# UNSERE BACK WAREN

#### **WIE WIR BACKEN**

Die meisten Brote wandern gegen 6 Uhr morgens in den Ofen und liegen ab 9 Uhr im Regal. Unsere Bäckerinnen und Bäcker stehen nicht mehr mitten in der Nacht auf, da unsere Brote nicht komplett im Laden liegen müssen, wenn wir um 5 Uhr die Tür öffnen.

Die ersten Kleingebäcke und Brötchen backen wir hingegen schon sehr früh. Die Seelen gegen 4 Uhr. Diese zählen, wie alle anderen Brötchen, zum Frühstücksgebäck. Brötchen werden aber auch immer wieder über den Tag verteilt gebacken.

Einen Teil unserer Brote backen wir sogar erst am Vormittag. Das Beutebrot und die Altwiener Kruste werden direkt vor deinen Augen in der Backwerkstatt gebacken.

#### **SAUERTEIG**

Wir sind eine Sauerteigbäckerei. Sauerteige entstehen, wenn Mehl und Wasser gemischt und über mehrere Tage hinweg fermentiert werden. Das Leben unserer Sauerteige ist eine Never Ending Story, ein Kampf zwischen Hefen und Milchsäurebakterien. Diese helfen uns bei der Lockerung der Brote. Wenn wir sie gut pflegen, bleiben sie uns immer treu.

#### **REGIONALITÄT**

Vom Acker bis zum Brot versuchen wir so transparent wie möglich zu sein. Rohstoffe, die in unserer Region verfügbar sind, beziehen wir auch hier. So wirtschaften zwei unserer Partnerbetriebe im Biosphärenreservat Schorfheide Chorin.

Rohstoffe, die in Deutschland verfügbar sind, beziehen wir auch hier. Eine Ausnahme bilden beispielsweise Olivenöle und Gewürze, welche wir über vertrauensvolle Importeure beschaffen.

Langfristige Lieferbeziehungen sind uns sehr wichtig. Unsere Handelsstrukturen beruhen auf nachhaltigen und langfristigen Kontakten mit den Produzierenden und Erzeugergesellschaften in den Ursprungsländern. So gewährleisten wir die Lieferfähigkeit und beste Qualität zu fairen Preisen.

Vertrauen und persönlicher Kontakt mit unseren Partnerlandwirtschaften ist uns wichtig. Das ist unser Beitrag für die Stärkung regionaler Wertschätzungsketten und gleichzeitig ist es gut für das Klima, da es hilft CO2 einzusparen.







MEHR INFOS HIER:



#### **BIO CHAMPAGNERROGGEN**

Ganz sicher alkoholfrei. Diese alte Sorte aus der Champagne in Frankreich wurde bis in die 60er Jahre häufig auf den leichten Brandenburger Böden angebaut. Nachdem sie von modernen Sorten abgelöst wurde, erfolgte in den 90er Jahren die Wiederentdeckung. Dieser Roggen eignet sich sehr gut für geschmackvolles regionales Brot mit dem typischem Roggengeschmack. Robust und ohne chemischen Dünger. Angebaut vom Landwirt Janusz Hradetzky, Hof Stolze Kuh, Stolzenhagen, Nationalpark unteres Odertal.

#### BIO KÜRBISKERNE BIO SONNENBLUMENKERNE

Diese beziehen wir 100% regional aus Brandenburg vom Hof Syring aus Beelitz, Fläming südwestliches Brandenburg.

Sie kosten 30-40 % mehr als Ware aus dem Ausland oder Übersee,

das ist es uns wert!

#### **BIO LICHTKORNROGGEN®**

Dieser Roggen bringt Licht ins Brot, denn es ist ein helles Korn. Früher war es weit verbreitet, bis es irgendwann nur noch grau-grüne Kornsorten gab. Lichtkornroggen® ist eine neu gezüchtete biodynamische Sorte für helle Roggenbrote. Was noch besonders ist: Das Landgut kann das Saatgut selbst vermehren und muss es nicht jedes Jahr neu kaufen. Angebaut vom Landwirt Johannes Bexten, Gut Ravensmühle, nördliche Uckermark



## MEHL WASSER SALZ



### **BROT**

	ВЮ	Gramm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Roggen in %	Weizen in %	Dinkel in %	Vollkorn in %	ohne Backhefe	vegan
UCKERLÄNDER ROGGENBROT		1000	•	•	•	•	•			100			100	•	•
ALTWIENER KRUSTE		1000	•	•	•	•	•		•	100			100	•	•
SÜDTIROLER		750		•		•	•			100			100	•	•
OPA HERBERT		1000	•	•	•	•	•		•	80	20		100	•	•
KORN AN KORN		750	•		•		•			80	20		100	•	•
VOLLKORN WALNUSS		500		•		•				80	20		100	•	•
WIESES STULLENBROT		850	•	•	•	•	•		•	60	40		60	•	•
GUSTAV LAIB		3000	•	•		•	•		•	60	40		60	•	•
ROGGEN DINKEL		750		•		•	•			60		40	85	•	•
KNUST		750		•		•			•			100	100	•	•
DINKEL TOAST		750	•	•		•	•	•	•			100	75	•	•
BEUTEBROT		750	•	•	•	•	•	•	•		90	10	10	•	•
BEUTESTANGE		500	•	•	•	•	•	•	•		90	10	10	•	•
PILGERBROT		750		•	•	•	•	•	•				100	•	•
VOLLKORNBEUTE STANGE		500		•	•	•	•	•	•		100		100	•	•

Allergen-Hinweis: in allen Produkten befindet sich Gluten (Weizen, Roggen, Dinkel) und zusätzlich Walnüssen in den Produkten "Vollkokon Walnuss" "Walnussbrötchen", sowie Sesam bei den Sesamsseelen und Sesam Brioche.

## KLEINGEBÄCK

	BIO	Gramm	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Roggen in %	Weizen in %	Dinkel in %	Vollkorn in '	ohne Backh	vegan
WIESES KLASSIKER		65	•	•	•	•	•	•	•		100				•
BEUTE SEMMEL		8o						•	•		100			•	•
WIESES LIEBLINGE		75	•	•	•	•	•	•	•		100				•
SEELE KÜMMEL/MOHN/SESAM/OLIVE		172	•	•	•	•	•	•	•		90	10		•	•
DINKEL SEELE		140	•	•		•	•	•	•			100	75	•	•
VOLLKORN SEELE		155						•	•		100		100	•	•
MARATHON BRÖTCHEN		165						•	•		100		100	•	•
ROGGEN DINKEL KRÜSTCHEN		120	•	•	•	•	•	•	•	50		50	85	•	•
KORNCRÄCKER		70	•	•	•	•	•	•	•		90	10			•
WALNUSSBRÖTCHEN		85	•	•	•	•	•	•	•		100				•
SCHWEINCHEN BABE		120	•	•	•	•	•	•	•	10	90		8		•
LAUGENBREZELN/LAUGENSTANGE		100	•	•	•	•	•	•	•		100				•
OLIVENÖLBRIOCHE		210	•	•	•	•	•	•	•		100				•
SCHOKO BRIOCHE		120	•	•	•	•	•	•	•		100				•
MOHN/SESAM BRIOCHE		100	•	•	•	•	•	•	•		100				•

Ausführliche Informationen zu unseren Produkten und Bestellmöglichkeiten findest du hier:





**Privatbäckerei Wiese**, Friedrich-Ebert-Straße 13, Eberswalde **Kaffeehaus Gustav**, Am Markt 2D, Eberswalde **Backstubenverkauf**, Joachimsthaler Straße 100, Britz







www.wiese-brot.de

Instagram baeckerei\_wiese

Facebook **baeckereiwiese**