

SCHWÄLMER BROTLADEN

—
seit 1907

Ausgabe 6 | Mai 2026



Lass dich umarmen, Roggen!

4

Tausendsassa
Was den Roggen
so wertvoll macht

7

Geschmacksprofessor
Prof. Michael Kleinert
erklärt uns gutes Brot

10

Brotfreund
Peter Viehmeier ist seit
2025 Brotsommelier

Liebe Brotfreundinnen und Brotfreunde,

jedes Jahr kürt die Bäckerinnung ein Brot des Jahres. Zum Tag des Deutschen Brotes am 5. Mai feiern wir in diesem Jahr das Roggenbrot – und mit ihm die besondere deutsche Brotkultur. Wir finden, dass der Roggen zurecht in den Mittelpunkt rückt – als echtes Kulturgut, das Genuss und Handwerk auf besondere Weise vereint. Wir lieben Roggenbrot! Unsere Leidenschaft für gute, handwerkliche Roggenbrote haben wir von unserer Uroma übernommen. Seit 1907 ist es unser ganzer Stolz, mit wenig Zutaten Ihr „täglich Brot“ zu backen. Bis heute backen wir unsere Brote, wie es schon unsere Uroma tat – inzwischen in der fünften Familiengeneration.

Wir legen großen Wert auf regionale Grundzutaten und kurze Wege. Unser Getreide stammt aus landwirtschaftlichen Betrieben in der Region. In dieser Zeitung möchten wir Ihnen das Getreide näherbringen, das für uns Brotlädler ganz besonders ist. Wir geben einen Einblick in unsere Backstube, wo wir unseren stolzen „Grundsauer“ führen. Und wir erklären, warum unser Sauerteig mit seinen guten Backeigenschaften so wertvoll und bekömmlich ist. Sie erhalten einen Überblick unserer Lieblingsbrote und -brötchen. Und zu guter Letzt stellen wir Ihnen ein Herzensprojekt vor, das Sie und uns zu „Brotfreunden“ macht.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss und Freude an dieser Lektüre.

Herzlichst,
IHRE FAMILIEN VIEHMEIER & DIPPEL



Was den Roggen so wertvoll macht

Der Roggen ist ein prägender Bestandteil der Nordhessischen Backtradition. Und das zurecht, denn er ist ein wahrer Tausendsassa.

4



Des Müllers Lust

Die Emsmühle in Gudensberg ist seit Jahrzehnten die Mühle unseres Vertrauens. Von ihr bekommen wir Weizen-, Dinkel-, Vollkorn- und Roggenmehl.

5



Der Geschmacks- professor

Im Interview: Michael Kleinert, Bäckermeister und Leiter des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

7



Bitte reinbeißen: Unsere Brote mit Roggen

Roggen verleiht Brot eine feine Säure, eine saftige Krume und aromatische Tiefe. Die vielfältigen Aromen bilden sich während der langen Teigruhe. Viel Spaß beim Nachschmecken!

8

3



Ein bisschen 1907 im Sauerteig

Seit bald 120 Jahren machen wir unseren Sauerteig selbst. Damals fing Katharina „Trinchen“ Viehmeier mit dem Brotbacken an und damit begann auch die Geschichte des Schwälmer Brotladens.

6



Die Brotfreunde des Schwälmer Brotladens

Die Brotfreunde in Ziegenhain sind eine Herzensangelegenheit des Schwälmer Brotladens und ein Ort für alle, die Brot genauso lieben wie wir.

11

Der Tausendsassa unter den Getreiden

Was den Roggen so wertvoll macht

Widerstandsfähig und robust

Reich an Ballast- und Mineralstoffen

Gedeiht auch auf kargen Böden und bei rauem Klima

Sättigt langanhaltend

Besonders nachhaltig

Kräftig-aromatisch und leicht herb



Hafer Roggen Gerste Weizen

Roggen ist eng mit der Geschichte und Identität Nordhessens verbunden. Unsere Region war über Jahrhunderte von eher kargen Böden und einem vergleichsweise rauem Klima geprägt – Bedingungen, unter denen Roggen zuverlässig gedeiht, während anspruchsvollere Getreidearten oft an ihre Grenzen stoßen. Für viele Generationen war Roggen daher nicht nur eine Option, sondern die Grundlage der täglichen Ernährung. Aus dieser engen Verbindung entstand eine eigenständige Brotkultur: kräftige, dunkle Roggenbrote mit Sauerteig, die lange frisch bleiben und sättigen. Gerade für die ländlich geprägte Bevölkerung war das entscheidend – Brot musste nahrhaft, haltbar und transportfähig sein.

Roggen erfüllte all diese Anforderungen und wurde so zum prägenden Bestandteil regionaler Backtraditionen. Bis heute spiegelt sich das in unserer Backstube in Gilserberg wider. Wir pflegen unsere Sauerteige schon über fünf Familiengenerationen hinweg und setzen bewusst auf Roggen aus der

Region. Dadurch entsteht nicht nur ein ganz typischer Geschmack, sondern auch ein Stück gelebte Heimat: vom Feld bis zum fertigen Brot. Für uns ist Roggen weit mehr als ein Getreide – er ist das Symbol für Anpassungsfähigkeit, handwerkliches Können und regionale Verwurzelung. Wir finden: Roggen ist kein lauter Verführer. Er drängt sich nicht auf wie ein buttriges Brioche oder ein luftiges Weizenbrot. Roggen ist leiser, tiefer – und gerade darin liegt seine ganze Faszination. Der besondere Geschmack von Roggen beginnt bereits im Korn selbst. Roggen bringt von Natur aus eine kräftige, leicht herbe Aromatik mit, die wir gern als „erdig“ beschreiben.

Doch richtig spannend wird der Geschmack durch die Verarbeitung – insbesondere durch die Sauerteigführung, die beim Roggenbrot keine Option, sondern eine Notwendigkeit ist. Im Sauerteig entfaltet der Roggen sein volles Potenzial: Milchsäure- und Essigsäurebakterien arbeiten Hand in Hand und formen ein komplexes Aromenspiel. Die Milchsäure bringt eine angenehme, milde Säure, während die Essigsäure für ein angenehm kräftiges Aroma sorgt, die ein gutes Roggenbrot so unverwechselbar macht. Dieses Zusammenspiel verleiht unseren Broten Tiefe und Charakter.



Die Emsmühle in Gudensberg

Regionales Getreide ist des Müllers Lust

Gute Lebensmittel brauchen gute Rohstoffe. Unser regionales Roggenmehl beziehen wir aus der Emsmühle in Gudensberg. Mühlenbetreiber Gerd Grüttner weiß, dass die Basis für gutes Mehl im regionalen Getreide liegt.



Gerd Grüttner kennt seine Landwirte alle persönlich

Er vermahlt nur Korn, das auf den besonders guten Böden in der Gegend wächst und das Siegel «Geprüfte Qualität Hessen» trägt. „Es ist für uns sehr wichtig zu wissen, woher das Getreide stammt und wie es angebaut wird. Wir kennen noch jeden Landwirt persönlich“, so Grüttner. Damit verfolgt der 57-Jährige einen Grundsatz, der auch uns überzeugt.

Nur durch eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Müller und Bäcker entsteht am Ende ein gutes Brot oder knuspriges Brötchen. Getreide – und somit auch Mehl – ist ein Naturprodukt. Das heißt, es ist nicht immer gleich. Je nach Wetter im Erntejahr verändert es sich. „Müller und Bäcker müssen ihr Handwerk

gut verstehen, damit immer wieder ein genauso gutes Brot aus dem Ofen kommt“, weiß Gerd Grüttner.

Je nach Beschaffenheit des Mehls braucht es eine unterschiedlich lange Teigführung, der Teig muss stärker angesäuert werden oder es braucht mal mehr und mal weniger Salz. Das macht das Bäckerhandwerk aus.

Kein Wunder, dass wir die Emsmühle als verlässlichen Partnerbetrieb an unserer Seite schätzen. Gibt es doch viele Parallelen bei den Überzeu-

gungen für gute, regionale Rohstoffe und beim Familiensinn.

Unsere Zusammenarbeit mit der Emsmühle begann noch unter Müllermeister Erhard Grüttner, dem Vater von Gerd Grüttner. Der übernahm die 1690 erbaute Mühle im Jahr 1956. Seit nunmehr sieben Jahrzehnten ist die klappernde Mühle an der rauschenden Ems also im Besitz der Familie.

Emsmühle seit 1690

Die Emsmühle in Gudensberg-Obervorschütz wurde im Jahr 1690 erbaut. Seit 1956 wird die kleine Getreidemühle von der Familie Grüttner betrieben. Das Getreide, das in der Emsmühle zu Mehl verarbeitet wird, stammt ausschließlich von heimischen Landwirten mit nachhaltigem Anbau. „Wir kennen jeden Landwirt noch persönlich. Wir legen großen Wert auf Regionalität, kurze Transportwege und Rohstoffe in bester Qualität“, so Müller Gerd Grüttner. Der Schwälmer Brotladen erhält aus der Emsmühle sein Weizen-, Dinkel-Vollkorn- und Roggenmehl.

emsmuehle.de
gutes-aus-hessen.de





Wie das Roggenbrot seine besonderen Aromen bekommt

Im Sauerteig steckt unsere Tradition

Damit ein Brot mit Roggenanteil locker und saftig wird braucht es Sauerteig als natürliches Triebmittel. In unserer Backstube arbeiten wir mit unterschiedlichen Roggensauerteigen, die wir auch verschieden führen. So können wir die jeweiligen Eigenschaften optimal nutzen und jedes Brot geschmacklich perfekt abstimmen. Unser fester, kalt geführter Grundsauer sorgt für eine ausgeprägte Säure, stabile Teige und eine gute Frischhaltung. Im Gegensatz dazu bringt der weichere, wärmer geführte Sauerteig mildere, aromatisch vielschichtige Noten und eine lebendigere Fermentation mit sich. Durch die Kombination beider Führungen erreichen wir ein ausgewogenes Verhältnis von Geschmack, Triebkraft und Teigstabilität. Der Sauerteig ist wie ein stiller, treuer Begleiter des Tages. Noch bevor der erste Ofen warm wird, wecken wir ihn behutsam aus seiner Ruhe. Mit frischem Roggenmehl und klarem Wasser gefüttert, beginnt er leise zu arbeiten – fast unbemerkt, und doch voller Kraft. Es ist ein Zusammenspiel aus Erfahrung, Gefühl und Zeit: Wir sehen, wie er sich hebt, riechen seine feine Säure, spüren seine Reife. Seit fünf Generationen führen wir unseren Sauerteig stetig weiter. Tag für Tag nehmen wir einen Teil ab, nähren ihn

neu und tragen ihn so in die Zukunft. Was dabei entsteht, ist mehr als ein Handgriff – es ist gelebte Tradition. Denn in jedem Ansatz lebt ein Stück Vergangenheit fort. Das bedeutet: In jedem Brot steckt heute noch ein Stück Geschichte – nämlich ein Teil des Sauerteiges unserer Urgroßmutter Katharina „Trinchen“ Viehmeier. Auch wenn er über die Jahre immer wieder aufgefrischt wurde, trägt er doch bis heute ihren Ursprung in sich.

Wenn der Sauerteig schließlich bereit ist, erzählt er seine Geschichte im Brot: von Geduld, von Sorgfalt und vom Wissen, wann der richtige Moment gekommen ist. So entsteht aus Mehl, Wasser und Zeit – ganz ohne beschleunigende Zusatzstoffe – ein richtig gutes Brot. Und ein Stück gelebtes Handwerk, das man sehen, riechen und vor allem so richtig genießen kann.

Wir Brotlädler finden: Es geht nichts über eine saftige dunkle Scheibe Brot, einfach nur mit Butter bestrichen. Ein Roggenbrot passt bestens zum täglichen Abendbrot, zur kräftigen Brotzeit und auf jede Picknickdecke.



Wir verschenken Sauerteigstarter

Am 5. Mai – Tag des Brotes

Die Brote des Schwälmer Brotladens im Geschmackstest

Was kann ein gutes Brot erzählen, Herr Kleinert?

Herr Kleinert, woran erkennen Sie gutes Brot?

Ein wirklich gutes Brot bleibt im Gedächtnis.

Können Sie uns das genauer erklären?

In jedem Laib Brot entfalten sich zwischen 300 und 500 natürliche Aromen. Diese lassen sich in sechs verschiedene Gruppen von Kakao-noten bis milchig oder fermentiert einordnen. Dazu kommt das spezifische „Mundgefühl“, also Saftigkeit, Beschaffenheit der Kruste, Struktur und Porigkeit des Brotes. Ein wirklich gutes Brot hinterlässt einen Eindruck, der nachklingt – wie ein großer Wein. Nicht nur der erste Biss zählt, sondern das, was danach passiert: Die Aromen entwickeln sich weiter – malzig, nussig, leicht säuerlich, vielleicht sogar ein Hauch von Röstaromen oder Frucht. Der Geschmack bleibt lange am Gaumen, verändert sich, wird komplexer. Und dann passiert etwas Entscheidendes: Du erinnerst dich später noch daran – an genau dieses Brot, seine Kruste, seinen Duft, seine Tiefe.

2026 ist Roggenbrot das „Brot des Jahres“. Warum gerade jetzt?

Roggen trifft den Zeitgeist: robustes Getreide, regional anbaubar, klimafreundlich. Gleichzeitig wächst die Sehnsucht nach ehrlichem, charakterstarkem Brot – und Roggen liefert genau das: Tiefe, Säure, Persönlichkeit.

Was unterscheidet ein gutes Roggenbrot von einem durchschnittlichen?

Das gute zeigt Balance: feine Säure, saftige Krume, aromatische Tiefe. Das durchschnittliche ist oft zu kompakt, eindimensional sauer oder schlicht fade. Entscheidend für ein gutes Roggenbrot sind Zeit, Reife und handwerkliches Können.

Welche Bedeutung hat das traditionelles Bäckerhandwerk heute noch?

Eine größere denn je. In einer Welt der Beschleunigung steht es für Qualität, Authentizität und Geschmack. Handwerk schafft Identität – und genau die schmeckt man in jedem guten Laib.

Sie haben unsere Brote verkostet. Was ist Ihnen besonders aufgefallen?

Die Roggenbrote vom Schwälmer Brotladen gehören zu den guten, charakterstarken Roggenbrot. Wenn man sie bewusst kaut, fangen sie an zu erzählen: Die Aromen sind vielschichtig – säuerlich, malzig, nussig, oft mit leicht fruchtigen oder erdigen Noten. Das können sie, weil ihre Teige lange reifen dürfen. Die Säure ist in toller Balance: Sie trägt den Geschmack, dominiert ihn aber nicht. Dann kommt der Nachhall: Die Brote bleiben in Erinnerung.



PROF. MICHAEL KLEINERT

ist Bäckermeister und Diplom-Ingenieur. Er leitet des Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften. Kleinert gilt in der Branche als „Geschmacksprofessor“. Sein persönlicher Bezug zu Roggenbrot reicht weit zurück. Ein goldbrauner, ovaler Roggenmischbrotlaib von 1,5 Kilogramm war das Brot seiner Kindheit in Norddeutschland. In der Bäckerei seiner Eltern war dieses Brot ein Bestseller und prägt bis heute Kleinerts Wahrnehmung von Qualität und Handwerkskunst.



So erkennt man ein gutes Brot

Der erste Blick (Optik): gleichmäßig gebräunt, lebendig aufgerissen, keine blasse Oberfläche. Ein gutes Brot hat Ausdruck – keine sterile Perfektion.

Der Klang (Klopfprobe): Ein leises, hohles Klingen beim Klopfen auf den Boden – ein Zeichen für gute Ausbackung. Beim Anschneiden darf die Kruste knacken.

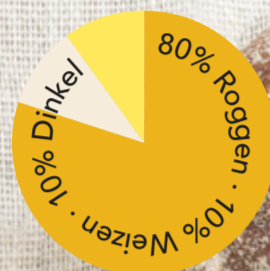
Der Duft (Aromaprüfung): Ein wirklich gutes Brot duftet vielschichtig. Wenn die Nase nichts findet, findet der Gaumen später auch wenig.

Die Krume (Innenleben): Saftig und elastisch. Roggenbrote sind eher feinporig und dicht, aber niemals schmierig oder trocken.

Der Geschmack (entscheidend): Ein gutes Brot hat Tiefe und Verlauf – der Geschmack baut sich auf, verändert sich, bleibt. Säure, Süße und Röstaromen sind im Gleichgewicht.

Der Nachhall (Gedächtnis): Bleibt etwas zurück? Wenn man Minuten später noch Aromen spürt – und Stunden später noch daran denkt – dann ist es ein wirklich gutes Brot!

Da ist Roggen drin.
Reinbeißen, die Augen
schließen ...



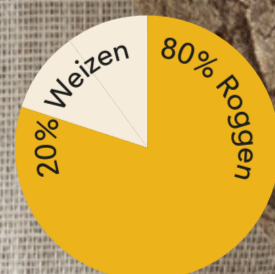
Schwälmer Bub

Aus mildem Natursauerteig mit kräftiger Kruste. Mehrfach mit „sehr gut“ ausgezeichnet.!



Roggen pur

Aus regionalem Roggenmehl und Roggenschrot. Besonders saftig, hält lange frisch.



Holzofenbrot

Unsere Spezialität. Die unverwechselbare Kruste entsteht durch das Backen auf dem heißen Schamottstein.



Schwälmer Bauernbrot

Ein Klassiker aus mildem Natursauerteig mit kräftiger Kruste – ganz typisch für die Schwalm!



Unser Roggen 111

Unser Brot zum 111-jährigen Jubiläum, ganz aus regionalem Roggen gebacken. Geröstetes Roggenmalz sorgt für einen angenehm kräftigen und aromatischen Geschmack.



... und die Welt
der Brotaromen
schmecken!

Roggenbrötchen

Kräftiger Brötchengenuss. Mit regionalem Roggen- und Weizen-vollkornmehl.



Hessenhöfe Naturkorn

Kerniger Brotgenuss: Regionales Roggen- und Weizen-vollkornmehl, Roggen- und Weizen-vollkornschrot. Mit vielen Sonnenblumenkernen.



**Gibt's bei den Brotfreunden
Dänisches Roggenbrot**

Echte nordische Tradition aus 100% Roggen. Verfeinert mit Leinsaat, Sonnenblumenkernen und gekochten Roggenkernen, aus unserem hauseigenen Sauerteig. Bodenständig, aromatisch, charakterstark.



Peter Viehmeier – Bäckermeister & Brotsommelier

„Alles dreht sich um den guten Geschmack.“



Als einer von nicht einmal 300 Brotsommeliern weltweit weiß Peter Viehmeier, dass auch der Geruchssinn eine große Rolle beim Schmecken von Aromen spielt.

Die Begeisterung für das Bäckerhandwerk wurde Peter Viehmeier durch Vater Jürgen (Geschäftsführer des Schwälmer Brotladens, Bäcker- und Konditormeister) in die Wiege gelegt. Der Bäckermeister führt den Schwälmer Brotladen bereits in der fünften Familiengeneration.

Viele Ideen, die der 34-Jährige in der Gilserberger Traditionsbäckerei umsetzt hat er in Weinheim entwickelt. In der dortigen Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks hat Peter Viehmeier 2025 erfolgreich die Prüfung zum Brotsommelier abgelegt. Er ist damit einer von nicht einmal 300 Brotsommeliern weltweit. Damit hat der junge Bäckermeister und Betriebswirt seine Begeisterung für gutes, handwerkliches Brot nochmals vertieft.

„Ich habe viel Neues lernen dürfen. Vor allem über Foodpairing, also das Zusammenspiel von Brot mit anderen, aromaähnlichen Lebensmitteln“, erklärt er. Ein Jahr lang hat sich Viehmeier in acht Handlungsfeldern intensiv mit der Brotkultur, der Getreide- und Mehlkunde, Sensorik und Geschmack sowie mit Qualitätsfragen beschäftigt. Nach vier erfolgreich abgelegten Theorieprüfungen folgte eine abschließende Projektarbeit. Der frisch gebackene Brotsommelier bringt seine

geschulte Sensorik, seinen ausgeprägten Sinn für guten Geschmack und seine Begeisterung für hochwertige, möglichst regionale Rohstoffe täglich in unserer Backstube ein. So entstehen Brote, die für feinsten Genuss stehen – geprägt von echter Handwerkskunst, Sorgfalt und Zeit.

Gleichzeitig gibt er seine Leidenschaft für Brot weiter an alle, die Brot neu entdecken und bewusst schmecken wollen: Der Schwälmer Brotladen veranstaltet Sauerteig-Workshops, ausgewählte Genussabende und Tastings.

Dadurch lernen unsere Kunden die Grundlagen des traditionellen Backhandwerks – von der richtigen Teigführung bis zum leckeren Backergebnis. Sie verstehen, wie ein Sauerteig entsteht, gepflegt wird und warum er für Geschmack und Bekömmlichkeit so entscheidend ist. Beim praktischen Arbeiten entwickeln sie ein Gefühl für Teig, Zeit und Temperatur und entdecken, wie vielfältig Brot sein kann.

Alle anstehenden Termine bei den Brotfreunden in Ziegenhain finden Sie auf der Rückseite dieser Zeitung und unter: schwaelmer-brotladen.de/brotfreunde.



Brotfreunde



Offene Backstube
Geschmackswerkstatt
Handwerk ganz nah

Für alle, die Brot lieben: Die Herzenssache des Schwälmer Brotladens

Wir Brotfreunde zeigen, wie Geschmack entsteht

Um das gute Brot dreht sich beim Schwälmer Brotladen alles – und bei den „Brotfreunden“ sogar noch mehr. In unserer ganz besonderen Konzept-Backstube in Schwalmstadt-Ziegenhain zeigen wir allen voller Stolz unser schönes Handwerk. Gäste können hier nach Herzenslust frühstücken, am Probiertisch naschen und unseren erfahrenen Bäckerinnen und Bäckern beim Wiegen, Kneten, Formen und Backen zusehen.

„Es ist besonders und auch ein bisschen ungewöhnlich. Wir zeigen uns echt und ganz transparent“, bringt es Brotsommelier Peter Viehmeier auf den Punkt. Bei den Brotfreunden denken wir gemeinsam Rezepte und Herstellungsweisen weiter und probieren immer wieder etwas Neues aus. So entstehen tolle, neue Brote aus langer Teigführung und frische Brötchen mit grober, wilder Porung. Teige werden von Hand abgestochen, kräftige Krusten werden mit Salz und Sesam verfeinert. „Alles ist eine Spur rustikaler

– eben genau so, wie wir unser echtes Handwerk am liebsten leben“, so Peter Viehmeier.

Aber warum eigentlich „Brotfreunde“? Geschäftsführer Jürgen Viehmeier erklärt die Namensgebung: „Im Französischen nennt man einen Freund Copain, wobei pain der Begriff für Brot ist. Nimmt man es also wörtlich, verstehen Franzosen unter einem Freund jemanden, mit dem man sein Brot teilt. Wir finden, das ist eine schöne Umschreibung. Und sie passt in die Konfirmationsstadt Ziegenhain. Hier wollen wir die Tradition des Brotbrechens und des Teilens aufgreifen und fortführen.“ Wer zu zweit frischen Kaffee genießen möchte, kann sich diesen aus einer French Press teilen. Gäste, die am Brotbuffet kräftige Scheiben abschneiden, teilen ganz automatisch.

Und auch unsere Gilserberger Traditionsbäcker teilen etwas – nämlich ihre Leidenschaft für das jahrhundertealte Bäckerhandwerk.

Wiederholdstr. 44
34613 Schwalmstadt-Ziegenhain

Mo.–Fr.: 05:30–18:00 Uhr
Samstag: 06:00–17:00 Uhr
Sonntag: 07:00–17:00 Uhr

Tischreservierung unter
06691/9116904

Veranstaltungen bei den Brotfreunden gibt's auf der Rückseite der Zeitung zu entdecken →

Wissenswertes
rund um's Schmecken



In einem Laib Brot sind 300 bis 500 verschiedene Aromen enthalten.



Auch das Gefühl im Mund sorgt dafür, ob uns etwas schmeckt oder nicht.



Unsere Nase sorgt dafür, dass alles noch besser schmeckt, denn sie kann tausende von Aromen identifizieren.



Durch bewusstes Essen und Schmecken kann man seinen Geschmacksinn so schulen, dass man immer mehr Aromen entdeckt.



Es gibt 5 Sinnesqualitäten, die wir schmecken können: süß, sauer, bitter, salzig und umami (herzhaft, würzig). Und eine ganze Welt dazwischen.

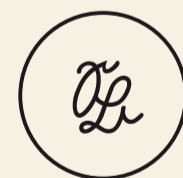


BROTFREUNDE ZIEGENHAIN TERMINE & VERANSTALTUNGEN

05.05.2026	Tag des deutschen Brotes Wir verschenken Sauerteig mit Anleitung – so gelingt das eigene Brot zuhause!
21.05.2026 16 Uhr 15 Teilnehmende	Mein erster Starter Sauerteig-Workshop mit einem Bäckermeister des Schwälmer Brotladens. Inkl. eigenem Starter und Zubehör zum mit nach Hause nehmen
29.05.2026 ab 16 Uhr	Roggen' Roll & Cocktails After-Work mit rustikalen Brotspezialitäten aus dem Holzofen und spritzigen Getränken aus der Trinkbar vom Eventservice Timo Zimmer
11.06.2026 16 Uhr 15 Teilnehmende	Mein liebstes Sommerbrot Focaccia-Backkurs mit einem Bäckermeister des Schwälmer Brotladens. Inkl. sommerlichem Buffet



Tickets für die Veranstaltungen
gibt's in unserem Online-Shop:
shop.schwaelmer-brotladen.de



**SCHWÄLMER
BROTLADEN**

—
seit 1907

Viehmeier GmbH & Co. KG
Treysaer Weg 6a | 34630 Gilserberg
schwaelmer-brotladen.de

