Lafer

— Mehr Zeit, mehr Geschmack —

## UNSER GEHEIMNIS

**WAS LANGE GEHT, WIRD BESSER.** Vor der Zubereitung der eigentlichen Brotteige kommen viele verschiedene Vorstufen ins Spiel. Diese dienen v. a. dazu, dass sich die Aromen der einzelnen Brote besser entwickeln können. Aber auch die Beschaffenheit der Teige sowie eine weichere Krume und eine zartere Kruste werden durch einen richtig angesetzten Vorteig verbessert.

Das Besondere bei den Vorteigen aus dem Haus Stöckle: Wir geben ihnen Zeit! Bis zu 24 Stunden werden sie angesetzt, damit sich all ihre positiven Eigenschaften entwickeln können. Sie schmecken das – und unsere Backwaren werden so besonders bekömmlich!

Hierzu etwas „wissenschaftlicher Hintergrund“: FODMAPs sind vergärbare Mehrfach-, Zweifach- und Einfachzucker, die im Dünndarm nicht abgebaut werden können. Diese befinden sich auch in Teigen. Und sie können zu Verdauungsproblemen führen, insbesondere bei Menschen mit Reizdarm. Die Universität Hohenheim bestätigte nun, was wir schon wussten: den Teig länger gehen zu lassen, macht ihn verträglicher. Je länger, desto weniger FODMAPs enthält der Teig!





## 1 Dinkel-Kerni-Kochstück

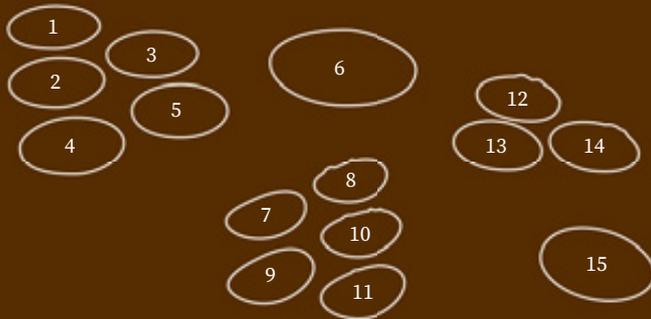
Frisch geschrotete Dinkelkörner werden mit viel Wasser gekocht.  
» Macht unsere Dinkelbrote so saftig und hält sie lange frisch.

## 2 Brötchen-Vorteig

Aus Weizenmehl, Hefe und Natur-Steinsalz, 20 Stunden Teigruhezeit.  
» Für einen aromatischen Geschmack und eine knusprige Kruste bei unseren Tafelbrötchen und Laugenweckle.

## 3 Bauernbrot-Vorteig

Weizenmehl, Wasser, etwas gemälztes Roggenmehl und Hefe dürfen 20 Stunden lang bei kühlen Temperaturen reifen.  
» Gibt unserem Bauernbrot ein mild-malziges Aroma und sorgt für eine gute Bestreichbarkeit der Krume.



## 4 Überbrühte Gerstenflocken

Gerstenflocken werden mit kochend heißem Wasser übergossen und nehmen dadurch sehr viel Wasser auf.  
» Stellt bei unseren Dinkelbrezeln und Dinkelbrötchen eine saftige Krume sicher und sorgt für eine lange Frische.

## 5 Weizensauerteig

Dunkel ausgemahlenes Weizenmehl wird in zwei Stufen 20 Stunden lang mit Sauerteigkulturen fermentiert.  
» Gibt unseren mediterranen Brotspezialitäten ein mild-fruchtiges Geschmacksprofil und eine lockere grobe Porung.

## 6 Oberengadiner-Brotteig

Der sehr weiche Teig mit etwas Dinkelvollkornanteil darf 24 Stunden bei kühlen Temperaturen reifen.  
» Bekommt durch den Dinkelanteil und die lange Teigruhe feine Geschmacksnuancen von Haselnuss, Karamell und Honig.

## 7 Vollkorn-Frischkorn-Sauerteig

Fein gemahlener Roggenvollkornschat wird 20 Stunden lang mit Sauerteigkulturen fermentiert.  
» Für einen kräftigen Brotgeschmack mit erdigen Noten und eine gute Frischhaltung im Brot.

## 8 Dinkel-Chia-Quellstück

Frisch geschrotete Dinkel-Körner und Chia-Samen werden mit warmem Wasser angerührt und dürfen 20 Stunden lang quellen.

»» Damit sichern wir eine feuchte Krume und gute Frischhaltung im Vollkorn-Dinkel-Karotte-Chia-Brot.

## 9 Vollkorn-Frischkorn-Quellstück

Frisch geschrotete Roggen-Körner werden mit warmem Wasser angerührt und dürfen 20 Stunden lang quellen.

»» Sorgt bei unserem Vollkorn-Frischkornbrot für eine feuchte Krume und eine gute Frischhaltung.

## 10 Bergbauern-Aroma-Kochstück

Frisch geschrotete Roggenkörner und etwas gemälztes Roggenmehl werden mit viel Wasser gekocht.

»» Unser Bergbauernbrot erhält so seinen milden aromatisch-malzigen Geschmack und bleibt sehr lange frisch.

## 11 Bienenstich-Mandel-Guss

Mandel, Zucker, Mehl und Eiklar werden im Kupferkessel auf offener Flamme von Hand abgeröstet.

»» Ergibt die lecker knusprige Oberfläche des Stöckle-Bienenstichs. Nach dieser aufwändigen traditionellen Art stellen wir unseren beliebten Bienenstich jeden Morgen frisch her.

## 12 Dinkel-Seelen-Teig

Der sehr weiche Teig darf 24 Stunden bei kühlen Temperaturen reifen.

»» So bekommen unsere Dinkel-Seelen – auch durch ein kräftiges Backen im Zusammenspiel mit dem aufgestreuten Kümmel und grobem Salz – ihr einzigartiges würziges Geschmacksprofil.

## 13 Roggensauerteig

Roggenmehl wird in drei Stufen 20 Stunden lang mit Sauerteigkulturen fermentiert.

»» Für ein vielfältiges Aromaprofil und ausgezeichnete Frischhaltung in vielen unserer Brote.

## 14 Brezel-Vorteig

Dieser Vorteig reift 20 Stunden im Kühlschrank.

»» Unsere Laugenbrezeln erhalten so ihren milden Geschmack und ihre knusprige Kruste.

## 15 Gersten-Dinkel-Liebe-Quellstück

Gerstenflocken und dunkelgrüne Kürbiskerne aus der Steiermark werden mit warmem Wasser angerührt und dürfen 20 Stunden quellen.

»» Sorgt dafür, dass unsere Gersten-Dinkel-Liebe sehr lange frisch hält.

# DINKEL- JOGHURT-BROT

*Inspiziert von einer Wiener Bäckerei – ganz ohne Wiener Schmäh!*

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 100 % DINKEL** — Das Dinkel-Joghurt-Brot entstand aus der Idee heraus ein Brot zu entwickeln, das keinen Sauerteig enthält und trotzdem lecker schmeckt. Der Teig für dieses runde, bemehlte Brot darf 24 Stunden lang reifen, dadurch entwickelt sich das volle Milchsäurearoma. Die Kruste ist mürbe und die Krume fein geport. Man kann den Joghurt aus dem Brot „herausriechen“. Die Komposition von feinen Röstnoten und dem Joghurtaroma ergeben ein saftig-frisches Genusserlebnis. Wir empfehlen es zum Frühstück mit einer Scheibe Gouda-Käse oder Erdbeer-Rhabarber-Gsälz und dazu eine Tasse schwarzen Tee.

**INHALTSSTOFFE** — Dinkelmehl, Wasser, Joghurt, Dinkelvollkornmehl, Dinkelvollkornflocken, Natur-Steinsalz, Hefe, Gerstenmalzextrakt

**ALLERGENE** — Gluten, Laktose

**NÄHRWERTE / 100g** — Fett 1,6 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g,  
Kohlenhydrate 48,2 g, davon Zucker 1,4 g  
Ballaststoffe 2,9 g, Eiweiß 9,0 g, Salz 1,5 g  
Broteinheiten 4,0 BE (1 BE = 24,9 g)  
Brennwert (100g): 1.055 kJ/252 kcal



# DINKEL- BUTTERTOAST

*Aus England stammend – bei uns „kontinental verfeinert“!*

**MIT HOHEM BUTTERANTEIL, 100% DINKEL** — Das Dinkel-Buttertoast bereichert jedes sonn­tägli­che Früh­stück und ist die Premium-Variante des Toastbrot­es. Durch den viel höhe­ren Butteranteil bekom­mt es eine sehr mürbe – aber nicht süße – Krume mit einem aromatischen, nach Butter duftenden Geschmack.

Es hat eine glänzende feine goldgelbe Kruste. Frisch getoastet wird es kross und zum wahren Gaumenvergnügen. Wir empfehlen dazu unsere sieben Sorten selbstgekochtes Gsälz und einen frisch gebrühten Kaffee oder für die Kinder alternativ eine heiße Schokolade.

**INHALTSSTOFFE** — Dinkelmehl, Wasser, Butter, Milchpulver, Hefe, Zucker, Natur-Steinsalz, Gerstenmalzextrakt

**ALLERGENE** — Gluten, Milch (Laktose)

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 9,7 g, davon gesättigte Fettsäuren 5,9 g  
Kohlenhydrate 47,6 g, davon Zucker 3,6 g  
Ballaststoffe 2,6 g, Eiweiß 9,1 g, Salz 1,4 g  
Broteinheiten 4,0 BE (1 BE = 25,2 g)  
Brennwert (100 g): 1344 kJ/321 kcal



# VOLLKORN- DINKELKORNLAIB

*Nach einem Rezept von der rauen Schwäbischen Alb – und doch so fein im Geschmack!*

**MIT 24 H-SAUERTEIGREIFUNG, 92 % DINKELVOLLKORN, 8 % ROGGEN-SAUERTEIG** — Der Dinkelkornlaib war vor vielen Jahren unser erstes Dinkelbrot im Sortiment. Nach wie vor backen wir ihn jeden Tag frisch für Sie. Das Brot hat eine Kastenform und eine orangebraune Farbe. Es riecht malzig, röstig und nach Sonnenblumenkernen.

Die Krume ist offen geport und körnig im Biss. Milde Säurenoten harmonisieren hervorragend mit dem nussigen Aroma der Sonnenblumenkerne. Wir empfehlen dazu einen Ziegen-Weichkäse und einen Weißburgunder.

**INHALTSSTOFFE** — Dinkelvollkornmehl, Dinkelvollkornflocken, Roggensauerteig, Wasser, Sonnenblumenkerne, Natur-Steinsalz, Hefe, Roggenmalzmehl

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 4,6 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g  
Kohlenhydrate 39,2 g, davon Zucker 0,8 g  
Ballaststoffe 5,3 g, Eiweiß 9,3 g, Salz 1,2 g  
Broteinheiten 3,3 BE (1 BE = 30,6 g)  
Brennwert (100g): 1.036 kJ/248 kcal



# VOLLKORN-DINKEL- KAROTTE-CHIA

*Als ob Azteken und Schwaben gemeinsam in der Backstube stehen*



**MIT 24 H-SAUERTEIGREIFUNG, 90% DINKELVOLLKORN, 10% ROGGENSAUERTEIG** — Das Dinkel-Karotte-Chia-Brot verbindet Tradition und Moderne in idealer Weise. Traditionelles Dinkelgetreide gepaart mit der Ölsaat aus Südamerika – Chia! Das Vollkornbrot hat eine eckige Form und ist mit Dinkelflocken bestreut. Es hält sehr lange frisch.

Die Krume ist fein geport und kernig im Biss, mit Karottenstückchen. Der Geschmack ist süßlich-nussig mit leichter Honignote. Wir empfehlen dazu einen Kräuter-Frischkäse und einen Gewürztraminer.

**INHALTSSTOFFE** — Dinkelvollkornmehl, Dinkelvollkornflocken, Karotten, Roggensauerteig, Wasser, Chia-Saat, Natur-Steinsalz, Hefe

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 2,6 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g  
Kohlenhydrate 37,6 g, davon Zucker 0,6 g  
Ballaststoffe 6,0 g, Eiweiß 7,9 g, Salz 1,2 g  
Broteinheiten 3,1 BE (1 BE = 31,9 g)  
Brennwert (100 g): 916 kJ/219 kcal

# HERZOG-ULRICH- BROT

*Ein Brot aus dem Herzen der Bietigheimer Altstadt*

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 52 % DINKEL, 8 % ROGGENSAUERTEIG, 10 % ROGGENVOLLKORN, 10 % DINKELVOLLKORN, 10 % EMMERVOLLKORN, 10 % EINKORNVOLLKORN** — Das Herzog-Ulrich-Brot ist eine Hommage an die Bäckeraufstände im 16. Jahrhundert. Es wird traditionell Dinkel und Urgetreide verwendet. Das Brot wird im Kasten gebacken, hat eine elastische hellbraune Krume und besticht durch seine mild-säuerliche und nussige Aromenvielfalt.

Es eignet sich optimal zum Toasten, darum empfehlen wir es mit einem Waldbeer-Gsälz und einem Kaffee zum Frühstück.

**INHALTSSTOFFE** — Dinkelmehl, Dinkelvollkornflocken, Einkornvollkornschrot, Emmervollkornschrot, Roggenvollkornschrot, Roggensauerteig, Wasser, Meersalz, Hefe, Gerstenmalzextrakt

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 1,3 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g  
Kohlenhydrate 46,0 g, davon Zucker 0,7 g  
Ballaststoffe 3,5 g, Eiweiß 8,1 g, Salz 1,5 g  
Broteinheiten 3,8 BE (1 BE = 26,1g)  
Brennwert (100g): 996 kJ/238 kcal



# GERSTEN-DINKEL- LIEBE



*Wenn sich fester Gerstensaft mit steyrischen Kürbiskernen vereint*

**MIT 24 H-SAUERTEIGREIFUNG, 30% GERSTENVOLLKORNFLOCKEN, 30% DINKELVOLLKORNSCHROT, 20% ROGGENVOLLKORNSCHROT, 80% VOLLKORN-ANTEIL** — Unsere Gersten-Dinkel-Liebe enthält einen hohen Anteil an Gerstenflocken, die sich durch einen hohen Gehalt an dem löslichen Ballaststoff Beta-Glucan auszeichnen, der nachweislich den Cholesterinwert und den Blutzuckerspiegel senkt. Sie geben der Gerstenliebe zudem eine lange Frischhaltung. Das Brot hat durch die Kürbiskerne einen mild-nussigen Geschmack und ist kernig im Biss. Dazu empfehlen wir einen gekochten Schinken und ein herbes Pils.

**INHALTSSTOFFE** — Dinkelvollkornschrot, Gerstenflocken, Roggensauerteig, Wasser, Roggenvollkornschrot, steyrische Kürbiskerne, Kartoffelflocken, Natur-Steinsalz, Hefe

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 4,7 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g  
Kohlenhydrate 38,9 g, davon Zucker 0,9 g  
Ballaststoffe 6,6 g, Eiweiß 8,0 g, Salz 1,3 g  
Broteinheiten 3,2 BE (1 BE = 30,8 g)  
Brennwert (100 g): 1024 kJ/245 kcal

# TSV- FITNESS-BROT

*Inspiziert von den Brotsommelier-Kollegen aus Weinheim an der Bergstraße*

## **UNSER VOLLKORN-FITNESSBROT ENTHÄLT GEGENÜBER EINEM NORMALEN VOLLKORNBROT:**

- doppelt so viel Eiweiß (13,8 g je 100g)
- halb so viele Kohlenhydrate (22,5 g je 100g)
- sehr viele Ballaststoffe (9,8 g je 100g)
- enthält wenig Fett und keine gentechnisch veränderten Zutaten, wie zum Beispiel Soja
- viele Antioxidantien (Traubenkernmehl) und Beta-Glucane (Hafer)
- Lupinen, Linsen und Leinsamen als heimische „Superfoods“
- Getreideanteile: 60% Dinkelvollkorn, 30% Hafervollkorn, 10% Roggen

**ALLERGENE** — Gluten, Lupine

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 5,0 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g,  
Kohlenhydrate 22,9 g, davon Zucker 2,0 g  
Ballaststoffe 9,9 g, Eiweiß 14,0 g, Salz 1,2 g  
Proteinheiten 1,9 BE  
Lösliche Ballaststoffe 0,9 g, unlösliche Ballaststoffe 2,0 g  
Stärke 4,2 g



# ITALIENISCHES LANDBROT



*Ein „Urlaubs-Mitbringsel“ aus der Toskana*

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 100% WEIZEN** — Das Italienische Landbrot ist ein Stück traditioneller Brotkultur der Toskana. Es wird typischerweise als 2-kg-Rundlaib kräftig gebacken, dadurch bekommt es eine krachende karamellbraune Kruste. Die Krume ist sehr locker geport und cremefarben. Das Brot schmeckt intensiv, nach milder Säure des Weizensauerteigs im Zusammenspiel mit den Fruchtaromen des kaltgepressten Olivenöls.

Dazu empfehlen wir Tomaten-Mozzarella und einen trockenen italienischen Rotwein, wie z. B. einen Chianti.

**INHALTSSTOFFE** — Weizenmehl, Wasser, Weizensauerteig, Olivenöl, Natur-Steinsalz, Hefe, Weizengluten

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 4,2 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g  
Kohlenhydrate 47,4 g, davon Zucker 0,5 g  
Ballaststoffe 3,0 g, Eiweiß 9,8 g, Salz 1,6 g  
Broteinheiten 3,9 BE (1 BE = 25,3 g)  
Brennwert (100 g): 1.151 kJ/275 kcal

# SCHWEIZER BRIEGEL

*Von den Eidgenossen abgeschaut – hier bis zur Perfektion gebacken*

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 100 % WEIZEN** — Der Schweizer Briegel ist angelehnt an ein berühmtes schweizer Stangenbrot. Es hat eine rustikale, kräftige Kruste mit Röst- und Nussaromen. Die Krume ist luftig geport, hat eine hellbraune Farbe und duftet nach dezenten Malznoten. Die Röstaromen der Kruste und die malzigen, nussigen Noten der Krume entfachen ein Spektakel der Sinne.

Dazu empfehlen wir einen Schafskäse, wie z.B. einen Manchego und einen trockenen Spätburgunder.

**INHALTSSTOFFE** — Weizenmehl, Wasser, Weizensauerteig, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Natur-Steinsalz, Weizengluten, Hefe, Roggenmalzmehl, Maismehl geröstet, Weizenkeime, Weizenmalzmehl

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 3,3 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g  
Kohlenhydrate 45,8 g, davon Zucker 1,0 g  
Ballaststoffe 3,5 g, Eiweiß 10,2 g, Salz 1,5 g  
Broteinheiten 3,8 BE (1 BE = 26,2 g)  
Brennwert (100g): 1.102 kJ/263 kcal



# BAGUETTE



*Wie es die Franzosen vormachen – und wir es uns hierzulande schmecken lassen!*

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 100% WEIZEN** – Das Baguette ist ein Repräsentant der französischen Genusskultur. Es hat eine lange Form mit kräftigem Ausbund, gelbbrauner Farbe und zartsplittriger Kruste.

Durch die sehr lange Teigreifung entsteht ein dezent nussiges und feinbuttriges Aroma. Die Krume ist sehr locker geport und hat eine gelblich-weiße Farbe. Dazu empfehlen wir einen Kräuterfrischkäse und einen trockenen Weißburgunder.

**INHALTSSTOFFE** – Weizenmehl, Wasser, Natur-Steinsalz, Maismehl geröstet, Weizenkeime, Hefe, Weizengluten, Weizenmalzmehl

**ALLERGENE** – Gluten

**NÄHRWERTE/100g** – Fett 1,0 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,3 g  
Kohlenhydrate 47,6 g, davon Zucker 0,9 g  
Ballaststoffe 2,8 g, Eiweiß 9,1 g, Salz 1,6 g  
Broteinheiten 4,0 BE (1 BE = 25,2 g)  
Brennwert (100 g): 1.023 kJ/244 kcal

# WALNUSSBROT

*Mit einem frischen „Salut“ aus den französischen Alpen*

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 100 % WEIZEN** — Die Idee zum Walnussbrot entstand beim Besuch einer französischen Bäckerei. Das Brot hat eine ovale Form mit spitzen Enden und eine haselnussbraune Oberfläche mit Walnuss-Sprenkeln. Die Krume ist mediterran, offen geport und duftet dezent nach Malzaromen und Walnüssen.

Unterstützt wird der Geschmack von der milden Säure des Weizensauerteigs und einem fruchtigen Hauch von Olivenöl. Wir empfehlen dazu einen herzhaften Bergkäse und einen Grauburgunder.

**INHALTSSTOFFE** — Weizenmehl, Wasser, Walnüsse, Weizensauerteig, Natur-Steinsalz, Olivenöl, Maismehl geröstet, Roggenmalzmehl, Hefe, Weizenkeime, Weizengluten, Weizenmalzmehl

**ALLERGENE** — Gluten, Schalenfrüchte (Nüsse)

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 11,0g, davon gesättigte Fettsäuren 1,2 g  
Kohlenhydrate 42,8g, davon Zucker 1,1g  
Ballaststoffe 4,2g, Eiweiß 10,6g, Salz 1,4g  
Broteinheiten 3,6 BE (1 BE = 28,0g)  
Brennwert (100g): 1.347 kJ/322 kcal



# PANE PUGLIESE



*La dolce vita ... – in Brot geformt*

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 100% ITALIENISCHES HARTWEIZENMEHL** —

Das Pane Pugliese ist ein Weizenbrot mit 100 % Hartweizenmehl aus Italien, hergestellt nach einer apulischen Rezeptur. Es hat eine knusprige Kruste und eine goldgelbe lockere Krume mit festem Biss. Es schmeckt leicht nussig mit einer feinen Zimtnote, unterstützt von der eleganten Säure des Weizensauerteigs und der Frucht des Olivenöls im Teig.

Dazu empfehlen wir kaltgepresstes Olivenöl, Parmesanraspeln und schwarzen Pfeffer sowie als Getränk einen Gewürztraminer.

**INHALTSSTOFFE** — Weizenmehl, Wasser, Hartweizenmehl, Weizensauerteig, Weizengluten, Natursteinsalz, Olivenöl, Hefe, Weizengluten

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 1,9g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2g  
Kohlenhydrate 46,6g, davon Zucker 1,3g  
Ballaststoffe 4,9g, Eiweiß 7,7g, Salz 1,5g  
Broteinheiten 3,9 BE (1 BE = 26,1g)  
Brennwert (100g): 1.032 kJ/246 kcal

# OBERENGADINER BROT

*Ein herzhaftes „Grüezi“ aus dem Schweizer Kanton Graubünden*

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 85% WEIZEN, 12% DINKEL, 3% ROGGEN** — Das Oberengadiner Brot wird nach einem Rezept aus dem schweizer Hochalpental hergestellt. Es hat eine runde rustikale Form und eine kastanienbraune Farbe. Die Kruste ist knackig und riecht nach Röstaromen. Zusammen mit der goldgelben Krume schmeckt das Brot nach Karamell mit leichter Butternote. Im Abgang kommt die milde Säure des Sauerteigs hervor.

Dazu empfehlen wir einen gereiften Bergkäse zusammen mit einem spritzigen Riesling.

**INHALTSSTOFFE** — Weizenmehl, Wasser, Dinkelvollkornschrot, Roggensauerteig, Natur-Steinsalz, Weizengluten, Hefe, Gerstenmalzextrakt

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 1,2 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g  
Kohlenhydrate 43,0 g, davon Zucker 0,8 g  
Ballaststoffe 4,5 g, Eiweiß 9,4 g, Salz 1,5 g  
Broteinheiten 3,6 BE (1 BE = 27,9 g)  
Brennwert (100g): 971 kJ/232 kcal



# SCHWÄBISCHES BAUERNBROT

*Als käm's frisch aus dem Backhäusle der Landfrauen*

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 70% WEIZEN, 30% ROGGEN** — Das Bauernbrot ist ein Stück alter schwäbischer Backhauskultur. Es hat eine runde Form mit kastanienbrauner kräftiger Kruste und wird traditionell als 2 1/2-Pfünder (1.250 g) gebacken. Die Krume ist saftig und locker geport. Der Geschmack wird bestimmt vom Zusammenspiel der milden Säure des Sauerteigs, der leicht süßlichen Kartoffelnote und den Röstaromen der Kruste.

Das Brot passt ausgezeichnet zu einem deftigen Besenvesper zusammen mit einem Viertele Trollinger oder traumhaft zum Frühstück mit unserem Himbeer-Gsälz bestrichen.

**INHALTSSTOFFE** — Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Roggensauerteig, Kartoffelflocken, Natur-Steinsalz, Hefe, Weizengluten, Roggenmalzmehl

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 1,0g, davon gesättigte Fettsäuren 0,1g  
Kohlenhydrate 43,2g, davon Zucker 0,5g  
Ballaststoffe 4,2g, Eiweiß 8,2g, Salz 1,3g  
Broteinheiten 3,6 BE (1 BE = 28,0g)  
Brennwert (100g): 937 kJ/224 kcal



# ETTALER KLOSTERBROT

Das „Erdapfe-Brot“ aus Oberbayern

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 70 % WEIZEN, 30 % ROGGEN** — Das Ettaler Klosterbrot entstand aus der Idee heraus, ein rustikales Kartoffelbrot zu entwickeln, wie es früher auch von Klosterbäckereien gebacken wurde. Es hat eine runde Form und eine kräftigbraune Farbe. Die Kruste ist soft und die Krume zartweich und leicht offen geport. Die Kombination von Röstaromen, einer süßlichen Kartoffelnote und der milden Sauerteignote begeistern.

Dazu empfehlen wir einen bayerischen Obazda und ein Helles.

**INHALTSSTOFFE** — Weizenmehl, Wasser, Kartoffelflocken, Roggensauerteig, Roggenvollkornschrot, Roggenmehl, Weizengluten, Natur-Steinsalz, Hefe, Roggenmalzmehl

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 0,8g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2g  
Kohlenhydrate 46,6g, davon Zucker 0,9g  
Ballaststoffe 3,8g, Eiweiß 8,3g, Salz 1,3g  
Broteinheiten 3,9 BE (1 BE = 25,7g)  
Brennwert (100g): 995 kJ/238 kcal



# SCHWABENLÄNDER



*Ein Brot von hier – für uns!*

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 82 % WEIZEN, 18 % ROGGEN** — Das Schwabenländer ist ein Beispiel heimischer Backtradition. Es hat ein rustikales Äußeres mit einer hellbraunen, teilweise bemehlten Kruste, die nach frisch geröstetem Mehl duftet. Die Krume ist locker geport und bernsteinfarben. Der Teig bekommt über 20 Stunden Zeit zum Reifen, dadurch hat das Brot eine samtig-weiche Säurenote mit einem Hauch von Karamell und feinen Röstaromen.

Wir empfehlen es zu einem kräftigen Bergkäse und einem Glas Grauburgunder.

**INHALTSSTOFFE** — Weizenmehl, Roggenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Natur-Steinsalz, Kartoffelflocken, Hefe, Weizengluten

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 0,9 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g  
Kohlenhydrate 45,3 g, davon Zucker 0,5 g  
Ballaststoffe 3,6 g, Eiweiß 8,8 g, Salz 1,4 g  
Broteinheiten 3,8 BE (1 BE = 26,5 g)  
Brennwert (100 g): 983 kJ/235 kcal

# VOLLKORN- VIERKORNBROT

*Nach einer Idee aus der Bissinger Rommelmühle, als dort noch „gemüllert“ wurde*

**MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 50 % WEIZEN, 25 % DINKEL, 19 % ROGGEN, 6 % HAFER** — Das Vierkornbrot ist ein feingeschrotetes Vollkornbrot. Es wird in der Kastenform gebacken und mit Saaten bestreut. Das Brot ist zartweich im Biss und hat eine karamellbraune Farbe. Die Krume ist locker geport. Es hat ein mildsäuerliches Aroma, das unterstützt wird von Malzaromen und einer nussigen Note, die von den Ölsaaten kommt. Dazu empfehlen wir einen gereiften Ziegenkäse und einen Grauburgunder.

**INHALTSSTOFFE** — Dinkelvollkornschrot, Weizenvollkornschrot, Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Wasser, Roggensauerteig, Haferflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Weizengluten, Kartoffelflocken, Natur-Steinsalz, Hefe, Brotgewürze (Kümmel, Koreander, Fenchel), Sesam

**ALLERGENE** — Gluten, Sesam

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 4,1 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g  
Kohlenhydrate 37,5 g, davon Zucker 0,7 g  
Ballaststoffe 9,1 g, Eiweiß 9,1 g, Salz 1,3 g  
Broteinheiten 3,1 BE (1 BE = 32,0g)  
Brennwert (100g): 996 kJ/238 kcal



# STÖCKLE-LAIB & VESPERLAIBLE



*Das klassische Stuttgarter Halbweißbrot – etwas kräftiger interpretiert*

**STÖCKLE-LAIB & VESPERLAIBLE: MIT 24 H-TEIGREIFUNG, 90% WEIZEN, 10% ROGGEN** — Diese Brotspezialität backen wir als 1kg- bzw. 500g-Laibe. Die traditionelle Herstellung erfolgt über eine lange weiche Teigführung und 60-minütiges Backen. Daraus entsteht eine typisch unregelmäßig ausgeprägte Krume, die mit einer sehr kräftigen Kruste das unverwechselbare volle Aroma der alten Rezeptur garantiert.

Wir empfehlen, eine Brotscheibe mit Schinken und Käse zu belegen und dazu ein naturtrübes Apfelschorle zu trinken. Oder das Brot mit Butter und Gsälz zu bestreichen und einen Kaffee dazu zu genießen.

**INHALTSSTOFFE** — Weizenmehl, Wasser, Roggensauerteig, Hartweizengrieß, Natur-Steinsalz, Hefe, Weizengluten

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 1,2g, davon gesättigte Fettsäuren 0,1g  
Kohlenhydrate 44,0g, davon Zucker 0,6g  
Ballaststoffe 4,8g, Eiweiß 9,6g, Salz 1,4g  
Broteinheiten 3,7 BE (1 BE = 27,3g)  
Brennwert (100g): 996 kJ/238 kcal

# BERGBAUERNLAIB

*Holleri du dödel di diri diri dudel dö\* – aus den Tiroler Bergen  
\* frei nach Loriots Jodeldiplom*

**MIT 24 H-SAUERTEIGREIFUNG UND OHNE BACKHEFE, 70% ROGGEN, 30% WEIZEN** — Der Bergbauernlaib ist ein Stück traditionelle Brotkultur. Der 20-prozentige Roggenvollkornschrot-Anteil wird am Vortag gekocht und gemälzt, dadurch entstehen malzige Aromen und ein Brot, das sehr lange frisch hält. Durch den Sauerteig und die lange Teigreifung kommt es ohne Backhefe aus. Die Krume ist sehr feinporig und feucht mit einer samtig-weichen Säurenote.

Zum Bergbauernlaib empfehlen wir einen gereiften Bergkäse und einen trockenen Lemberger.

**INHALTSSTOFFE** — Roggensauerteig, Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Roggenvollkornschrot, Natur-Steinsalz, Weizengluten, Roggenmalzmehl

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 1,1g, davon gesättigte Fettsäuren 0,1g  
Kohlenhydrate 41,4g, davon Zucker 0,5g  
Ballaststoffe 5,6g, Eiweiß 7,2g, Salz 1,3g  
Broteinheiten 3,4 BE (1 BE = 29,0g)  
Brennwert (100g): 909 kJ/217 kcal



# BERLINER BROT



*Janz Berlin is eene Wolke ... – und det Brot is eenfach knorke!*

**MIT 24 H-SAUERTEIGREIFUNG, 80% ROGGEN, 20% WEIZEN –**

Das Berliner Brot hat eine bemehlte Oberfläche und ist ansonsten dunkelbraun in der Farbe. Es hat eine feingeporete mildsauerlich riechende Krume. Die kräftige Kruste zeichnet sich durch feine Röstaromen aus, die kombiniert mit der dezenten Säure der Krume ein gelungenes Zusammenspiel eingehen.

Wir empfehlen zum Berliner Brot einen Camembert-Käse oder einen Schwarzwälder Schinken und als Getränk einen trockenen Lemberger.

**INHALTSSTOFFE** – Roggenmehl, Roggensauerteig, Weizenmehl, Wasser, Roggenvollkornschrot, Natur-Steinsalz, Weizengluten, Hefe

**ALLERGENE** – Gluten

**NÄHRWERTE/100g** – Fett 0,9 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g

Kohlenhydrate 42,3 g, davon Zucker 0,5 g

Ballaststoffe 4,7 g, Eiweiß 6,7 g, Salz 1,2 g

Broteinheiten 3,5 BE (1 BE = 28,4 g)

Brennwert (100 g): 904 kJ/216 kcal

# VOLLKORN- FRISCHKORNBROT

*Eine sehr schmackhafte Begegnung zwischen Baden und Schwaben*

**MIT 24 H-SAUERTEIGREIFE, 75% ROGGEN, 25% WEIZEN —**

Das Vollkorn-Frischkornbrot backen wir mit unserem hauseigenen Vollkorn-Sauerteig. Den 50%-igen groben Schrotanteil flocken wir täglich frisch in unserem eigenen Getreideflocker. Es hat eine dicht geportete, saftige Krume und hält lange frisch. Die kräftig gebackene Kruste – zusammen mit der feinen Säure des Sauerteigs – geben unserem Brot ein harmonisches Aroma. Es enthält reichlich Ballaststoffe und ist sehr gut bekömmlich.

Wir empfehlen dazu einen Camembert oder einen geräucherten Schinken, zusammen mit einem Glas Lemberger.

**INHALTSSTOFFE** — Wasser, Roggenvollkornschrot, Weizenvollkornschrot, Roggenvollkornsauerteig, Natur-Steinsalz, Weizengluten, Hefe

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 1,2 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g

Kohlenhydrate 38,9 g, davon Zucker 0,5 g

Ballaststoffe 7,7 g, Eiweiß 7,0 g, Salz 1,2 g

Broteinheiten 3,2 BE (1 BE = 30,8 g)

Brennwert (100g): 884 kJ/211 kcal



# ROGGENBÄCKER



*Aus Franken stammend, aber „schwäbisch sparsam“ gewürzt*

**MIT 24 H-SAUERTEIGREIFUNG, 100% ROGGEN** — Das Roggenbäcker ist ein Stück traditionelle Brotkultur und enthält 100% Roggen als Getreide. Es ist kastenförmig und hat eine bemehlte, dunkelbraune Oberfläche. Die Kruste ist fest und die Krume ist leicht offen geport und hat eine haselnussbraune Farbe. Milde Säurenoten des Sauerteigs harmonisieren hervorragend mit den Brotgewürzen.

Zum Roggenbäcker empfehlen wir einen kräftigen Camembert und einen trockenen Lemberger.

**INHALTSSTOFFE** — Roggenmehl, Roggensauerteig, Wasser, Natur-Steinsalz, Hefe, Brotgewürze (Kümmel, Koreander, Fenchel)

**ALLERGENE** — Gluten

**NÄHRWERTE/100g** — Fett 0,9 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g  
Kohlenhydrate 43,3 g, davon Zucker 0,5 g  
Ballaststoffe 5,2 g, Eiweiß 5,9 g, Salz 1,3 g  
Broteinheiten 3,6 BE (1 BE = 27,7 g)  
Brennwert (100 g): 912 kJ/218 kcal



— Frühstück, Mittagstisch, süße Verführungen —

## VOLLES PROGRAMM

**DER MENSCH LEBT NICHT VOM BROT ALLEIN.** Und daher bieten wir Ihnen alles, was Sie von einer modernen Bäckerei und einem guten Gastgeber erwarten: einundzwanzig Arten von frischen Brötchen sowie eine große Auswahl an belegten Brötchen, vielerlei Feingebäck, ein ausgezeichnetes Frühstück, Salate, einen täglich wechselnden Mittagstisch sowie Kaffee und allerlei Verführungen aus unserer Konditorei.

Sie wünschen sich eine Hochzeitstorte oder ein ganz außergewöhnliches „essbares Geschenk“? Unsere Bäckermeister und Konditormeister/-innen erfüllen Ihre individuellen Sonderwünsche, wie etwa Torten für die ganz besonderen Anlässe. Wir wünschen guten Appetit!

— Regionale Partner und Zutaten —

## VON ALLEM DAS BESTE

### **WIR ACHTEN DARAUF, WO'S HERKOMMT UND WIE'S ENTSTEHT.**

Sehr Gutes kann nur entstehen, wenn sehr Gutes dafür eingesetzt wird. Der Geschmack unserer Backwaren und die Zufriedenheit unserer Kunden sind es uns wert: Wir legen unser Augenmerk darauf, ausgezeichnete Produkte einzukaufen, mit denen wir für unsere Backwaren beste Qualität erzielen können.

Auf unsere Lieferanten setzen wir schon seit vielen Jahren. Die meisten stammen aus unserer Region. Die kurzen Wege sind ökologisch sinnvoll und ermöglichen eine enge und persönliche Zusammenarbeit. Auf dieser und der folgenden Seite stellen wir Ihnen einige unserer wichtigsten Partner und Zutaten vor.

Dass wir noch einen Schritt weiter gehen, verdeutlichen diese Fakten: Wir stellen zunehmend auf biologisch abbaubare Verpackungen um, das Papier unserer nachhaltigen Verpackung stammt aus Baden-Württemberg, unseren „Coffee-to-Go“ gibt es auch im Mehrwegbecher und unsere Hygienhandschuhe aus Baumwolle werden in den Theo-Lorch-Werkstätten für uns genäht.



**FRIESSINGER MÜHLE.** 90% des Spitzenqualitätsgetreides stammt von Bauern aus der Region. Friessinger setzt auf eine transparente Wertschöpfungskette und hohe Qualität.



**STIEIERMARK KÜRBISKERNE.** Diese Kürbiskerne sind dunkelgrün, deutlich größer und geschmacklich intensiver als die hellen Kürbiskerne, die zumeist aus Asien stammen.



**GEFLÜGELHOF KURZ.** Der Familienbetrieb aus Hohenhaslach liefert uns Frühstückseier von glücklichen Hühnern nach Qualitäts- und Frische-Richtlinien.



**METZGEREI BOCK.** Das Familienunternehmen aus Unterriexingen versorgt uns täglich mit seinen leckeren und hochwertigen Wurst- und Fleischwaren.



**OBST UND GEMÜSE STAIGER.** Täglich liefert uns der Familienbetrieb knackig frischen Salat, gesundes Gemüse und das beste Obst vom Stuttgarter Großmarkt.



**HAGEN KAFFEE.** Das Kaffeehaus Hagen ist eine feste Institution in Heilbronn. Von hier beziehen wir unsere fair gehandelten Espresso- und Café Crema-Bohnen.



**NATURSTEINSALZ** ist ein Geschenk der Erde. Es stammt aus uralten Meeren, ist frei von Zusätzen und Mikroplastik und überzeugt durch einen hervorragenden Geschmack.



**QUITTENGEELEE AUS OPAS GARTEN.** Gelee aus naturbelassenen Früchten, die in Opas Garten reifen. Ab November erhältlich – aber nur, solange der Vorrat reicht!

---

## Rezept

---

# HEFEZOPF

**ZUTATEN** — 1 kg Weizenmehl Type 550, 10 g Salz, 120 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 ml Zitronensaft, 1 Würfel Hefe, 2 Eier, 160 g Butter, 440 ml Vollmilch (3,5%), 250 g Sultaninen, 20 ml Wasser

**SCHRITT 1** — Die Rosinen mit dem Wasser mischen und zudecken.

**SCHRITT 2** — Die Hälfte vom Mehl (500 g) in eine Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln, die ganze Milch (Raumtemperatur) zugießen und einen weichen Vorteig kneten. Nun 60 min abgedeckt in der Schüssel reifen lassen.

**SCHRITT 3** — Hauptteig bereiten: Salz, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Eier, das restliche Mehl und die weiche Butter (Raumtemperatur) zum Vorteig in die Schüssel geben. Den Teig gut kneten (mit der Rührmaschine), bis er glatt wird und sich vom Schüsselrand löst. Jetzt vorsichtig und langsam die eingeweichten Sultaninen unterkneten. Nun wieder 15 min abgedeckt ruhen lassen.

**SCHRITT 4** — Aufarbeiten: 12 Teigstücke mit jeweils 175 g abwägen, ca. 30 cm lang zu einem Strang ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben und immer drei Stränge zu einem Zopf flechten. Die Zöpfe auf ein Blech mit Backpapier setzen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Zimmertemperatur eine Stunde reifen lassen. Ein Ei aufschlagen und damit den Zopf bepinseln, 10 min abtrocknen lassen und nochmals mit Ei bestreichen, dann mit Mandelstiften und Hagelzucker bestreuen – und ab in den Ofen.

**BACKZEIT** ca. 30 min bei 190 °C Ober-/Unterhitze (ergibt vier Zöpfe mit jeweils 500 g)





---

## Rezept

---

# GRILLBROT MIT KNOBLAUCH-OLIVENÖL

**ZUTATEN** — 500 ml Olivenöl extra, 50g frischen Knoblauch, 20g frisches Oregano (alternativ frischer Rosmarin oder Basilikum)

**SCHRITT 1** — Knoblauch-Olivenöl herstellen: 3 Knoblauchzehen schälen und hacken, frischen Oregano waschen, alles zusammen mit dem Olivenöl zwei Wochen einlegen, danach das Olivenöl absieben.

**SCHRITT 2** — Grillbrot herstellen: Brot – z. B. Oberengadiner Brot – in Scheiben schneiden, von beiden Seiten mit dem Knoblauch-Olivenöl einpinseln. Fleisch oder Gemüse auf den Grill geben, die Brote auf den Warmhalterost legen (direkt auf dem Grill wird das Brot schwarz). Nach ca. 2 Minuten wenden und nochmal 3 Minuten rösten, das Brot kann auch leicht schräg aneinander geschichtet werden. Zusammen mit dem Fleisch vom Grill nehmen und sofort genießen. Guten Appetit!

### Impressum

Gestaltung und Realisation: twist Consulting · [www.lets-twist.de](http://www.lets-twist.de)  
Bildrechte: Produktfotos & Foto Bäckerteam © Bettina Stieger, [bettinastieger.de](http://bettinastieger.de); S. 11 © Bundesakademie Weinheim; von Bildagentur [stock.adobe.com](http://stock.adobe.com); S. 8 © IRStone; S. 39 © marcin-jucha; S. 40 Kürbiskerne © Printemps; S. 41 Hühner © titnz; Kühe © beaueker; Kaffeebohnen © BOV; Quittengelee © Printemps; S. 43 © Stepanek-Photography – von Bildagentur [123rf.com](http://123rf.com); S. 9 © alexzaitsev; S. 9 & 38 Polaroid © Tkach; S. 40 Mehl © costaszz; S. 41 Gemüse © Ana Blazic Pavlovic; Salz © jirkajec

**stöckle**  
BROT & CAFÉ

**Bäckerei Stöckle UG & Co. KG**

Werner-Siemens-Straße 2  
74321 Bietigheim-Bissingen

Telefon 07142 912820

Telefax 07142 912828

[info@baeckerei-stoeckle.de](mailto:info@baeckerei-stoeckle.de)

[www.baeckerei-stoeckle.de](http://www.baeckerei-stoeckle.de)

**NATÜRLICH**  
**FRISCH GEBACKEN**