



RATSKUHLER KANTE



SÜDLICH VON BREMEN, BEI THEDINGHAUSEN, FINDET IHR DEN RATSKUHLER TEICH

- Dinkelbrot
- Sauerteig aus Roggenvollkorn
- Haferflocken
- Sesamsamen & Leinsaat
- nussiges Aroma

MISSELHORNER PFUND



DIE VIELFÄLTIGE MISSELHORNER HEIDE FINDET IHR IM NATURPARK SÜDHEIDE.

- Dinkelvollkornbrot
- Dinkelsauerteig, Dinkel geschrotet
- Sonnenblumenkerne & Honig
- süßlicher Geschmack
- lange Teigruhe

RIEDER KNÜPPEL



DER KLEINE RIEDER GRABEN TRENNT DIE ORTE RIEDE UND THEDINGHAUSEN.

- Dinkelstange
- Sonnenblumenkerne
- mehr als 18 Stunden Teigruhe
- überwiegend Kruste
- leckerer Snack

HUTWEIDER PFUND



DAS WALDSTÜCK HORNBOßTELER HUTWEIDE WINDET SICH BEI WINSEN AN DER ALLER ENTLANG.

- Dinkelbrot
- Dinkelsauerteig, Dinkel geschrotet
- freigeschoben & handgeformt
- mehr als 18 Stunden Teigruhe



LUISENHALLER TIEFENSALZ

DAS SALZ, DAS WIR VERWENDEN STAMMT AUS DER LETZTEN PFANNENSALINE EUROPAS, DIE LUISENHALLER TIEFENSALZ WIRD AUS EINER SOLE GEWONNEN, DIE SICH AUS EINEM VOR 250 MIO. JAHREN AUSGETROCKNETEN OZEAN GEBILDET HAT. DADURCH IST ES SO REIN UND WERTVOLL. DANK DER JAHRHUNDERTE ALTEN TRADITIONELLEN SALZGEWINNUNG BEHÄLT DAS WEISSE GOLD DIE NATÜRLICHEN MINERALIEN & SPURENELEMENTE UND VERLEIHT UNSEREN BROTEN DIE LETZTE WÜRZE.

BEEKER KANTE



DIE BEEKE FLIESST GANZ RUHIG BEI BÜCHTEN IN DIE ALTE LEINE.

- Roggenbrot mit Dinkelvollkorn
- Sauerteig aus Roggenvollkorn
- sehr saftig

OKELER PFUND



DER OKELER BACH ENTSPRINGT IN OSTERHOLZ.

- Roggenvollkornschrotbrot
- Sauerteig aus Roggenvollkorn
- Maronen, Chiasamen, Thymian
- Cranberries getrocknet
- in einer Blechdose gebacken
- Nur in den Herbst- und Wintermonaten erhältlich.*

TRUNNER KANTE



NÖRDLICH VON BURGWEDEL KÖNNT IHR EUCH IM DUNKLEN TRUNNENMOOR VERLAUFEN.

- Roggenmischbrot
- Sauerteig aus Roggenvollkorn
- Möhren & Mais
- Hirse, Leinsamen, Kürbiskerne
- sehr saftig & lange Frischhaltung

BÖHMER PFUND



DIE BÖHME DURCHFLEISST WALSRODE, BEVOR SIE SICH MIT DER ALLER VERBINDET.

- feines Vollkornbrot aus Roggen und Weizen
- Sauerteig aus Roggenvollkorn
- Sonnenblumenkerne
- Sesam & Leinsamen



Die Liebe zum Beruf hat mich zu einem der wenigen Brot-Sommeliers gemacht! In der Ausbildung zum Brot-Sommelier taten sich spannende Türen auf, hinter vielen von ihnen schlummerten Ideen und Tipps für noch besseres Backwerk. Die Quintus Kruste ist die Essenz aus all diesen Erfahrungen und Lektionen, die ich sammeln durfte. Ich habe dem Teig Zeit gegeben, Zeit um zu reifen. Das Getreide für die Quintus Kruste ist Roggen und Dinkel. Roggen als Merkmal der Regionalität und Dinkel als Ur-Weizen. Zu diesen klassischen Getreiden gesellt sich der Schabziger Klee, ein typisches Tiroler Brotgewürz, das dem Brot einen ganz eigenen Geschmack verleiht.



Die Moorkante, das Stadtländer Schwarzbrot, ist angelehnt an die traditionelle Torfstecherei hier in unserer Region. Immer wieder fasziniert von den tief dunklen, aufgestapelten Torfziegeln wuchs in mir der Wunsch ein Brot zu backen, welches die harte Arbeit des Torfstechens widerspiegelt. Der Roggen gibt dem Brot die Kraft, den die Torfstecher für Ihre harte Arbeit brauchten.



Dieses Brot entstand als Hommage an den Dozenten eines Seminars im Schwarzwald. Dieser Dozent war vielmehr ein Querdenker als Geradeausdenker und inspiriert mich heute immer noch Dinge anders zu machen und mich aus-zuprobieren. Animiert von dieser Erkenntnis wollte ich die klassische Schwarzwälder Kirschtorte in einem Brot verewigen. Die Sauerkirsche, die Kakaobohne und der kräftige Roggen geben diesem Brot eine ganz besondere Note. Der Clou – geräucherte Weizenflocken!



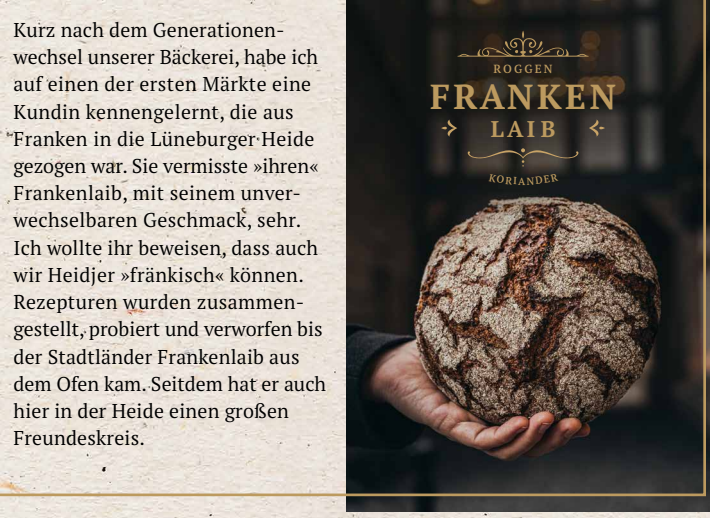
Der Weesener Bach hatte ursprünglich seine Quelle in einem Moorbereich. Unsere Region inspiriert mich immer wieder, diese in Broten unterzubringen. So auch dieser Bach, der streckenweise begradigt wurde. Aus diesen Verbindungen des dunklen Moorbereiches und des Weesener Bachs, der den »Biss« hatte, aus einer Quelle heraus durch das Moor zu fließen, entstand in der Backstube die Weesener Kruste, die mit ihrer Form an den Bachlauf erinnern soll. Die Walnüsse spiegeln den »Biss« dieses Baches wieder.



Dannhorn, eine kleine Ortschaft vor den Toren Soltaus gelegen. Die Stadt, auf dessen Wochenmarkt wir den Ursprung als Reisende über Stadt und Land – als Marktgänger haben. Was liegt da näher als diesen, unseren »Ursprung« in ein Brot aus Urgetreiden, wie das Emmer-Einkorn, Dinkel und Waldstaudenroggen umzuwandeln. Unsere lange Teigführung schuldete diesem Brot seinen urigen, unvergleichlichen Geschmack. Eine Hommage an die »Wurzeln« unseres Marktgangs.



Der Hägedorner Wald holt einen immer wieder auf den Boden der Tatsachen zurück. Bei einem Spaziergang mit unseren Hunden kam mir der Gedanke welche Früchte uns Mutter Natur doch schenkt. Unter einem Haselnussbaum, mitten im Wald kam die Idee, Früchte wie Aprikosen, Pflaumen, Cranberries mit der Haselnuss in einem Brot zu vereinen. Der Grundstein zum Hägedorner Früchtebrot war geboren. Teig und Früchte halten sich hier die Waage und machen das Brot saftig-süß.



Kurz nach dem Generationenwechsel unserer Bäckerei, habe ich auf einen der ersten Märkte eine Kundin kennengelernt, die aus »Franken in die Lüneburger Heide gezogen war. Sie vermisste »ihren« Frankenlaib, mit seinem unverwechselbaren Geschmack, sehr. Ich wollte ihr beweisen, dass auch wir Heidjer »fränkisch« können. Rezepturen wurden zusammengestellt, probiert und verworfen bis der Stadtländer Frankenlaib aus dem Ofen kam. Seitdem hat er auch hier in der Heide einen großen Freundeskreis.



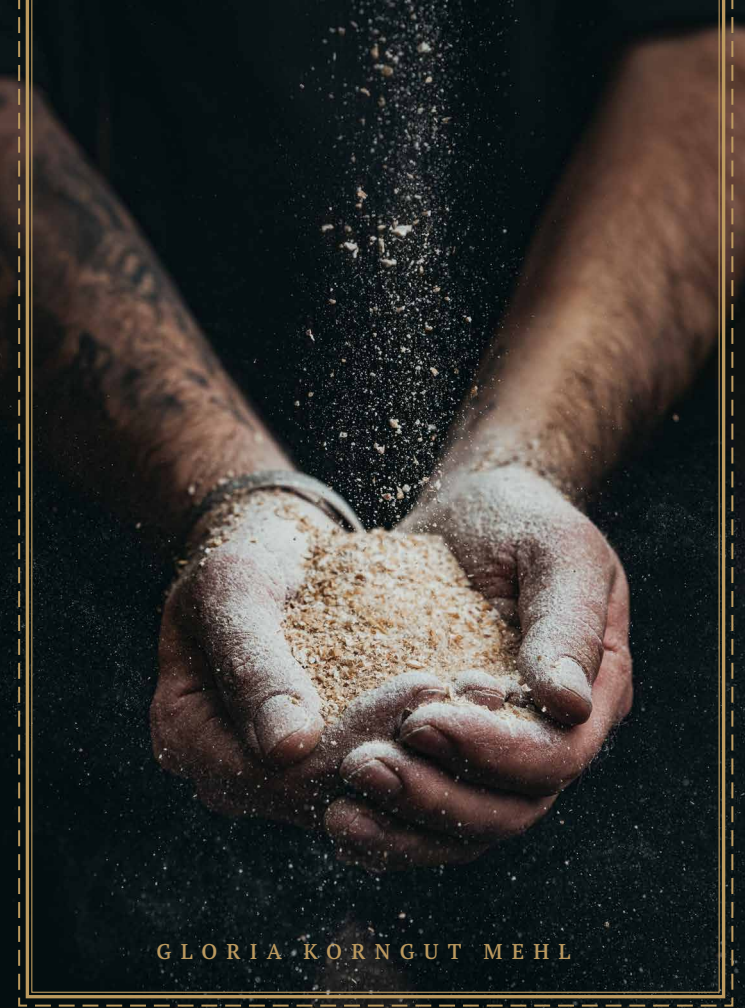
Das Vehmser Dinkel Vollkornbrot fand seine Inspiration aus der Kindheit meiner Frau. Sie wuchs in Schneeheide, ein Ortsteil von Walsrode auf. Als Kind zog es sie in die Wälder, so auch ins Vehmser Moor. Noch heute erzählt sie von den wilden Erlebnissen, die sie im Moor hatte – eines hat sie die Gummi-stiefel gekostet. Diese Geschichten lieferten die Idee zu einem Brot, das dem »Ursprung« meiner Frau mit dem Ursprung des Getreides, dem Dinkel vereinen sollte. Das Vehmser Dinkel Vollkornbrot war geboren. Mit jeder Scheibe ein Stück Ursprung.



Das Bannetzer Moor ist eines der wertvollsten Feuchtgebiete im Land Niedersachsen. Warum nicht diesem imposanten Lebensraum von seltenen und gefährdeten Tier- und Pflanzenarten einmal ein Brot widmen. Inspiriert vom Wasser im Bannetzer Moor gab ich Quark zum Teig, um das Brot feucht zu halten. Hafer sollte die Handschrift der Felder wiedergeben. Und für den »Biss« der Natur sorgen Kürbis- und Sonnenblumenkerne. So unverwechselbar ist unsere Region.



Es war einmal ein Ostfrie. Und diesen Ostfriesen durfte ich kennen lernen. Und das Einmalige an diesem Ostfriesen ist, neben dem, dass er ein geschätzter Meisterkollege ist, dass seine Rosinensammel so einmalig ist: Rosine an Rosine strotzt die runde Semmel vor Geschmack! Denn »Der Ostfriesensammel ist kein Brot mit Rosinen, sondern ein Rosinenbrot.« Großzügigerweise teilte mein Kollege sein ausgefeiltes Rezept. Und so hielt die Original Ostfriesen Semmel Einzug in die Walsroder Heidelandschaft.



GLORIA KORNGUT MEHL

SEEVER SEMMEL



DER KLEINE SEEVER BACH VERLIERT SICH IN DER WEITLÄUFIGEN LÜNEBURGER HEIDE.

- Weizenbrot
- Butter
- lange Teigruhe
- sehr saftig
- hervorragendes Frühstücksgebäck

GLORIA KORNGUT MEHL WIRD AUSSCHLIESSLICH AUS GETREIDEN HERGESTELLT, DIE IN NORDDEUTSCHLAND ANGEBAUT UND NUR IN DER HAMBURGER MÜHLE VERMAHLEN WERDEN. DAS GLORIA KORNGUT IST HERKÖMMLICHEM MEHL IN VIELERLEI HINSICHT ÜBERLEGEN. AUFGRUND DER VORREINIGUNG ENTHÄLT ES WENIGER SCHAD- UND BITTERSTOFFE, NIMMT WASSER SCHNELLER AUF, SCHMECKT BESSER UND IST BEKÖMMLICHER.

SCHOTENHEIDER LAIB



HABT IHR SCHON DAS ABGELEGENE MOOR IN DER SCHOTENHEIDE ENTDECKT?

- Roggenmischbrot
- hausgener Natursauerteig
- freigeschoben
- dunkel ausgebacken
- kräftiges Aroma

SÜDHEIDER LAIB



IM KREIS CELLE GELEGEN KÖNNT IHR DEN NATURPARK SÜDHEIDE ENTDECKEN.

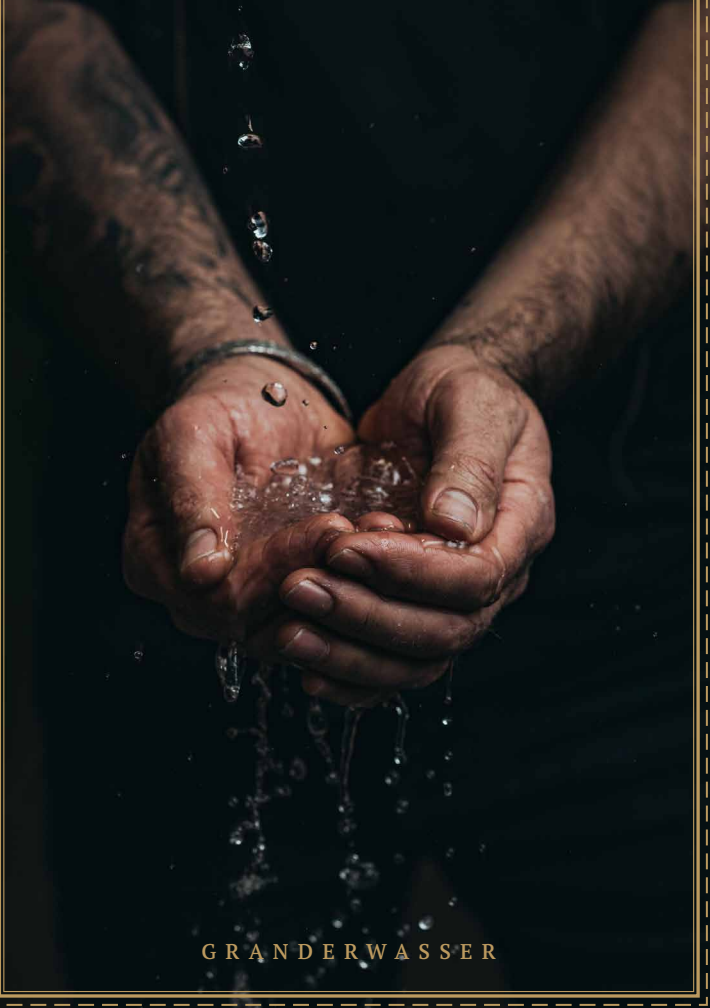
- Roggenmischbrot
- hausgener Natursauerteig
- Rezept von Generationen weitergegeben
- Tagesallrounder
- saftig

GOOSENER KRUSTE



BEI WINSEN ERSTRECKT SICH DAS EHEMALIGE HOCHMOORGEbiet GOOSEMOOR.

- Roggenmischbrot
- hausgener Natursauerteig
- freigeschoben
- kräftig ausgebacken
- rustikale Kruste



GRANDERWASSER

ÜBER WASSER SPRICHT NIEMAND – DABEI BESTEHT BROTTTEIG AUS BIS ZU 40% WASSER. IN UNSERER BACKSTUBE FLIESST SCHÖN SEIT LANGER ZEIT EINZIG GRANDERWASSER AUS DEN WASSERHÄHNEN. ZUM EINEN AUS ÜBERZEUGUNG, DASS DIESES WASSER BELEBT, ZUM ANDEREN KONNTE ICH DAS WASSER ZUM THEMA MEINER SOMMELIER-ARBEIT MACHEN UND HABE REIN OBJEKTIV EIN BESSERES QUELLVERHALTEN UND EINE LOCKERE & ELASTISCHERE TEIGSTRUKTUR BELEGEN KÖNNEN.

RÖMER BROT



ALLE WEGE FÜHREN NACH ROM UND NACH WALSRODE. PUNTO E BASTA.

- Weizenbrot
- fermentierter Vorteig
- italienisches Olivenöl
- mehr als 18 Stunden Teigruhe
- bestens geeignet für Bruschetta
- Nur in den Sommermonaten erhältlich.*



1892 Walsrode

Von unserer Backstube in Walsrode fahren wir dienstags bis samstags über Stadt und Land auf die Märkte der Region.

Seit 1892 liebt und lebt unsere Familie die Kunst des Brotbackens. Eben so lange sind wir als Stadtländer im Stammhaus an der Quintusstraße in Walsrode zuhause. Wir legen unser Augenmerk auf das Machen, auf das Probieren, auf das Vollenden – auf das beste Brot. Jeden Tag.

Stadtländers Natursauerteig wird jeden Tag frisch angesetzt – seit 1992.

Wir lieben unsere Produkte, aber wir sind überzeugt »Liebe allein« macht kein besonderes Brot. Deshalb legen wir unser Augenmerk auf die Herstellung und Herkunft unserer Rohstoffe und geben unseren Teigen ausreichend Ruhe zum Reifen.

SALZ WASSER MEHL ZEIT



Andreas Stadtländer Yanneck-Bo Stadtländer