



Bäckerei

www.sonnhalde.ch
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
	Ruchbrot	1000g	7.60	*Roggenvollmehl, *Vierkornvollmehl, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
		700g	6.10	
		400g	4.30	
	Ruchbrötli	1 Stk.	1.40	
	Schrotbrot	1000g	7.60	*Roggenschrot, *Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz
		700g	6.10	
		400g	4.30	
	Haselnussbrot	1000g	8.20	*Roggenschrot, *Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Joghurt, *Sauerteig, Wasser, **Hefe, Meersalz, *Haselnüsse
		70g	6.70	
		400g	4.90	
	Haselnussbrötli	1 Stk.	1.50	
	Wurzelbrot	500g	5.00	*Halbweissmehl, *Weissmehl, Meersalz, **Hefe, Wasser, *Sauerteig

Dienstag

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



Mittwoch

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



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

Donnerstag

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

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

Freitag

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

	Olivenbrot Olivenbrötli	350g 100g	7.40 2.10	Wasser, *Malz, **Vollrohrzucker, Meersalz, *Sauerteig, **Hefe, Halbweissmehl, *Weissmehl, Bio-Oliven schwarz, Bio-Oliven Grün, **Oregano, *Olivenöl
	Baslerbrot	500g	4.40	*Ruchmehl, *Sauerteig, **Hefe, Meersalz, Wasser
	Basler-Chnüppeli	150g	2.30	*Ruchmehl, *Sauerteig, **Hefe, Meersalz, Wasser
	Dinkel Vollkornzopf	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

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

Saisonprodukte

Osterflädli	Lebkuchen	Königskuchen
Grättimannen	Weihnachtskonfekt	Schenkeli
Christstollen	Fastenwähe	Früchtholländerli

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:** Bio-Lädeli Sonnhalde Gempen, Dorfladen
- **Himmelried:** Bio-Laden Schüüre
- **Liestal:** Milchhüsli Liestal
- **Nuglar:** Volg
- **Reinach:** 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 Stiftung Sonnhalde Gempen

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 November 2025



Bio-Lädeli

Das «Bio-Lädeli» der Sonnhalde Gempen ist öffentlich. Es werden Gärtnerei-, Bäckerei- und Milchprodukte sowie Lebensmittel und Produkte für den täglichen Bedarf in Bio- und Demeter-Qualität angeboten. Ergänzt wird das Sortiment durch handgefertigte Produkte aus den Tagesstätten der Sonnhalde Gempen.

Öffnungszeiten

Montag: 15–18 Uhr

Dienstag: 9–14 Uhr

Donnerstag: 9–14 Uhr

Freitag: 9–14 Uhr

Kontakt

Tel.: 061 706 80 23

(während Öffnungszeiten)

Haglenweg 22b

4145 Gempen

laedeli@sonnhalde.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!