

In vielen Werbespots der Konzerne sieht man wie Brot in traditioneller Art von Hand gefertigt wird. Tatsächlich aber werden die Brote diverser Backshops maschinell bzw. in vollautomatischen Fertigungsstraßen hergestellt.

Bäckermeister Berthold:

Bei uns wird nur zum Mischen des Brotteiges eine Knetmaschine verwendet. Unser gesamtes Brot wird von Hand ausgewogen, zu Laiben gewirkt oder zu Wecken geformt, in den gemauerten Dampfofen „eingeschossen“ und auch händisch ausgebacken. Das ist ehrliches, traditionelles Bäckerhandwerk.

Qualität ist -Sache!

Berthold

