

Fünf Handwerksbäckereien, ein regionales Qualitätssiegel

Die Regionalmarke Puregio soll Sichtbarkeit für Handwerk und Region erhöhen.

Die Regionalmarke Puregio Pfaffenwinkel ist ein neues Qualitätssiegel für die oberbayerische Region Pfaffenwinkel. Das geht aus einer Mitteilung des Landratsamts Weilheim-Schongau hervor. Als erstes Produkt wurde das Puregio Pfaffenwinkelbrot entwickelt – ein gemeinsames Produkt der Bäckereiinnung Oberland, das die Werte Regionalität, Handwerk und Nachhaltigkeit vereinen soll.

Das Brot wird aus regionalen Rohstoffen hergestellt und von teilnehmenden Handwerksbäckereien nach einer gemeinsamen Rezeptur der Bäckereiinnung Oberland gebacken. Die beteiligten Betriebe konnten aktiv an der Entwicklung des Produkts mitwirken und dürfen das Brot künftig unter der Marke Puregio Pfaffenwinkel vermarkten.

Gemeinsames Rezept, eigene Handschrift

Das Puregio-Pfaffenwinkelbrot ist ein 750-Gramm-Laib. Die Hauptzutaten sind regionaler Dinkel und Ruchmehl, beide aus dem Pfaffenwinkel. Das Getreide wird in der Offmühle in Sindelsdorf in der Region vermahlen.

Die beteiligten Betriebe sind derzeit die Bäckerei Andrä (Eberfing), die Bäckerei Huber (Iffeldorf), die Backstube mit Herz (Altenstadt), die



Gemeinsames Projekt: Vertreter von Landratsamt und Bäckereien präsentieren das Pfaffenwinkelbrot.

Genussbäckerei Tralmer (Böbing) und die Bäckerei Aurhammer (Oberammergau). Die Betriebe können ihre handwerkliche Handschrift einbringen – etwa bei Teigführung, Formgebung oder Backweise.

Ziel des Siegels ist es, regionale Wertschöpfung zu stärken, handwerkliche Betriebe sichtbar zu machen und die Identität des Pfaffenwinkels

nachhaltig zu fördern. Das Qualitätssiegel soll Verbraucherinnen und Verbrauchern eine verlässliche Orientierung bei Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit bieten.

Voraussetzung für die Auszeichnung eines Produkts mit dem Puregio-Siegel sei unter anderem ein nachweisbarer Beitrag zur ökonomischen, ökologischen und sozialen Entwicklung der Region. Die

Markenrechte liegen beim Landratsamt Weilheim-Schongau.

Die Kooperation zum Puregio Pfaffenwinkelbrot entstand auf Initiative der Kreishandwerkerschaft Oberland. Die Wirtschaftsförderung des Landkreises übernimmt die Öffentlichkeitsarbeit und markenrechtliche Betreuung.

@ abz@dfv.de

Vom Papier zum Plüschtier

Pulheim (abz). Vor rund einem Jahr hat die Bäckerei Voosen Kinder in einem Malwettbewerb dazu aufgerufen, ein Wunsch-Maskottchen für das Unternehmen zu zeichnen. Dabei habe eine Zeichnung besonders überzeugt. Aus der Idee wurde schrittweise Voosi: Erst als Illustration, dann als 3D-Modell, später als Sticker und Teil der Bäckerei-Aktionen. Seit Juli gibt es Voosi auch als Kuscheltier: ein Schokomuffin mit Augen, Armen, Beinen und bunten Schokolinsen auf dem Kopf.

Brotverkauf für neues Spielzeug

Hückeswagen (abz). Anlässlich des zehnjährigen Bestehens der „Wurzelgruppe“ eines örtlichen Kindergartens hat Bäckermeister Jörg von Polheim ein Jubiläumsbrot gebacken. 510 Euro überreichte er der Leiterin der Einrichtung. Mit dem Geld sowie weiteren Spenden sollen zwei bis drei neue Spielfahrzeuge für die Kinder angeschafft werden. Das Geld sammelte von Polheim durch den Verkauf von 1006 Waldbrotten.

Eine ähnliche Aktion startete die Bäckerei 2025 für die örtliche Realschule, 50 Cent pro verkauftem Brot gingen an die Schule.

„Iced Schecke“ für heiße Tage

Die Bäckerei Bruno frostet Eierschecken und sorgt so für Aufmerksamkeit.

Dresden (abz). Die Bäckermeisterinnen Viviane Brunk (24) und Fiona Norborn (25), Inhaberinnen der Bäckerei Bruno, erfinden mit ihrer „Iced Schecke“ einen Dresdner Sommertrend. Das Regionalfernsehen sowie lokale Medien berichten fleißig über „die Entdeckung des Sommers“.

Es sei eigentlich nur eine in

mundgerechte Stücke geschnittene Eierschecke, die gefroren sei, erklärt Norborn in einem Video, dass der Betrieb auf Instagram veröffentlicht hat. Die Produktentwicklung sei zufällig geschehen: „Eigentlich habe ich nur Kuchenränder eingefroren, damit die nicht schlecht werden und wir die nicht wegwerfen müssen“, erläutert Norborn,

die von den gefrorenen Stücken genascht habe und sofort überzeugt gewesen sei.

Statt nur die Masse zu frosteten, werde der Hefeteig mit eingefroren, denn die Bäckermeisterin möge es, dass der Hefeteig etwas zäher sei.

Die Bäckerei Bruno verkauft die „Iced Schecke“ im Becher mit acht Stückchen für 3,20 Euro.

KLASSE LÄDEN...
...FÜR IHREN ERFOLG!

Ladenbau by Sperl

Im Gewerbegebiet 24
D-93458 Eschlkam
Tel. 09948/905030 · Fax / 905032
sperlladenbau@t-online.de
www.sperl-ladenbau.de

SPERL
Ladenbau