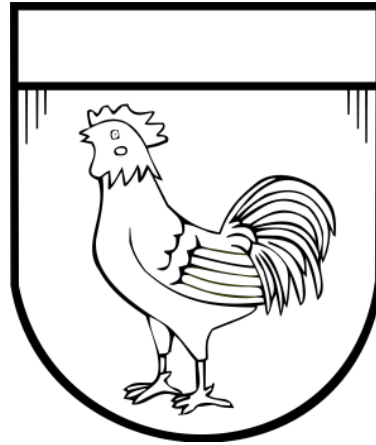


Der Weg zum Backhaus in Renquishausen:



Gemeinde Renquishausen
 Kolbinger Straße 1
 78603 Renquishausen
 Tel. 07429/2376 Fax 07429/2035
 info@renquishausen.de
 www.renquishausen.de

Das
 Backhaus
 in
 Renquishausen



Wo man sein Brot
 urtypisch im
 Holzofen backen
 lassen kann



Backen wie zu Großmutter's Zeiten...

...das kann man in der Gemeinde Renquishausen noch heute machen.



Es herrscht ein ganz besonderes Ambiente, wenn der Rauch aus dem Kamin steigt, und eine Zeit später, der Duft von frisch gebackenem Brot durch das Dorf zieht. Der Teig hierfür wird zu Hause zubereitet und in Brotkörben ins Backhaus gebracht.



Die üblichen **Backtage** der Gemeinde an denen man den Teig zum Backen bringt sind:

Dienstag 9.30 Uhr

Freitag 9.30 Uhr und 15.00 Uhr

Damit es im Ofen nicht zu eng wird, ist eine vorherige Anmeldung erforderlich.

**Brot
selber backen
macht Spaß
und (du) is(s)t
gesund**



Das Backhaus steht auch für Menschen aus dem Umkreis offen. Brot selbst backen macht Spaß, ermöglicht die Verwendung von regionalen und qualitativ hochwertigen Produkten wie Weizen, Roggen und Dinkel sowie reine Natursalze (Stein-, Himalaya-Salz) und Milch von der heimischen Landwirtschaft.

Traditionell werden Weizen und Dinkelbrote mit und ohne Körner gebacken. Aber auch Laugenbrot sowie Brittlekuchen sind eine besondere Spezialität der Gemeinde Renquishausen.



Jeden Dienstag zwischen 17.00 - 17.30 Uhr kann man **Renquishauer Brot** direkt im Backhaus kaufen!

Bei größeren Mengen bitten wir um Vorbestellung bis Freitag davor (Tel. 0151/42651873).

**Auch individuelle
Backkurse
auf Anfrage möglich!**

Weitere Informationen sowie Termine für kleinere, individuelle Backkurse für Neukunden in unserem Backhaus können bei **Theresia Volk** unter Tel. 0151/42651873 eingeholt werden.

www.renquishausen.de