demeter

Ausgezeichnet biodynamisch.

Bäckerei

Gempen
Sonnhalde

www.sonnhalde.ch
baeckerei@sonnhalde.ch

BIO

Die Bäckerei Sonnhalde stellt sich vor

Die Bäckerei Sonnhalde ist fester Bestandteil der Tagesstätten der Sonnhalde in Gempen.

Wir arbeiten mit Menschen mit einem Unterstützungsbedarf. Unsere Hauptaufgabe besteht deshalb auch darin, diese Menschen mit ihren Fähigkeiten zu fördern und zu unterstützen. In einer internen IV-Anlehre werden sie individuell in den Arbeitsprozess und in das Bäckerhandwerk eingeführt. In der internen Berufsschule erlangen sie die nötigen schulischen Fähigkeiten. In den Beschäftigungs-Werkstätten der Sonnhalde erhalten diese Menschen Arbeit und den nötigen Halt in einem geschützten Umfeld.

Bei uns in der Bäckerei betreuen wir sechs bis acht Menschen mit einem Unterstützungsbedarf, welche tatkräftig und mit viel Freude im Team mitarbeiten. In der Produktion stellen wir qualitativ hochwertige Produkte her. Als Demeter-Betrieb verarbeiten wir nur biologisch produzierte Rohmaterialien und verwenden keinerlei chemische oder synthetische Backhilfsmittel. Bei allen unseren Teigen setzen wir den eigenen Sauerteig ein und verzichten bei einigen Brotsorten gänzlich auf Kulturhefe. Die Rohmaterialien werden bis zum fertigen Produkt schonend verarbeitet. Um möglichst viele Vitamine und ätherische Öle im Brot zu haben, vermahlen wir einige Spezialmehle in der eigenen Getreidemühle täglich frisch. Im Elektro- und Holzofen werden die Brote dann knusprig ausgebacken.

«Geniesse den Unterschied»

DEMETER - für Mensch und Erde

DEMETER ist die griechische Göttin der Fruchtbarkeit der Erde. Seit 1927 ist DEMETER das Warenzeichen für Erzeugnisse aus anerkannt biologisch-dynamischer Erzeugung. Boden, Bodenleben, Pflanzen und Tiere stehen von Natur aus in Beziehung zueinander. In der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, die von Rudolf Steiner 1924 angeregt wurde, werden die natürlichen Ressourcen nicht nur geschont, sondern Lebensprozesse sowie die Wirkung von irdischen und kosmischen Kräften gezielt gefördert. Die Basis für die Intensivierung der natürlichen Kreisläufe im Rahmen der Landwirtschaft bilden: eine vielfältige, ausgewogene, standortgerechte Fruchtfolge, regional angepasste Pflanzensorten, harmonische organische Düngung und artgerechte Tierhaltung und -pflege mit hofeigener Fütterung. Zur Pflege von Mist und Kompost sowie zur Anregung des Wurzelwachstums und zur Förderung des wachsenden Pflanzenbestandes werden spezielle Präparate auf der Grundlage von Heilpflanzen, Rindermist und Quarzmehl eingesetzt.

DEMETER-Qualität

Jedes Erzeugnis ist ein Spiegel der Prozesse, die es erfahren hat. Oberstes Ziel ist es, den artspezifischen Charakter der Pflanzen und Tiere und damit auch der daraus gewonnenen Lebensmittel zu fördern. Dies gelingt besonders gut durch den harmonisierenden Einfluss der biologisch-dynamischen Präparate. Die Lebensmittel schmecken dadurch gut, sind bekömmlich und qualitativ hochwertig. Sie dienen nicht nur der Ernährung des Körpers, sondern auch dem seelischen und geistigen Leben. Qualität beginnt beim Saatgut. Gentechnische Manipulationen - sei es an Saatgut, an Tieren, am Futter oder in der Verarbeitung - sind bei DEMETER ausgeschlossen.

DEMETER-Richtlinien und -Anerkennung

Die DEMETER-Richtlinien sind erheblich umfassender und weit reichender als die Bio-Verordnung. Nur Produkte, die von ihrer Entstehung an gemäss den DEMETER-Richtlinien erzeugt und verarbeitet werden, dürfen das DEMETER-Warenzeichen tragen. Alle DEMETER-Betriebe werden regelmässig durch staatlich anerkannte, unabhängige Kontrollstellen überprüft, um die Einhaltung der weitergehenden DEMETER-Richtlinien sicherzustellen.

DEMETER - Sicherheit und Verantwortung

DEMETER steht für verbürgte Qualität durch biologisch-dynamischen Landbau. Der Kauf von DEMETER-Produkten ist eine Entscheidung für die Zukunft unseres Planeten.

www.demeter.ch

«DEMETER-Produkte - aus Verantwortung für Mensch und Erde.»

UNSERE BROTE

Montag

•Ruchbrot	1000g	SFr. 6.70	*Roggenvollmehl, *Vierkornvollmehl, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
	700g	SFr. 5.40	
	400g	SFr. 3.80	
•Ruchbrötli	1 Stk.	SFr. 1.20	

•Schrotbrot	1000g	SFr. 6.70	*Roggenschrot, *Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
	700g	SFr. 5.40	
	400g	SFr. 3.80	

•Haselnussbrot	1000g	SFr. 7.20	*Roggenschrot, *Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Joghurt, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz, *Haselnüsse
	70g	SFr. 5.90	
	400g	SFr. 4.30	
•Haselnussbrötli	1 Stk.	SFr. 1.20	

•Wurzelbrot	500g	SFr. 4.40	*Halbweissmehl, *Weissmehl, Meersalz, **Hefe, Wasser, *Sauerteig

Dienstag

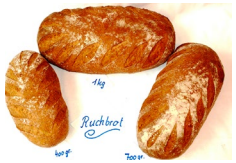
•**Burebrot**	1000g	SFr. 6.70	*Ruchmehl, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
	700g	SFr. 5.40	
	400g	SFr. 3.80	

•**Bure-Bengeli**	400g	SFr. 4.00	*Ruchmehl, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz

•**Bure-Bürli**	1 Stk.	SFr. 1.20	*Ruchmehl, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz

•**Cruscobrot**	1000g	SFr. 6.70	*Roggenschrot, *Vierkornruchmehl, *Weizenschrot, *Sauerteig,
	700g	SFr. 5.40	Wasser, **Hefe, Meersalz
	400g	SFr. 3.80	

•**Dinkel-Fitbrot**	1000g	SFr. 8.80	*Dinkelkörner gequetscht, *Dinkelruchmehl, *Dinkelmehl hell,
	700g	SFr. 6.20	*Dinkflocken, *Haferflocken, *Leinsamen, **Hefe, *Malz,
	400g	SFr. 4.70	*Sauerteig, *Sonnenblumenöl, *Sesam, Meersalz, Wasser
•**Dinkel-Fitbrötli**	1 Stk.	SFr. 1.30	



•**Ruchbrot**	1000g	SFr. 6.70	*Roggenvollmehl, *Vierkornvollmehl, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig,
	700g	SFr. 5.40	Wasser, **Hefe, Meersalz
	400g	SFr. 3.80	

Mittwoch

	•**Sonnhade-Dinkelbrot**	600g	SFr. 5.50	*Dinkelruchmehl, *Dinkelvollmehl, Meersalz, *Malz, **Hefe, Wasser
	•**Sonnhalde-Dinkelbrötli**	100g	SFr. 1.20	
	•**Gerstenbrot**	1000g 700g 400g	SFr. 6.70 SFr. 5.40 SFr. 3.80	*Gerstenschrot, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
	•**Gerstenbrötli**	100g	SFr. 1.20	*Gerstenschrot, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
	•**Vollkornbrot**	1000g 700g 400g	SFr. 6.70 SFr. 5.40 SFr. 3.90	*Weizenschrot, *Sauerteig, **Hefe, *Malz, Wasser, Meersalz, *Ruchmehl
	•**Vollkornbrötli**	100g	SFr. 1.20	
	•**Walliser-Sauerteig-brot**	1000g 700g	SFr. 7.00 SFr. 5.80	*Roggenschrot, *Ruchmehl, *Sauerteig, *Malz, **Honig, *Milch, Wasser, Meersalz
	•**Walliser-Sauerteig-brot mit Baumnüssen**	500g	SFr. 5.80	*Roggenschrot, *Ruchmehl, *Sauerteig, *Malz, **Honig, *Milch, Wasser, Meersalz, *Baumnüsse

Donnerstag

•**Dinkelbrot**	1000g	SFr. 8.80	*Dinkel-Vollkornmehl, *Dinkel-Ruchmehl, *Malz, Meersalz, **Honig, *Dinkelkörner, *Sauerteig
	700g	SFr. 6.20	
	400g	SFr. 4.70	
•**Dinkelbrötli**	100g	SFr. 1.30	

•**Früchebrot mit Nüssen**	350g	SFr. 6.90	*Halbweissmehl, * Wasser, **Hefe, *Malz, *Sauerteig, *Roggenvollmehl, *Ruchmehl, *Hafer ganz, *Sesam, *Buchweizen, *Kürbiskerne, *Rohzucker, *Meersalz, **Birnenbrotgewürz, *Baumnüsse, *Haselnüsse, *Aprikosen gedörrt, *Datteln, *Feigen
•**Früchebrötli**	100g	SFr. 2.30	

•**Kreuzbrot**	1000g	SFr. 6.80	*Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, Meersalz
	700g	SFr. 5.50	
	400g	SFr. 3.90	
•**Kreuzbrötli**	1 Stk.	SFr. 1.20	

•**Parisette**	350g	SFr. 3.80	*Halbweissmehl, *Weissmehl, Wasser, **Hefe, Meersalz, *Olivenöl, *Sauerteig

•**Ruchbrot**	1000g	SFr. 6.70	*Roggenvollmehl, *Vierkornvollmehl, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
	700g	SFr. 5.40	
	400g	SFr. 3.80	

•**Schlumbi**	1 Stk.	SFr. 1.10	*Halbweissmehl, *Weissmehl, Wasser, **Hefe, Meersalz, *Olivenöl, *Sauerteig

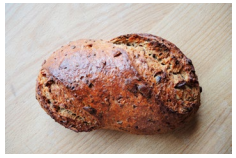
•**Sonnenblumen-kernbrot**	1000g	SFr. 7.20	*Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, Meersalz, *Sonnenblumenkerne
	700g	SFr. 5.90	
•**Sonnenblumen-brötli**	400g	SFr. 4.30	
	1 Stk.	SFr. 1.20	

Freitag

•Laugen-Zöpfli	200g	SFr. 3.50	*Weissmehl, *Milch, **Hefe, Meersalz, *Butter, *Sauerteig, *Malz, **Vollrohrzucker, Natronlauge

•Butterzöpfe	1000g	SFr. 12.20	*Weissmehl, *Milch, **Hefe, Meersalz, *Butter, *Sauerteig, *Malz, **Vollrohrzucker
	800g	SFr. 10.90	
	500g	SFr. 7.10	
	300g	SFr. 5.20	
•Zopf-Knöpfe	1 Stk.	SFr. 1.70	

•Gempenbrot	1000g	SFr. 6.70	*Weizenschrot, *Roggenschrot, *Ruchmehl, *Sauerteig, Wasser, Meersalz, **Hefe
	700g	SFr. 5.40	
	400g	SFr. 3.80	



•Jubi-Brot	1000g	SFr. 7.50	*Vierkornruchmehl, *Vierkornvollmehl, *Roggenschrot, *Weizenschrot, *Haferflocken, *Leinsamen, *Kürbiskerne, *Sonnenblumenkernen, *Sauerteig, **Hefe, **Vollrohrzucker, Meersalz, *Joghurt, Wasser
	700g	SFr. 6.10	
	400g	SFr. 4.50	

•Mohnbrot	1000g	SFr. 8.80	*Vierkornruchmehl, *Roggenschrot, *Weizenschrot, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz, *Butter, *Mohnsamen
	700g	SFr. 6.20	
	400g	SFr. 4.70	
•Mohnbrötli	1 Stk.	SFr. 1.20	

Olivenbrot	350g	SFr. 6.50	Wasser, *Malz, **Vollrohrzucker, Meersalz, *Sauerteig, **Hefe, Halbweissmehl, *Weissmehl, Bio-Oliven schwarz, Bio-Oliven Grün, **Oregano,*Olivenöl
Olivenbrötli	100g	SFr. 1.80	

	•Baslerbrot	500g	SFr. 3.90	*Ruchmehl, *Sauerteig, **Hefe, Meersalz, Wasser
	•Basler-Chnüppeli	150g	SFr. 2.00	*Ruchmehl, *Sauerteig, **Hefe, Meersalz, Wasser
	•Dinkel Vollkornzopf	1000g 800g 500g 300g	SFr. 12.20 SFr. 10.90 SFr. 7.10 SFr. 5.20	Wasser, *Milch, **Hefe, *Sauerteig, Meersalz, *Malz, *Butter, *Dinkel-Vollmehl, *Dinkel-Halbweissmehl

• = Brote in DEMETER-Qualität

* = Rohstoffe in DEMETER-Qaulität

** = Rohstoffe in Knospe

Dienstag

Bio Dinkel-Kuchenteig	(300g/500g)	SFr. 1.30 / 100g
Bio-Blätterteig	(300g/500g)	SFr. 1.30 / 100g

Freitag

Chäschüechli	1 Stk.	SFr. 2.30

täglich Montag bis Freitag

Linzertorte	26 cm	SFr. 28.00
	16 cm	SFr. 10.00
	9 cm	SFr. 2.50

Shortbread	220 g	SFr. 7.80

Meringuesschalen	160 g	SFr. 6.00

Blätterteig-Kissen Die leichte Alternative zu Pastetli	6 Stk.	SFr. 4.80

Mehl und Körner in Demeter-Qualität

Dinkel-Vollmehl	1 kg	SFr. 5.30
Dinkel-Ruchmehl	1 kg	SFr. 5.60
Dinkelmehl hell	1 kg	SFr. 5.90
Dinkelkörner	1 kg	SFr. 4.80
Gerstenkörner	1 kg	SFr. 3.50
Haferkörner	1 kg	SFr. 3.40
Halbweissmehl	1 kg	SFr. 3.40
Roggenkörner	1 kg	SFr. 3.20
Ruchmehl	1 kg	SFr. 3.40
Vierkorn-Ruchmehl	1 kg	SFr. 4.00
Vierkorn-Vollmehl	1 kg	SFr. 4.00
Weissmehl	1 kg	SFr. 3.60
Weizenkörner	1 kg	SFr. 3.00

Saisonprodukte

Osterflädli	**Lebkuchen**	**Königskuchen**
Grättimannen	**Weihnachtskonfekt**	**Schenkeli**
Biber	**Christstollen**	**Fastenwähe**
		Früchtholländerli

Unsere Produkte erhalten Sie auch in folgenden Geschäften:

Arlesheim: PRIMA NATURA, Unverpackt Birseck
Basel: Reformhaus Eichblatt (St. Johanns-Vorstadt)
Dornach: Milchhüsli / Vital-Speisehaus
Gempen: Dorfladen
Himmelried: Bio Lade Schüüre
Hochwald: Volg
Liestal: Milchhüsli Liestal / Bio-Markt Liestal
Lupsingen: Volg
Nuglar: Volg
Reinach: Reformhaus Hornstein

Bestellungen

Aus organisatorischen Gründen sind wir darauf angewiesen, alle Bestellungen mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu erhalten. Bitte bestellen Sie telefonisch direkt bei uns in der Bäckerei bis spätestens 15 Uhr.

Bäckerei Sonnhalde
Haglenweg 20
4145 **Gempen**

Telefon: **061 706 80 71**
Fax: **061 706 80 79**
E-Mail: **baeckerei@sonnhalde.ch**

Gerne nehmen wir auch Dauerbestellungen entgegen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Preise inkl. MWSt: Stand September 2016