

„DAS DA!“

Die neue Brot-Vielfalt bei Rotermundt!

Landkreis (eb). Kennen Sie das seit Jahrzehnten beliebteste Brot in der Handwerksbäckerei Rotermundt? Ganz einfach: „Geben Sie mir „DAS DA!“ – jetzt zeigt der Kunde meistens mit dem Finger auf das gewünschte Brot in der Auslage – das hat bestimmt jeder Bäckereikunde schon einmal so gemacht...

Ab jetzt ist das „DAS DA!-Brot“ ein fester Bestandteil des Rotermundt-Brot-Sortiments. Aus einem namenlosen Gebäck ist ein Brot mit besonderen Eigenschaften und einer eigenen unverwechselbaren Identität geworden. „Wir wollen es unseren Kunden einfach machen, unsere Brot-Vielfalt kennen zu lernen“, sagt Horst Rotermundt augenzwinkernd. „Der Kunde kann dieses besondere Brot an einer auffälligen Brot-Banderole im Brotregal erkennen und wir



wünschen uns, dass unsere Kunden auch zukünftig mit dem Finger darauf zeigen,“ fügt Frau Rotermundt schmunzelnd hinzu.

Jeden Monat wird es jetzt ein neues „DAS DA!“-Brot in den Verkaufsstellen der Handwerksbäckerei Rotermundt geben. Wie alle Produkte der Handwerksbäckerei Rotermundt, werden auch für die „DAS DA!“-Brote alle Teige im eigenen Hause hergestellt. „Bei uns kommt nur echtes Handwerk in die Gebäcktüte“, sagt Horst Rotermundt stolz, ...wir verwenden nur unsere eigenen Traditionsrezepte und backen mit der nötigen Portion Liebe – und nichts anderem!“

Die Einführung dieses außergewöhnlichen „Brot des Monats“ startet mit einem herrlich saftigen Weizenmischbrot aus 80 Prozent Weizenmehl und 20 Prozent Roggenschrot in dem auch Sonnenblumenkerne, Sojaschrot,

Leinsaat und Röstmalz verarbeitet werden. „Besonders freuen dürfte unsere Kunden auch die sehr gute und lange Frischhaltung, bemerkt Frau Rotermundt, und es ist zu jeder Gelegenheit und mit jeder Auflage einfach ein Brot-Hochgenuss!“

Im Juli wird ein kräftiges Hirsebrot mit der „DAS DA!“-Banderole im Brotregal auf die Brot-Genießer warten. Im Teig sind 50 Prozent Roggenmehl, 50 Prozent Weizenmehl, Sauerteig, Hefe und Salz enthalten – dazu kommen noch 20 Prozent Hirse (bezogen auf die Gesamtmehlmenge). Das wird allen schmecken, die ein kräftiges, herzhaftes Brot lieben. „Unser „DAS DA!“-Brot für den August wird noch nicht verraten,“ sagt Horst Rotermundt, ...da machen wir es ein wenig spannend!“

Gutes Brot zu kaufen und dabei eine große Vielfalt entdecken ist in Zukunft kinderleicht. Sagen Sie in einer der Verkaufsstellen der Handwerksbäckerei Rotermundt einfach: Ich will „DAS DA!“ und lassen Sie sich jeden Monat wieder neu von einem echten Stück Bäcker-Handwerkskunst begeistern.