

# Vom Korn zum Brot-

## ein Blick in die Backstube des einzigen Schnitzer Bäckers der Region



**Ruwer:** Seit 25 Jahren ist die Bäckerei Braunshausen lizenzierter Partnerbäcker von Schnitzer Vollwertbackwaren. Vom 07. bis 12. Mai 2012 wird in Ruwer anlässlich dieses Geburtstages mit verschiedenen Angeboten und Aktionen gefeiert.

Früh morgens wenn die meisten Menschen noch Ihre Nachtruhe genießen, wird in der Bäckerei Braunshausen schon bestes Getreide aus biologischem Anbau zu frischem Vollkornmehl vermahlen. Die Weiterverarbeitung zu leckerem Vollwertbrot erfolgt innerhalb weniger Stunden. Leichte Unterschiede in Form und Größe der Backwaren sind ein Garant dafür, dass hier noch Menschen und nicht Maschinen arbeiten. Die Bäckerei Braunshausen legt besonderen Wert auf die Verwendung regionaler Rohstoffe und der Rückbesinnung auf eine traditionelle Backkultur.

Im Mittelpunkt des diesjährigen Jubiläums steht ein Gewinnspiel, bei dem sich der Hauptgewinner nicht nur auf einen Wellnessstag mit anschließendem 5-Gang Menü, sondern auch auf einen Blick in die Backstube freuen darf. Bei einem Back-Event wird mit 50 weiteren Kunden aus ganzen Getreidekörnern frisches Vollkornmehl gemahlen und dann zum individuellen Lieblings-Vollwertbrot weiterverarbeitet. Für die Kinder gibt es einen Malwettbewerb zum Thema: Vom Korn zum Brot. Die zehn schönsten Bilder werden ebenfalls mit einer Teilnahme an einem Kinder-Back-Event prämiert. Zum Jubiläum gibt es ganz neu im Sortiment: Das Schnitzer Kinderbrötchen- ein 100 % Weizenvollkornbrötchen mit Honig aus biologischem Anbau. Außerdem erwartet die Kunden jeden Tag ein anderes Schnitzer Brot mit 25 % Rabatt.

