

Hier sind die Guten! Aus dem Netzwerk „Gute Lebensmittel im Revier“

Wieder neu in Essen: Brote und mehr von der **Biobäckerei Schomaker**. Vollwertige Brote, geschmackvolle Brötchen und erlesene Konditorwaren in erstklassiger Bio-Qualität. Unnachahmlicher Duft, unverfälschter Geschmack und Frische. Eine Biobäckerei aus Überzeugung, die Verantwortung für Mensch und Natur lebt. So mahlt man eigenes Mehl selbst, knetet den Teig mit der Hand.

Alle Back- und Konditoreiwaren werden nach den strengen Richtlinien der Ökoanbau-Verbände verarbeitet (und übertreffen damit die EG-Öko-Verordnung für Bäckereien). Man fördert den Anbauverband Bioland.

Die meisten Rohstoffe, Zutaten und das Getreide werden von sorgfältig ausgewählten Betrieben in der Region bezogen.

Beispiele zum Genießen:

Das **spanische Andalusierbrot** ist ein mildes, lockeres, luftiges Ciabatta, verfeinert mit Olivenöl. Aus ganz ursprünglicher Teigführung das Walliserbrot aus Bio-Roggen-Natursauerteig, kräftig im Geschmack.

Ein Nuss-Mohn-Brot aus dem gleichen Grundteig wie das Walliser Brot mit knuspriger Mohnkruste und frisch gerösteten Haselnüssen – ein Kaugenuss.

In Essen jetzt wieder erhältlich im neuen pro bio.MARKT, Girardetstraße 16, 45131 Essen-Rüttenscheid.

Weitere Kaufadressen in der Region unter www.biobaeckerei-schomaker.de/de/verkaufsorte/index.php

Eine Empfehlung des Netzwerkes „Gute Lebensmittel im Revier“. Dez. 2021 (Manfred Weniger)