

Einfach *gutes* Brot



 *Bäckerei  
Brede*  
*Das schmeckt man.*

*Neue Brote  
braucht das Land*



# Klare Kante

*Ich bin Bäckermeister durch und durch: Alte handwerkliche Wege liegen mir am Herzen. Brotmischungen sind für mich kein Thema. Und Chemie gehört wirklich nicht ins Brot!*

*Wir verwenden für unsere Brote nur natürliche Zutaten wie Mehl, Schrot, Saaten, Hefe und Salz. Daraus tagtäglich Brote in bester Qualität herzustellen, erfordert viel Fachwissen und Handwerkskunst.*

*Die langjährige Erfahrung unserer Mitarbeiter ist durch keine Maschine zu ersetzen. Wir arbeiten noch viel mit den Händen. Ganz wichtig sind mir lange Teigreifephase, in denen sich viele Aromen bilden können.*

*Wir fördern den Reifeprozess mit Vorteigen, Sauerteigen und langen Teigruhezeiten. Übrigens ist eine lange Teigreifung auch entscheidend für die Bekömmlichkeit von Brot – das hat unlängst eine Studie der Universität Hohenheim bewiesen.*

*Zum Schluss backen wir unser Brot auf der Herdplatte, damit sich eine schöne Kruste ausprägen kann.*

*Weil ich gern dazulerne, habe ich Meisterkurse bei den besten Bäckern der Welt besucht: bei Brotkünstler Josep Pascual aus Barcelona und bei gleich zwei Meistern, die den renommierten Titel „Bester Bäcker Frankreichs“ erhalten haben: Philippe Hermenier und Thomas Marie. Maître Hermenier ist sogar nach Scharbeutz gereist, um uns noch einige Kniffe zu zeigen. Weil es mir die französische Backkultur angetan hat, habe ich auch in der Pariser Boulangerie AU 140 mitgearbeitet und im Institut National de la Boulangerie Pâtisserie gelernt. Neben der Begeisterung für das original französische Baguette habe ich viele Anregungen mitgenommen – und die Lust, wieder etwas Neues zu wagen: interessante Zutaten zu verwenden, eine frische Brise durchs Brotsortiment wehen zu lassen, anders zu sein als andere!*

*Das Ergebnis stellen wir Ihnen in dieser Broschüre vor: **zwölf Brotsorten, auf die wir stolz sind!** Damit Sie genau wissen, was drin ist, listen wir alle Zutaten offen auf. Jedes Brot hat einen eigenen Charakter, eine eigene Aromasprache. Entdecken Sie den unverfälschten Brotgeschmack!*

*Ich lade Sie auf eine genussvolle Entdeckungsreise ein.*

*Ihr Bäckermeister  
Reinhard Brede*





# Dinkel hat es in sich

Dinkel ist ein Urahn des Weizens. Heute entdecken viele Menschen das alte Getreide wieder für sich. Genießer begeistert es durch seinen delikaten, leicht nussigen Geschmack. Andere weichen wegen einer Weizenallergie oder Weizensensitivität auf Dinkel aus.

Vorsicht ist für sie aber bei modernen Dinkelzüchtungen geboten, in die Weizen eingekreuzt wurde. Deshalb verwenden wir nur unverfälschten Dinkel mit alten Sorten wie Franckenkorn.

Wir beziehen ihn von der Lichtenstein Mühle. Hier wird nur Dinkel aus dem Biosphärenreservat Schwäbische Alb vermahlen. Eine weitere Besonderheit: Das Dinkelkorn ist fest mit seiner Außenhülle, den Spelzen, verwachsen. So ist es hervorragend vor Umweltgiften geschützt.

Uns überzeugt der Urweizen einfach!  
Schon im Mittelalter schrieb Hildegard von Bingen:  
**„Dinkel ist das beste Korn. Es ist warm, kraftvoll und lieblicher denn alle anderen Getreide.  
Es macht seinem Esser rechtes Fleisch und rechtes Blut, frohen Sinn und freudig menschliches Denken.“**

Die moderne Ernährungswissenschaft bestätigt, dass Dinkel mehr Mineralstoffe, Vitamine und ungesättigte Fettsäuren enthält als Weizen. Das leicht basische Getreide wirkt einer Übersäuerung des Magens entgegen; insgesamt gelten Dinkelbrote und -brötchen als besonders bekömmlich. Umso mehr, wenn der Dinkelteig viel Zeit hatte zum Reifen!

Wir lassen einen Teil unseres Dinkelmehls fermentieren. Das bringt noch mehr Geschmack ins Brot. Im Mittelmeerraum heißt ein solcher Vorteig „Madre“ – die Mutter.

Seit dem Jahr 2015 backen wir Dinkelbrote, übrigens alle weizenfrei. Unser vollwertiger Dinkelkasten ist bereits ein Renner geworden. Daneben finden Sie eine reichhaltige Auswahl – vom hellen Dinkeltoast bis zum Dinkelmalzbrot, in der Dinkel und Roggen eine harmonische Verbindung eingehen.

*ein tolles Getreide!*

# Dinkelkasten

500 g Dinkelvollkornbrot  
100% Dinkel



Der lockeren Krume merkt man gar nicht an, dass sie aus 100% feinst vermahlenem Vollkornmehl besteht. Wegen des sehr nussigen Geschmacks von Dinkel in Kombination mit reichlich Sonnenblumenkernen gilt die Warnung: Achtung, Suchtgefahr!

## ZUTATEN:

Dinkelvollkornmehl, Dinkelfermenteig, Sonnenblumenkerne, Honig, Salz, Hefe, Wasser

## ALLERGENE:

Gluten

## NÄHRWERTE/100G:

kj 854; kcal 202; Eiweiß 2,50g; Fett 4,13g;  
> ges. FS 1,09g; KH 42,01g > Zucker 36,77g;  
BS 2,50g; Na 8,46 mg





## Dinkel-Honig

750 g Dinkelbrot  
100% Dinkel



Mit seiner zarten Kruste und der soften Krume eignet sich dieses Brot hervorragend zum Toasten. Durch die ganz leichte Honignote und sein sehr rundes, feines Aroma schmeckt das Brot ideal mit süßen Belägen – natürlich auch ungetoastet.

### ZUTATEN:

Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelsauerteig, Honig, Salz, Hefe, Pflanzenöl, Wasser

### ALLERGENE:

Gluten

### NÄHRWERTE/100G:

kj 878; kcal 208; Eiweiß 6,90g; Fett 3,02g; > ges. FS 0,15g; KH 37,38g; > Zucker 2,76g; BS 4,32g; Na 0,71mg



## Mohnbatzen / Rosinenbatzen

250 g Dinkelbrot  
100% Dinkel



Zwei Dinkelbrote im Miniformat: Beim Mohnbatzen bringt die Blaumohn-Kruste mehr Biss und nussig-würzigen Geschmack ins Spiel. Nur samstags und sonntags backen wir den Rosinenbatzen mit saftigen australischen Rosinen.

### ZUTATEN:

wie Dinkel-Honig-Toast, außerdem Blaumohn (Mohnbatzen) bzw. Sultaninen (Rosinenbatzen).

### ALLERGENE:

Gluten

### NÄHRWERTE/100G:

**Rosinenbatzen:** kj 913; kcal 216; Eiweiß 6,47g; Fett 2,79g; > ges. FS 0,14g; KH 40,00; Zucker 3,18g; BS 4,70g; Na 0,64mg  
**Mohnbatzen:** kj 851; kcal 201; Eiweiß 6,7g; Fett 2,92g; > ges. FS 0,13g; KH 36,50; > Zucker 2,79g; BS 4,29g; Na 0,71mg





## Dinkel-Urbrot

500 g Dinkelbrot  
100% Dinkel



Das nach schwäbischer Art genetzte Dinkelbrot begeistert durch die sehr saftige, lockere Krume und eine elastische Kruste. Mit seinem abgerundeten, fein aromatischen Geschmack ist dieses Brot ein echter Allrounder.

### ZUTATEN:

Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelfermentteig, Roggenvollkorngranulat, Salz, Honig, Hefe, Wasser

### ALLERGENE:

Gluten

### NÄHRWERTE/100G:

kJ 719; kcal 170; Eiweiß 6,22g; Fett 2,22g;  
> ges. FS 0,60g; KH 30,86g; > Zucker 2,12g;  
BS 3,89g; Na 0,73mg



## Dinkel-Roggen

500 g Dinkel-Roggen-Mischbrot  
50% Dinkel, 50% Roggen



Die ausgewogene Mischung aus Roggen und Dinkel ergibt ein lockeres, saftiges Brot mit kräftigem Aroma, das durch eine malzige Note abgerundet wird. Eine würzige Kruste ergänzt das Geschmackserlebnis.

### ZUTATEN:

Roggenmehl, Dinkelflocken, Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Gerstenmalz, Roggenmalz, Salz, Hefe, Pflanzenöl, Wasser

### ALLERGENE:

Gluten

### NÄHRWERTE/100G:

kJ 859; kcal 206; Eiweiß 8,58g; Fett 2,44g;  
> ges. FS 0,23g; KH 35,23g; > Zucker 4,18g;  
BS 5,42g; Na 0,63mg





# Gartenbrot

**500 g Dinkelweichbrot  
80% Dinkel, 20% Roggen**



*Eine helle, sehr lockere Krume ist umhüllt von einer wunderbar würzigen, goldbraunen Kruste. Der feine Geschmack des Dinkels, angereichert mit frisch geraspelten Möhren und hocharomatischen steirischen Kürbiskernen, ergibt eine köstliche Komposition!*

## ZUTATEN:

Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl, Roggenmehl, Kartoffelstieck, Kürbiskerne, Möhren, Salz, Hefe, Pflanzenöl, Wasser

## ALLERGENE:

Gluten

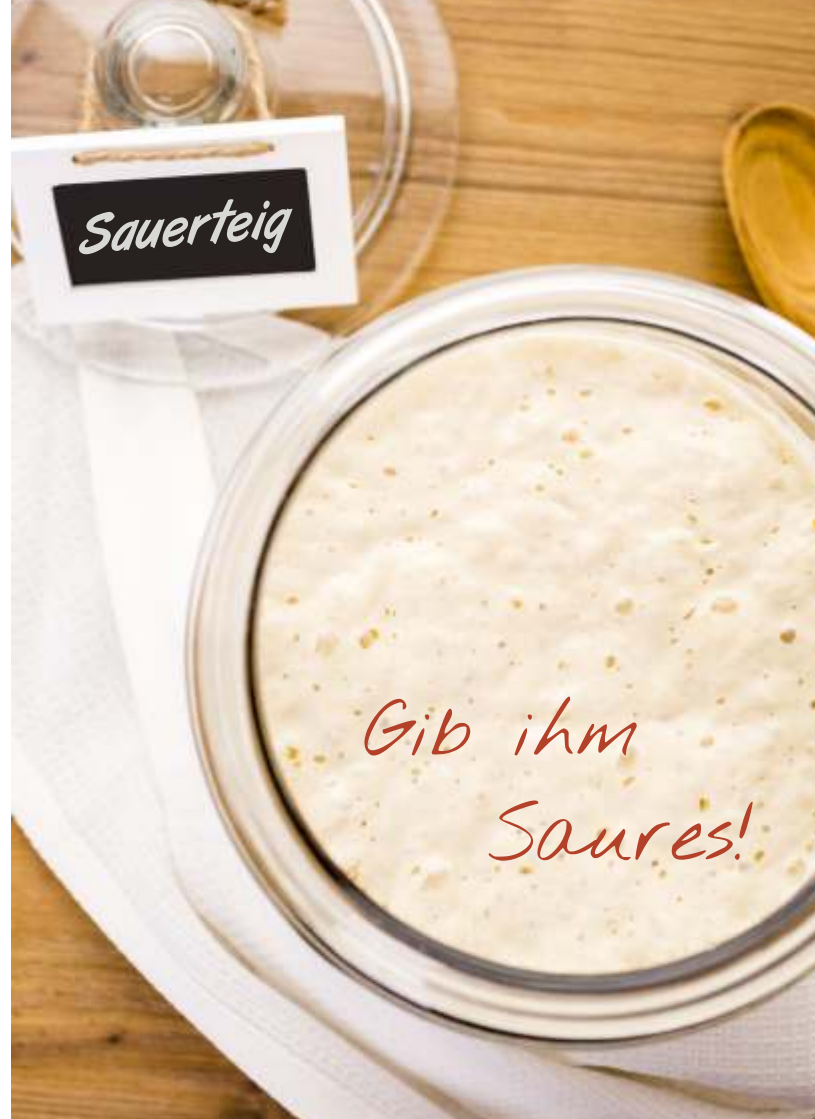
## NÄHRWERTE/100G:

kJ 681; kcal 161; Eiweiß 6,05g; Fett 1,39g;  
> ges. FS 0,06g; KH 31,22g; > Zucker 3,73g;  
BS 4,05g; Na 0,00mg



# Unser Sauerteig

Sauerteige sind etwas Lebendiges, das uns Bäcker fasziniert – und immer wieder herausfordert. In dem Gemisch aus Roggenmehl und Wasser sind Milchsäurebakterien am Werk. Sie bauen Kohlenhydrate um zu Milch- und Essigsäure, etwas Kohlendioxid fällt auch an. Ob mehr milde Milchsäure oder mehr kräftige Essigsäure entsteht, das hängt von den Lebensbedingungen ab. In einem warmen und „weichen“ – also als wasserreichen – Sauerteig ist es mehr Milchsäure, in einem kühlen und festeren Teig mehr Essigsäure. Unsere Kunst besteht nun darin, das optimale Verhältnis zu erzielen – und das jeden Tag aufs Neue. Denn unseren Roggensauerteig, der 15 Stunden lang heranreift, setzen wir an 365 Tagen im Jahr neu an. An kalten Wintertagen ebenso wie an heißen Sommertagen. Das macht es schwierig, stets die selben Ergebnisse zu erzielen. Deshalb haben wir in eine Sauerteiganlage investiert. Dabei handelt es sich im Prinzip um ein Behältnis, in dem der Sauerteig temperiert heranreifen kann, je nach Bedarf gekühlt oder gewärmt. Diese Technik hilft uns, eine gleichbleibende Brotqualität gewährleisten zu können. Wie es traditionell üblich ist, verwenden wir unseren Natursauerteig, um roggenhaltige Brote zu stabilisieren. Nebenbei sorgt er auf ganz natürliche Weise für Saftigkeit, eine lange Frischhaltung und vor allem für viel Aroma im Brot.



Gib ihm  
Saures!

# Das Hundertprozentige

**1.000 g Roggenvollkornbrot  
100% Roggen / 100% Vollkorn**



100% Roggen. 100% Vollkorn.  
Ein ausdrucksvolles Brot voller Roggenaromen,  
untermalt von einer milden Säurenote. Einfach eine Wucht!

## ZUTATEN:

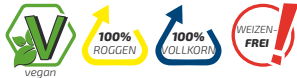
Roggenvollkornschrot, Roggenschrotsauerteig,  
Salz, Hefe, Wasser

## ALLERGENE:

Gluten

## NÄHRWERTE/100G:

kJ 738; kcal 177; Eiweiß 5,90g; Fett 0,82g;  
> ges. FS 0,12g; KH 32,74g; > Zucker 0,87g;  
BS 6,38g; Na 0,00mg



## Das Kernige

**1.000 g Roggenvollkornbrot  
100% Roggen / 100% Vollkorn**



100% Roggen. Und gaaanz viele nussige Sonnenblumenkerne feinsten Qualität, Korn an Korn, machen dieses Brot zu einem köstlichen Genuss!

### ZUTATEN:

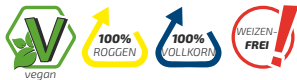
Roggenvollkornschrot, Roggenschrotsauerteig, Sonnenblumenkerne, Salz, Hefe, Wasser

### ALLERGENE:

Gluten

### NÄHRWERTE/100G:

kJ 1004; kcal 240; Eiweiß 8,08g; Fett 8,52g;  
> ges. FS 0,85g; KH 30,60g; > Zucker 1,16g;  
BS 6,82g; Na 0,00mg



## Seemannsknust

**1.000 g Roggenbrot  
100% Roggen / 100% Vollkorn**



Für den ausgeprägten Charakter dieses Brotes sorgt der körnige Biss und ein weicher, sehr vollmundiger Geschmack mit einem Hauch von Süße. Eine echt nordische Type!

### ZUTATEN:

Roggenflocken, Roggenvollkornschrot, Roggensauerteig, Röstmalz, Salz, Hefe, Wasser

### ALLERGENE:

Gluten

### NÄHRWERTE/100G:

kJ 490; kcal 117; Eiweiß 3,96g; Fett 0,55g;  
> ges. FS 0,08g; KH 21,61g; > Zucker 0,37g;  
BS 4,41g; Na 0,00mg





## Fischerbrot

**750 g Mischbrot**  
**50% Roggen, 50% Weizen**



Ein feinwürziges Brot mit abgerundetem Geschmack und leicht malziger Note. Die Kruste fügt intensive Röstaromen hinzu. Schmeckt zu jedem Belag und ist optimal geeignet fürs Pausenbrot!

### ZUTATEN:

Roggenmehl, Weizenmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Gerstenmalz, Salz, Pflanzenöl, Hefe, Wasser

### ALLERGENE:

Gluten

### NÄHRWERTE/100G:

kJ 951; kcal 227; Eiweiß 5,61g; Fett 2,85g;  
> ges. FS 0,83g; KH 42,26g; > Zucker 3,14g;  
BS 2,79g; Na 1,84mg



## Seestern

**500 g Roggenmischbrot**  
**80% Roggen, 20% Weizen**



Das herzhaftes Sauerteigbrot erfreut den Gaumen mit ausgewogenem Säurespiel und einer fein dosierten Gewürzmischung. Der mild-aromatische Geschmack der Krume wird ergänzt durch eine deftige Kruste.

### ZUTATEN:

Roggenmehl, Weizenmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Roggenmalz, Hefe, Brotgewürze, Salz, Pflanzenöl, Wasser

### ALLERGENE:

Gluten

### NÄHRWERTE/100G:

kJ 951; kcal 227; Eiweiß 5,61g; Fett 2,85g;  
> ges. FS 0,83g; KH 42,26g; > Zucker 3,14g;  
BS 2,79g; Na 1,84mg



# Baguette de tradition française

250 g Weizenbrot  
100% Weizen



Nach original französischem Rezept, aus dem Mehl „**tradition française**“. In sorgfältiger Handarbeit entsteht ein einzigartiges Baguette voller Aroma, das auch Franzosen das Herz schneller schlagen ließe. Die goldbraune Kruste ummantelt eine sehr saftige Krume mit ausdrucksvollem Porenbild und hellgelber Farbnote.

## ZUTATEN:

französisches Weizenmehl,  
Wasser, Salz und Hefe

## ALLERGENE:

Gluten

## NÄHRWERTE/100G:

kJ 853; kcal 204; Eiweiß 6,19g; Fett 0,66g;  
> ges. FS 0,10g; KH 41,59g; > Zucker 0,64g;  
BS 2,06g; Na 0,00mg



Genussvolle Grüße  
aus Scharbeutz  
Ihr

Reinhard Brede



**Impressum:**

**Herausgeber:** Bäckerei Brede · Luschendorfer Str. 6 · 23683 Scharbeutz · [www.baeckerei-brede.de](http://www.baeckerei-brede.de)

**Brotfotos / Gestaltung / Herstellung:** Werbeagentur Froh-werbung · [www.froh-werbung.de](http://www.froh-werbung.de)

**Bildnachweis Fotolia.de:** Holzschilder: Urheber sonne\_fleckl; Sheaf of wheat: Urheber trotzolga;  
wheat isolated: Urheber olgachirkova; Vollkorn: Urheber photocrew; Sauerteig: Urheber arinahabich  
Getreide: Urheber photocrew

**Texte:** Ulrike Jäger

gedruckt auf Recyclingpapier



*Bäckerei  
Brede*  
*Das schmeckt man.*

Luschendorfer Str. 6 · 23683 Scharbeutz

☎ 0 45 03 / 7 20 78

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