

## Bio-Backkunst



**Trier-Ruwer.** Hier ist der Bäcker sein eigener Müller: In Triers ältester Vollkorn-Bäckerei füttert Michael Braunshausen täglich seine Mühle mit dem ganzen Korn aus biologischem Anbau. 100 Prozent Vollkornmehl enthalten die Vollwert-Backwaren, die die Ruwerer Bäckerei Braunshausen seit 20 Jahren herstellt; als einzige Schnitzer-Bäckerei in der Region. Weitere Zutaten sind Hefe, selbst hergestellter Sauerteig oder Ferment, Wasser, Salz und, je nach Rezept, Saaten, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne. Braunshausen liefert seine Spezialitäten wie Amaranth- und Haferbrot bis nach Schweich, Bitburg und Wittlich. Zum Jubiläum neu im Sortiment: ein leicht süßes Feigen-Ingwer-Brot und das feurige Pfefferbaguette.

(mehi)/TV-Foto: Mechthild Schneiders