



# Bäckerei

[www.sonnhalde.ch](http://www.sonnhalde.ch)  
[baeckerei@sonnhalde.ch](mailto:baeckerei@sonnhalde.ch)  
061 706 80 71

## *Die Bäckerei der Sonnhalde Gempen stellt sich vor*

Die Bäckerei Sonnhalde Gempen vereint Tradition und Innovation und ist das Herzstück der Tagesstätten Sonnhalde Gempen. Neben einem Ort des Genusses sind wir stolz darauf, Tagesstruktur- und Ausbildungsplätze (INSOS-PrA) für Menschen mit Assistenzbedarf anzubieten.

In unserer Bäckerei bieten wir den Teilnehmenden einen sicheren Halt in einem geschützten Umfeld. Hier tauchen sie direkt in die praxisnahen Arbeitsabläufe und die faszinierende Welt des Bäckerhandwerks ein. In unserer hauseigenen Berufsschule erhalten die Auszubildenden mit Unterstützungsbedarf zusätzlich die notwendige schulische Bildung.

Mit einem engagierten Team von acht bis zehn Teilnehmenden stellen wir hochwertige Backwaren her. Dabei legen wir besonderen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Als Demeter-Betrieb verwenden wir ausschliesslich biologisch erzeugte Rohstoffe und verzichten vollständig auf chemische oder synthetische Backhilfsmittel. Unsere Teige werden täglich mit eigenen Teigansätzen angesetzt und bei einigen Brotsorten verzichten wir gänzlich auf Kulturhefe.

Durch die schonende Verarbeitung unserer Rohstoffe und das tägliche Mahlen einiger Spezialmehle in der eigenen Getreidemühle erhalten unsere Produkte einen hohen Gehalt an Vitaminen und ätherischen Ölen. Anschliessend werden die Brote im Elektro- und Holzofen knusprig gebacken, um höchsten Genuss zu garantieren.



## «Geniesse den Unterschied»



### Für Mensch und Erde

DEMETER, seit 1927 das Symbol für biologisch-dynamische Landwirtschaft, vereint Boden, Pflanzen und Tiere in einer harmonischen Beziehung. Inspiriert von Rudolf Steiners Ansätzen aus dem Jahr 1924, fördert sie nicht nur die natürlichen Ressourcen, sondern auch das Zusammenspiel von irdischen und kosmischen Kräften. Durch eine vielfältige Fruchtfolge, regionale Pflanzensorten, organische Düngung und artgerechte Tierhaltung werden natürliche Kreisläufe intensiviert. Spezielle Präparate auf der Grundlage von Heilpflanzen, Rindermist und Quarzmehl werden zur Pflege von Mist und Kompost, zur Anregung des Wurzelwachstums und zur Förderung des wachsenden Pflanzenbestandes eingesetzt.

### DEMETER-Richtlinien und -Anerkennung

Nur Produkte, die gemäss den umfassenden DEMETER-Richtlinien erzeugt und verarbeitet werden, dürfen das DEMETER-Warenzeichen tragen. Alle DEMETER-Betriebe unterliegen regelmässigen Überprüfungen durch staatlich anerkannte, unabhängige Kontrollstellen, um die Einhaltung dieser Richtlinien sicherzustellen.



## Montag

	Unsere Brote	Gewicht	CHF	Zutaten
	<b>Ruchbrot</b>	1000g	7.60	*Roggenvollmehl, *Vierkornvollmehl, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
		700g	6.10	
		400g	4.30	
	<b>Ruchbrötli</b>	1 Stk.	1.40	
	<b>Schrotbrot</b>	1000g	7.60	*Roggenschrot, *Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
		700g	6.10	
		400g	4.30	
	<b>Haselnussbrot</b>	1000g	8.20	*Roggenschrot, *Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Joghurt, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz, *Hasel- nüsse
		70g	6.70	
		400g	4.90	
	<b>Haselnussbrötli</b>	1 Stk.	1.50	
	<b>Wurzelbrot</b>	500g	5.00	*Halbweissmehl, *Weissmehl, Meersalz, **Hefe, Wasser, *Sauerteig

## Dienstag

	Unsere Brote	Gewicht	CHF	Zutaten
	<b>Burebrot</b>	1000g 700g 400g	7.60 6.10 4.30	*Ruchmehl, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
	<b>Bure-Bengeli</b>	400g	4.60	*Ruchmehl, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
	<b>Bure-Bürli</b>	1 Stk.	1.40	*Ruchmehl, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
	<b>Cruscobrot</b>	1000g 700g 400g	7.60 6.10 4.30	*Roggenschrot, *Vierkornruchmehl, *Weizenschrot, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
	<b>Dinkel-Fitbrot</b>	1000g 700g 400g	9.90 6.90 5.30	*Dinkelkörner gequetscht, *Dinkelruchmehl, *Dinkelmehl hell, *Dinkelflocken, *Haferflocken, *Leinsamen, **Hefe, *Malz, *Sauerteig, *Sonnenblumenöl, *Sesam, Meersalz, Wasser
	<b>Dinkel-Fitbrötli</b>	1 Stk.	1.60	

## Mittwoch

	Unsere Brote	Gewicht	CHF	Zutaten
	<b>Sonnhalde-Dinkelbrot</b>	600g	6.20	*Dinkelruchmehl, *Dinkelvollmehl, Meersalz, *Malz, **Hefe, Wasser
	<b>Sonnhalde-Dinkelbrötli</b>	100g	1.40	
	<b>Gerstenbrot</b>	1000g 700g 400g	7.60 6.10 4.30	*Gerstenschrot, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
	<b>Gerstenbrötli</b>	100g	1.40	
	<b>Vollkornbrot</b>	1000g 700g 400g	7.60 6.10 4.40	*Weizenschrot, *Sauerteig, **Hefe, *Malz, Wasser, Meersalz, *Ruchmehl
	<b>Vollkornbrötli</b>	100g	1.40	

	<b>Walliser-Sauerteigbrot</b>	1000g 700g	7.90 6.50	*Roggenschrot, *Ruchmehl, *Sauerteig, *Malz, **Honig, *Milch, Wasser, Meersalz
	<b>Walliser-Sauerteigbrot mit Baumnüssen</b>	500g	6.50	*Roggenschrot, *Ruchmehl, *Sauerteig, *Malz, **Honig, *Milch, Wasser, Meersalz, *Baumnüsse

## Donnerstag

	Unsere Brote	Gewicht	CHF	Zutaten
	<b>Dinkelbrot</b>	1000g	9.90	*Dinkel-Vollkornmehl, *Dinkel-Ruchmehl, *Malz, Meersalz, **Honig, *Dinkelkörner, *Sauerteig
		700g	6.90	
	<b>Dinkelbrötli</b>	400g	5.30	
		100g	1.60	
	<b>Früchtebrot mit Nüssen</b>	350g	7.80	*Halbweissmehl, * Wasser, **Hefe, *Malz, *Sauerteig, *Roggenvollmehl, *Ruchmehl, *Hafer ganz, *Sesam, *Buchweizen, *Kürbiskerne, *Rohrzucker, *Meersalz, **Birnenbrotgewürz, *Baumnüsse, *Haselnüsse, *Aprikosen gedörnt, *Datteln, *Feigen
	<b>Kreuzbrot</b>	1000g	7.70	*Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, Meersalz
		700g	6.20	
	<b>Kreuzbrötli</b>	400g	4.40	
		1 Stk.	1.40	
	<b>Parisette</b>	350g	4.30	*Halbweissmehl, *Weissmehl, Wasser, **Hefe, Meersalz, *Olivenöl, *Sauerteig
	<b>Ruchbrot</b>	1000g	7.60	*Roggenvollmehl, *Vierkornvollmehl, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
		700g	6.10	
		400g	4.30	

	<b>Schlumbi</b>	1 Stk.	1.30	*Halbweissmehl, *Weissmehl, Wasser, **Hefe, Meersalz, *Olivenöl, *Sauerteig
	<b>Sonnenblumenkernbrot</b>	1000g 700g 400g	8.20 6.70 4.90	*Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, Meersalz, *Sonnenblumenkerne
	<b>Sonnenblumenbrötli</b>	1 Stk.	1.50	

## Freitag

	Unsere Brote	Gewicht	CHF	Zutaten
	<b>Laugen-Zöpfli</b>	200g	3.90	*Weissmehl, *Milch, **Hefe, Meersalz, *Butter, *Sauerteig, *Malz, **Vollrohrzucker, Natronlauge
	<b>Butterzöpfe</b>	1000g	13.80	*Weissmehl, *Milch, **Hefe, Meersalz, *Butter, *Sauerteig,
		800g	12.30	*Malz, **Vollrohrzucker
		500g	7.90	
		300g	5.80	
	<b>Zopf-Knöpfe</b>	1 Stk.	2.10	
	<b>Gempenbrot</b>	1000g	7.60	*Weizenschrot, *Roggenschrot, *Ruchmehl, *Sauerteig,
		700g	6.10	Wasser, Meersalz, **Hefe
		400g	4.30	
	<b>Jubi-Brot</b>	1000g	8.50	*Vierkornruchmehl, *Vierkornvollmehl, *Roggenschrot,
		700g	6.90	*Weizenschrot, *Haferflocken, *Leinsamen, *Kürbiskerne,
		400g	5.10	*Sonnenblumenkernen, *Sauerteig, **Hefe, **Vollrohrzucker, Meersalz, *Joghurt, Wasser
	<b>Mohnbrot</b>	1000g	9.90	*Vierkornruchmehl, *Roggenschrot, *Weizenschrot, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz, *Butter,
		700g	6.90	
		400g	5.30	*Mohnsamen
	<b>Mohnbrötli</b>	1 Stk.	1.60	

	<b>Olivenbrot</b> <b>Olivenbrötli</b>	350g 100g	7.40 2.10	Wasser, *Malz, **Vollrohrzucker, Meersalz, *Sauerteig, **Hefe, Halbweissmehl, *Weissmehl, Bio-Oliven schwarz, Bio-Oliven Grün, **Oregano, *Olivenöl
	<b>Baslerbrot</b>	500g	4.40	*Ruchmehl, *Sauerteig, **Hefe, Meersalz, Wasser
	<b>Basler-Chnüppeli</b>	150g	2.30	*Ruchmehl, *Sauerteig, **Hefe, Meersalz, Wasser
	<b>Dinkel Vollkornzopf</b>	1000g 800g 500g 300g	13.80 12.30 7.90 5.80	Wasser, *Milch, **Hefe, *Sauerteig, Meersalz, *Malz, *Butter, *Dinkel-Vollmehl, *Dinkel-Halbweissmehl

## *Auf Bestellung*

	<b>Gewicht/ Grösse</b>	<b>CHF</b>
<b>Bio Dinkel-Kuchenteig</b>	(300g/500g)	1.50/100g
<b>Bio--Blätterteig</b>	(300g/500g)	1.50/100g
<b>Chäs-Chüechli</b>	1 Stk.	2.60
<b>Linzertorte</b>	26 cm	31.50
	16 cm	11.40
	9 cm	2.90
<b>Shortbread</b>	220 g	8.50

## *Saisonprodukte*

<b>Osterflädli</b>	<b>Lebkuchen</b>	<b>Königskuchen</b>
<b>Grättimannen</b>	<b>Weihnachtskonfekt</b>	<b>Schenkeli</b>
<b>Christstollen</b>	<b>Fastenwähe</b>	<b>Früchtholländerli</b>

*Mehl und Körner in Demeter-Qualität - erhältlich in der Bäckerei*

## *Unsere Produkte erhalten Sie auch in folgenden Geschäften:*

- **Arlesheim:** PRIMA NATURA, Unverpackt Birseck
- **Dornach:** Milchhüsli / Vital-Speisehaus
- **Gempen:** Gärtnereiladen «PaRadiesli», Dorfladen
- **Liestal:** Milchhüsli Liestal / Bio-Markt Liestal
- **Nuglar:** Volg
- **Reinach:** Reformhaus Hornstein, Med Base

## *Bestellungen*

Aus organisatorischen Gründen sind wir darauf angewiesen, alle Bestellungen mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu erhalten. Bitte bestellen Sie bis spätestens 12 Uhr telefonisch direkt bei uns in der Bäckerei.

### **Bäckerei Verein Sonnhalde Gempen**

Haglenweg 20

4145 Gempen

Telefon: 061 706 80 71

Fax: 061 706 80 79

E-Mail: [baeckerei@sonnhalde.ch](mailto:baeckerei@sonnhalde.ch)

Gerne nehmen wir auch Dauerbestellungen entgegen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

*Preise inkl. MwSt: Stand Januar 2025*