

**Demeter-Ciabatta***italienisches Weißgebäck*

helles Demeter-Weizenmehl 550 frisch ausgesiebt, Olivenöl, Gluten, Meersalz, Bio-Hefe, Wasser, schonende Teigbereitung und sehr lange Teigruhe

*ideal zu Käse, Tomaten oder zum Grillen,**pur, mit Tomate oder Oliven oder Bärlauch, je nach saison* **375g / 250g****Demeter-Krusti**

großes rustikales Weizenvollkornbrötchen mit Weizensauer, rösche Kruste, saftige Krume, Teig muss 24 Stunden ruhen

**300g****Spezialgebäck****Oster- bzw. Adventsbrot**

leichtes Weizenfrüchtebrot, Weizenmehl 550, Pflanzenfett, Honig, Rohrohrzucker, Sultaninen, Orangeat, Zitronat, Zitrone, Eier, Biohefe

**Essener-Brot**

nach einem Rezept vom Stamm der Essener, getrocknetes Fladenkeimlingsbrot, frisch gekeimtes Getreide und Saaten werden gequetscht, zu Fladen geformt und bei 50-60 C° getrocknet, dadurch bleiben die Eiweißstoffe in ihrer Zusammensetzung erhalten

**ca. 120g****Dinkelvollkornmürbegebäck**

Dinkelvollkornmehl, Butter, Pflanzenfett, Honig, Dinkelflocken als **Taler pur** oder als **Walusstaler** (mit gehackten Walnüssen), als **Sonnentaler** (mit gerösteten Sonnenblumenkernen), als **Müslitaler** (mit Haferflocken, Weizenflocken, Trockenfrüchten)

**Schwarz-Weiß-Teegebäck**

eingelegtes Teegebäck, 50% Vollkornweizen, 50% Weizen 550, Demeter-Butter, Pflanzenfett, Honig, Rohrohrzucker, Kakao

**abgepackt zu 200g****Florentiner**

zartes Mandel-Honig-Gebäck mit Schokoladenüberzug Mandeln, Honig, Rohrohrzucker, Sahne, Butter, Kuvertüre

**Dinkel muffin**

leichte Rührkuchenmasse mit Früchten, in Papierkapsel gebacken, Dinkelvollkornmehl, Honig, Pflanzenfett, Rohrohrzucker, Ei, Weinsteinbackpulver, Früchte der Saison, Aprikosenmarmelade

**Vollkornkuchen**

Weizenvollkornmehl, Honig, Pflanzenfett, Butter, Bio-Hefe, Meersalz  
 - mit Demeter-Quark (Puddingpulver; Milch, Eier, Sahne, Rohrohrzucker)  
 - als Obstkuchen, nach Saisonangebot  
 - als Kokoskuchen, auch mit Quark  
 - als Streuselkuchen  
 - als Mohnkuchen  
 - als Mandelkuchen  
 Angebot wechselt ständig und wird immer erweitert

**Hefeteilchen**

Weizenmehl 812 frisch ausgesiebt, Honig, Rohrohrzucker, Pflanzenfett, Ei, Quark, wahlweise mit Frucht- oder Mohnfüllung

**Pfannkuchen**

Weizenmehl 812, Honig, Rohrohrzucker, Pflanzenfett, Ei, in Palmfett gebacken, mit selbstgekochter Marmelade gefüllt (Obst + Apfelpektin, Rohrohrzucker), Saisonartikel September bis März

**Apfelkrapfen**

in Palmfett gebackene Brandmasse mit Apfel, Weizen 630, Rapsöl, Ei, Palmfett, Apfel

**Zwieback**

wahlweise mit Dinkel- oder Weizenvollkornmehl, Butter, Honig, Meersalz, Bio-Hefe

**Früchterührkuchen**

englischer Kuchen, Weizenmehl 812, Honig, Butter, Pflanzenfett, Eier, Sultaninen, Aprikosen, Feigen, Mandeln

**Torten****Sachertorte**

Marzipan, Ei, Honig, Nüsse, Kakao, Kuvertüre, Sahne, ein Genuss aus Wien

**Quarktorte**

Quark, Ei, Honig, Milch, Sahne, Puddingpulver

**Rüblitorte**

Dinkelmehl, Marzipan, Butter, Honig, Möhren, Nüsse, Ei, Sahne, Kuvertüre

**Linzer Schmitte**

Dinkelmehl, Pflanzenfett, Rohrohrzucker, Ei, Nüsse, Zimt

**Mohn-Nußtorte**

Mohn, Nüsse, Butter, Honig, Rohrohrzucker, Ei, Sahne, Kuvertüre

**Fruchttorte**

Wiener Boden (Weizenmehl 630, Rohrohrzucker, Ei) mit einer leichten Creme (Milch, Ei, Sahne, Honig, Vanille) bestrichen und Obst (Heidel-, Him-, oder Erdbeeren) belegt und Speisegelantine (vom Schwein) abgeglänzt

**Apfel-Sahne-Torte**

nach schwedischer Art, Weizenmehl 630, Ei, Pflanzenfett, Rohrohrzucker, Apfel, Sahne, Mandeln, Speisegelantine

Weiterhin bieten wir je nach Saison verschiedene Gebäcke, wie Erzgebirgischen Butterstollen, Lebkuchen, Kokosmakronen, Nussoblade, Lebkuchenteig zum Selbstbacken, Spekulatius in kontrollierter Bioqualität an, fragen Sie uns oder in Ihrem Bioladen danach.



*Für unsere Bio-Backwaren mahlen wir ständig das Demeter Getreide von sächsischen Demeter-Bauern frisch und schonend in eigenen Mühlen, Roggen in der Elsässer Kegelmühle, Weizen und Dinkel in den Tiroler Steinmühlen.*



*Bäckermeister Peter Vogel  
und Familie*

*Bäckerei <sup>biologisch · dynamisch</sup>  
Konditorei*

**Vogel**

*Bio-Backwaren*

Obere Dorfstraße 47 · 09350 Rödlitz

Telefon: 037204 2620 · Telefax: 037204 72254

E-Mail: mail@biobaeckervogel.de

*www.biobaeckervogel.de*

## Demeter-Bäckerei Vogel

Demeter - die altgriechische Fruchtbarkeitsgöttin - steht dafür, der Natur mehr zu geben, als ihr zu nehmen. Demeter-Betriebe verbinden Boden, Pflanze, Tier und Mensch zu einem Organismus.

### Umweltbewusst genießen - Biovollkornbrot

Mit diesem Leitsatz begannen wir 1997 in unserem Familienbetrieb ein kleines Sortiment an Biovollkornbrot zu backen. Angetrieben von dem Gedanken, gesunde, nahrhafte Backwaren in hoher Qualität und mit aromatischem Geschmack, nach traditionellen Rezepten und mit handwerklichem Geschick herzustellen, ließen uns diesen Schritt wagen.

2001 war das Jahr, in dem wir uns sagten wenn Bio, dann konsequent und richteten unsere Bäckerei nach den Demeter-Richtlinien aus. Mittlerweile sind es ca. 20 Sorten Demeter-Vollkornbrot, 10 Sorten Demeter-Vollkornbrötchen, Kuchen und Gebäck, sogar Torten, alles in Bio- bzw. Demeterqualität.

Wir verarbeiten für unsere Bio-Backwaren Getreide aus biologisch-dynamischen Anbau vom Demeter-Hof in Malitzsch und vom Demeter-Hofgut Pulsitz. Das Getreide wird in unseren eigenen Steinmühlen jeden Tag frisch gemahlen, damit alle Vitalstoffe weitestgehend erhalten bleiben und der Einsatz von Backmitteln sich dadurch auf ein Minimum verringert.

Unser Biobrot stellen wir mit eigenem Drei-Stufen-Sauerteig her, der mindestens 24 Stunden reifen muss. Dabei ist der Zucht dieses Sauerteiges besonderes Interesse zu widmen, denn darauf baut die Qualität und der Geschmack des Brotes auf.

Bio-Vollkornbrötchen, locker in der Krume, knackig in der Kruste, sind für Manchen ein Rätsel, wie wir diese in so einer Qualität herstellen können. Doch frisch gemahlene Demeter-Getreide, schonende Teigbereitung, lange Teigruhe, sorgsame Stückgare, einen optimalen Backvorgang, minimaler Einsatz von Bio-Brötchenbackmittel und Bio-Realhefe, also 100% Bio, sorgen dafür, dass diese sich immer größerer Beliebtheit erfreuen.

Als Mitglied im Sächsischen Ring, einem Zusammenschluss von Demeter-Betrieben in Sachsen, haben wir die Möglichkeit so viel wie möglich Rohstoffe von Demeter-Bauern und Erzeugern der Region zu beziehen. Auch ist uns der Erfahrungsaustausch und das gemeinsame Gespräch sehr wichtig.

Unsere Lebensmittel sollen Heilmittel und Eure Heilmittel Lebensmittel sein, schon Paracelsus erkannte dies und darauf müssen wir uns besinnen, deshalb ist uns auch die Zusammenarbeit mit der unabhängigen Ernährungsberaterin Eva Meszmer aus Waldenburg sehr wichtig.

Den Menschen als Ganzes sehen, für Gesundheit sorgen, bevor man Krankheiten behandeln muss, dafür steht Ihr Team um

Bäckermeister Peter Vogel  
und Familie

Für unsere Bio-Backwaren mahlen wir ständig das Demeter Getreide von sächsischen Demeter-Bauern frisch und schonend in eigenen Mühlen, Roggen in der Elsässer Kegelmühle, Weizen und Dinkel in den Tiroler Steinmühlen. Alle Brote werden, wenn nicht anders gekennzeichnet, mit Drei-Stufen Roggen- bzw. Dinkel-Natursauerteig hergestellt, der über 24 Stunden reifen muss; 2% Meersalz.

### Reine Roggenvollkornbrote

<b>Demeter-Schwarzbrot</b>	50% Roggenvollkorn, 50% Roggen 1150 ausgemahlen	1000g
<b>Demeter-Roggen</b>	pur, mild säuerlich	500g
<b>Demeter-Brennnessel</b>	Roggenvollkorn mit Brennnessel <i>gleicht aus, wirkt blutreinigend</i>	500g
<b>Demeter-Kürbis</b>	Roggenvollkorn mit Kürbiskernen <i>reich an ungesättigten Fettsäuren</i>	500g
<b>Demeter-Sonne</b>	Roggenvollkorn mit Sonnenblumenkernen <i>nussiger Geschmack, reich an ungesättigten Fettsäuren</i>	500g
<b>Demeter-Walnuss</b>	Roggenvollkorn mit Walnüssen <i>herzhafter Geschmack, reich an ungesättigten Fettsäuren</i>	500g
<b>Demeter-Mehrkorn</b>	60% Roggen, 40% Mehrkornmischung (Weizen, Gerste, Hirse, Hafer, Buchweizen, Amaranth), Sesam, Leinsaat <i>reich an Ballaststoffen</i>	500g
<b>Demeter-Früchtebrot</b>	Roggenvollkorn mit 40% Früchtemischung (Aprikosen, Feigen, Datteln, Pflaumen, Sultaninen) Mandeln, <i>wirkt verdauungsfördernd, reich an Vitaminen und Mineralien</i>	500g
<b>Demeter-Weizenkeimbrot</b>	Roggenvollkorn mit Weizenkeimen, <i>hoher Anteil an Kalium, reich an Vitamin E</i>	500g
<b>Demeter-Saftbrot</b>	Roggenvollkorn mit 20% Weizenspeisekleie (gebrüht), <i>sehr hoher Ballaststoffanteil, verringert Appetit auf süßes</i>	750g

### Dinkelvollkornbrote

<b>Demeter-Dinkelkorn</b>	100% Dinkelvollkorn, <i>hoher Eiweißanteil, Aromatischer nussiger Geschmack, leicht krümelig kann bei Weizenallergie gegessen werden</i>	500g
<b>Demeter-Dinkel-Fenchelknolle</b>	100% Dinkelvollkorn mit gehackter Fenchelknolle und Fenchelsamen <i>magenschonend und innerlich erwärmend</i>	750g
<b>Demeter-Dinkel-Haferbrot</b>	Dinkelvollkornbrot mit 20% Haferflocken <i>leicht verdauliches Vollkornbrot, dient zur Gesundheit</i>	750g
<b>Demeter-Sauerkrautbrot</b>	Dinkelvollkornbrot, 15% Sauerkraut	750g

<b>Demeter-Topinamburbrot</b>	Dinkelvollkornbrot, 15% Topinambur gerieben	750g
<b>Demeter-Dinkel-Sprossenbrot</b>	Dinkelvollkornbrot, 20% Dinkelsprossen gequetscht	750g
<b>Demeter-Gemüsebrot</b>	Dinkel, 5 Sorten Gemüse: Lauch, Möhren, Mais, Paprika, Erbsen	500g
<b>Hildegard von Bingen-Brot</b>	Dinkelvollkorn mit Bertram, Quendel, Galgant, Fenchelsamen	750g
<b>Fastenbrot</b>	Dinkelvollkorn mit Haferflocken, Wildreis, Roggen, Pastinake, Grüner Tee	500g
<b>Demeter-Emmerbrot</b>	80% Dinkelvollkorn, 20% Emmer <i>leicht verdaulich, magenfreundlich</i>	500g
<b>Demeter-Dinkelstange</b>	Dinkelvollkorn mit Sesam bestreut, Ökoback Dinkel, Biohefe	300g
<b>Demeter-Dinkeltoast</b>	Dinkelvollkorn, 10% Demeter-Butter, Ökoback Dinkel, Biohefe <i>locker, leicht - ideal zum Toasten</i>	500g
<b>Mischbrote</b>		
<b>Demeter-Mischbrot</b>	50% Roggen 1150 + 50% Weizen 812 frisch ausgesiebt <i>leicht verdaulich, das Brot für Magenempfindliche</i>	750g
<b>Demeter-Erzgeb.-Wurzelbrot</b>	krustenreiches Weizenmischbrot, 36 Stunden Lagerteig, 70% Weizen, 20% Roggen, 10% vernalzte Gerste, Weizensauer	500g
<b>Demeter-Holzofenbrot</b>	im Holzbackofen gebackenes Weizenmischbrot, 70% Weizen 812, 30% Roggen 1150, mit frischen Weizenkeimen	750g
<b>Demeter-Vollkornmischbrot</b>	50% Dinkelvollkorn, 40% Weizenvollkorn, 10% Roggenvollkorn, gedünsteter Apfel <i>reich an Pektin, ideal für Kinder und Senioren</i>	750g

### Bio-Vollkornbrötchen

werden mit Biorealhefe gebacken, dazu 2% Meersalz, als Backmittel verwenden wir Ökoback-Weizen bzw. Ökoback-Dinkel (Inhaltsstoffe: Weizen- bzw. Dinkelgluten, Gersten-Malz, Acerolakirschnaftpulver und Sanddorn, dazu Pflanzenfett)

<b>Weizenvollkornbrötchen</b>	Weizenvollkornmehl pur oder mit: Sonnenblumenkernen oder Kürbiskernen;
<b>Dinkelvollkornbrötchen</b>	Rosinen, Mohn, Sesam Dinkelvollkornmehl
<b>Mehrkornbrötchen</b>	50% Weizenvollkorn, 50% Weizenmehl 550 frisch ausgesiebt, dazu Weizenflocken, Haferflocken, Gerstenschrot, Amaranth, Hirse, Sesam, Leinsaat, Sonnenblumenkerne - auch mit Käse als Käsestange -