

WIR STELLEN VOR



Die Brot Boutique Fallers, das ist Familie Gebel in Freiburg. Die Filiale in der Bertholdstrasse gilt für Vollkorn-Backwaren als Institution in der Fußgängerzone der Universitätsstadt im Breisgau. Brot Boutique Fallers gehört zu den ersten Schnitzer-Partner-Bäckereien überhaupt! Als bereits langjähriger Bäckermeister im Betrieb übernahm Thomas Gebel die Bäckerei von Frau Fallers. Er führt die Bäckerei mit seiner Frau Andrea. Die bereits erwachsenen Kinder arbeiten ebenfalls im Betrieb.

Eine Besonderheit des Betriebes: In der Brot Boutique Fallers wird ein reines Roggen 100% Vollkornbrot ohne zusätzliche Hefezugabe angeboten. Es wird mit einer klassischen 3-Stufen-Sauerteig-Führung gearbeitet. D. h. der Teig entsteht über mehrere Stufen, immer wieder mit der Zugabe von Roggenvollkornmehl und Wasser. Es ist die aufwendigste Art der Roggenteigbereitung. Sie erfordert Zeit, Aufmerksamkeit und ein Höchstmaß an Gefühl für den Teig.



Geschäft der Brot-Boutique Fallers in der Schwarzwaldstrasse in Freiburg



Andrea Gebel (Mitte) mit vier ihrer Mitarbeiterinnen

DAS SCHNITZER-BROT FÜR SIE AUSGESUCHT

... und im Sortiment der Bäckerei Fallers

Amaranthbrot mit Dinkel

Amaranth:

Amaranth war das Korn der Inkas. Es ist kein Getreide, sondern gehört botanisch zu den Fuchsschwanzgewächsen. Häufig sind die roten Blütenstände, die wie „Fuchsschwänzchen“ vom Strauch fallen, in den Vorgärten zu sehen. Amaranth ist ein bedeutender Lieferant für pflanzliches Eiweiß und für wertvolle Mineralstoffe. Außerdem stellt es eine hervorragende Ergänzung zu den Getreiden dar. Das Schnitzer-Brot war die erste Brotrezeptur in unseren Breitengraden, in der Getreide mit Amaranth verarbeitet wurde.



Der Mineralstoff Magnesium:

Der Zusammenhang Wadenkrämpfe und Mineralstoffmangel ist seit langem bekannt. Außerdem gilt Magnesium als Anti-Stress-Mineral. Grund genug zu testen, wie der magnesiumreiche Amaranth in unserem Grundnahrungsmittel Nr. 1 verarbeitet werden kann. 300mg Magnesium sind ca. in einer Tagesmenge Amaranthbrot mit Dinkel (220g) enthalten. Für die Beurteilung der guten Verfügbarkeit des Magnesiums wurde mit Wissenschaftlern der Universität Gießen zusammengearbeitet.

In einem Brot stecken ca. 300.000 winzig kleine Amaranthkörner. In gemahlener Form, mit einem Roggen-Sauerteig verarbeitet, können die wertvollen Inhaltsstoffe der traditionsreichen peruanischen Kulturpflanze ihre Wirkung gut entfalten.