



Hafendörfers
Brotfibe

Hafendörfer
Stuttgarts Delicteur. Seit 1898.

Bäckerei Hafendörfer

Backen aus Leidenschaft



Als einzige Stuttgarter Bäckerei backen wir ausschließlich mit Schwäbischem Alb-Dinkel in BIO-Qualität.

Alb-Dinkel wächst ab über 600 Meter im Landkreis Reutlingen und Ulm auf den karstigen Böden des Hochplateaus der Schwäbischen Alb. Es werden jährlich die reinsten Dinkelsorten erst sehr spät frisch ausgesät, um die Konkurrenz mit Unkräutern zu vermeiden und Fremdkreuzungen durch unkontrollierten Pollenflug in der Luft zu unterbinden. Durch eine ständig wechselnde Fruchtfolge auf den Feldern wird das Risiko von Getreidekrankheiten von vorne herein reduziert.

Die Unkrautbekämpfung erfolgt wie vor 200 Jahren traditionell durch den Striegel (überdimensionaler Kamm, der den Acker umpflügt, während der Dinkel

wächst). Um den Alb-Dinkel auf natürliche Art und Weise vor Schädlingen zu schützen, werden am Rande der Felder mehrere Monate Blütenstreifen angelegt, die als Futterkrippe für Kleinlebewesen dienen.

Schwäbischer Alb-Dinkel bedeutet somit:

- keine chemischen Düngemittel
 - keine Insektizide
 - keine Pestizide
 - keine Halmverkürzer
 - keine genetische Veränderung und nach den strengen Biorichtlinien kontrolliert
- BIO + REGIONAL = OPTIMAL**

Unsere BIO Brote:



Dinkelvollkornbrot

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Natursauerteig, Frischquark, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Frühstück, süß oder pikant, als Pausenbrot und zum Salat



BIO-Sonnenblumenbrot

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Natursauerteig, geröstete Sonnenblumenkerne, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Salat und Deftigem, hervorragend mit Kräuterfrischkäse und Mozzarella



BIO-Sonnenblumenstange

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Natursauerteig, geröstete Sonnenblumenkerne, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Camembert mit Lauchzwiebeln und Butter



BIO-Buchweizen-Vollkornbrot

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Natursauerteig, ganze Buchweizenkörner (Heidekorn), Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Deftigen Salaten, sowie zu mildem Käse mit Tomaten und frischen Kräutern



BIO-Frischkorn mit Walnüssen

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Natursauerteig, Walnüsse, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Butter mit Akazienhonig



BIO-Frischflockenbrot

Zusammensetzung: 60% BIO-Dinkelvollkornflocken, 40% BIO-Dinkelvollkorn, Wasser, Salz, Hefe

Passt zu: Salaten oder nur mit Butter und Honig

Hinweis: Sorgt für geregelte und beschleunigte Verdauung, mit Müsli-Effekt




BIO-Dinkeltoast

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Natursauerteig, Frischquark, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Butter, Konfitüre und Honig oder auch ohne alles

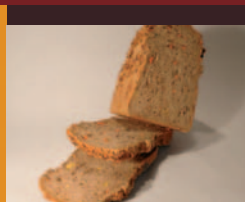
Körner und Co.

Auf's Korn genommen



Feinstes, frisches Vollkornmehl aus bestem Getreide – besser kann Natur nicht schmecken!

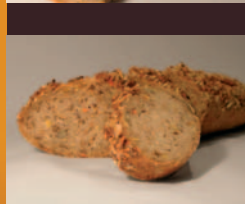
Täglich mahlen, schroten, flocken und mischen wir alle unsere Vollkornprodukte frisch. Alle Vollkornmehle, samt Keimling aus gereinigtem Vollkorngetreide, mahlen wir auf schonende Art in unseren hauseigenen Zentrophanmühlen. Dadurch bleiben alle wertvollen Nährstoffe erhalten und die Vitamine geschont: Das Getreide wird nicht zerrieben und gequetscht, sondern durch einen ständig zirkulierenden, kühlenden Luftstrom an einem Naturmahlstein aus Basaltlava abgeschliffen. Durch den zirkulierenden Luftstrom wird das Mahlgut bereits während des Mahlvorgangs ständig gekühlt und die Vitamine gehen nicht durch die Reibungshitze verloren. Dies ergibt Frischkorn, das seinen Namen auch verdient.



Vollkorn-Wurzelkraftprotzbrot

Zusammensetzung: Vollkornroggen-Weizenmehl, Natursauerteig, Sesam, Leinsaat, Hirse, Kürbiskerne, Sojaschrot, Karotten, Mais, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Butter und Salz, zum Vesper ideal



Vollkorn-Wurzelstange

Zusammensetzung: Vollkornroggen-Weizenmehl, Natursauerteig, Sesam, Leinsaat, Hirse, Kürbiskerne, Sojaschrot, Karotten, Mais, Hefe, Jodsalz, Wasser

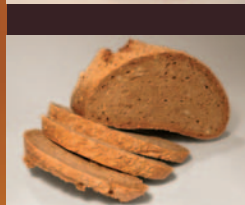
Passt zu: Rotwein und Käse oder als gesundes Pausenbrot



Vollkorn-Piratenstange

Zusammensetzung: Vollkornroggen-Weizenmehl, Natursauerteig, Sesam, Leinsaat, Hirse, Speck, Kürbiskerne, Sojaschrot, Karotten, Zwiebeln, Hefe, Jodsalz, Wasser, Emmentaler Käse

Passt zu: Bier und Wein, zu Salat und Käse. Am besten kurz im Ofen erwärmen und nur mit Butter essen.



Selen Nordlaib

Zusammensetzung: Vollkornroggen-Weizenmehl, Natursauerteig, Sojaschrot, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam, Salz, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Herzhaften Brotbelägen mit einem Glas Weißwein

Hinweis: Hoher Gehalt an Spurenelementen und Selen



Joggingbrot

Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Natursauerteig, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, Bananenflocken, Hefe, Jodsalz, Roggenmalz, Wasser

Passt zu: Frischquark mit Konfitüre, Schinken, Käse und Rotwein



Störtebecker Brot

Zusammensetzung: Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Roggen-Weizenflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Karotten, Röstmalz, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Suppen aller Art, Weißwein, getoastet ein Genuss



Saaten-Waldbrot

Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Natursauerteig, Leinsaat, Goldsaat, Sesam, Soja, Hefe, Jodsalz

Passt zu: Butter, Schnittlauch und Weißwein



Vollkorn-Klosterbrot

Zusammensetzung: Weizen-, Roggen-, Dinkel-, Hafer-, Hirse-, Gerste-, Vollkornsrot und Mehl, Mais, Sesam, Leinsaat, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Frühstück und Vesper sowie herzhaften Käsesorten



Fett-weg-Brot

Zusammensetzung: Weizen-Roggenmehl, Natursauerteig, Melonenkerne, Malzmehl, Sesam, Leinsaat, Weizenkleie, Jodsalz, L-Carnitin

Passt zu: Magerquark mit Schnittlauch

Hinweis: Fat-Burner L-Carnitin unterstützt die Fettverbrennung



Dreikornbrot

Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Dinkel, Saaten, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser, Sesam

Passt zu: Schinken, Käse sowie Frischquark mit Honig



Vier-Jahreszeiten-Brot

Zusammensetzung: Roggenmehl, Weizenmehl, Natursauerteig, Sesam-Saaten, Kürbiskerne, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Rotwein mit Käse und Oliven



Dinkelsonnenbrot

Zusammensetzung: Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl, Natursauerteig, geröstete Sonnenblumenkerne, Hefe, Roggenmalz, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Butter mit Salz, Zwiebelringen und Käse mit Paprika



Kürbiskernbrot

Zusammensetzung: 80% Weizenmehl, 20% Roggenmehl, Natursauerteig, geröstete Kürbiskerne, Sojaschrot, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Schwarzwälder Schinken, Käse und Weißwein

Holzofenbrot

Feuer und Flamme

«Tradition ist nicht Asche aufbewahren, sondern das Feuer am Brennen halten.»

Traditionen aufrecht zu erhalten ist in unserer Bäckerei ein wichtiger Grundsatz. Darum backen wir aus Überzeugung unser Brot nach altem, überliefertem Rezept mit betriebseigenem Natursauerteig.

Schon in der Antike schätzte man diesen Genuss, denn die ersten direkt befeuerten Backöfen aus Lehm fertigten schon die alten Griechen.

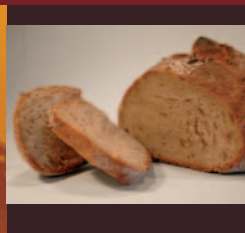
Mit unserem Holzbackofen aus Heiligkreuztal backen wir wie zu Großmutter's Zeiten direkt auf der Steinplatte und mit Buchenholz aus heimischen Wäldern, welches eine sehr weiche und gleichmäßige Backhitze garantiert.

Beim Holzofenbacken, einer Herstellung die auf Gefühl und Erfahrung beruht, bleibt der Teig nach dem Kneten lange in der Teigschale stehen, um sein Aroma und seine Saftigkeit zu ent-

wickeln. Nicht, wenn eine Maschine bereit ist, sondern erst wenn der Teig sein Aroma entwickelt hat, werden die Brotlaibe vorsichtig von Hand abgewogen, um die empfindliche Struktur nicht zu zerdrücken.

Die abgewogenen Brotlaibe bleiben nun ca. eine Stunde abgedeckt mit einem Leinentuch in der Backstube stehen. So vollendet jeder Brotlaib für sich seinen vollen Geschmack, bevor sie sehr heiss mit ca. 300° Celsius gebacken werden. Eine kräftige Brotkruste hält die Krume grundsätzlich länger saftig als eine schwach gebackene, und trägt den unverwechselbaren rustikalen Geschmack unseres echten Holzbackofenbrot. Frisches, knuspriges Brot mit herzhafter Kruste aus dem gusseisernen Holzbackofen – wer möchte da schon widerstehen?

Rustikale Spezialitäten mit dem original Holzofengeschmack werden jeden Morgen im Laden in der Heusteigstraße gebacken. Genuss mit dem Geschmack von damals.



Holzofen-Besenbrot

Zusammensetzung: 70% Weizen, 30% Roggen, Natursauerteig, Jodsalz, Hefe, Wasser

Passt zu: Butter und Rauchfleisch, auch zum Sektfrühstück



Holzofenknauzen «Die Echten»

Zusammensetzung: Weizen, Weizensauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Vesper mit Rauchfleisch und Käse



Walnussknauzen «Die Echten»

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizensauerteig, Walnüsse, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Frischen Salaten mit Käsestreifen



Speckknauzen «Die Echten»

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizensauerteig, magere Speckwürfel, gedämpfte Zwiebelwürfel, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Jeder Grillgelegenheit oder zu Fleischgerichten aller Art

Bauernbrote

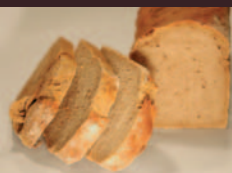
Naturverbunden

Kurze Wege vom Acker bis in unsere Backstube, mit allen ökologischen, ökonomischen und qualitativen Vorteilen, bringen nicht nur verloren gegangenes Wissen um die Ernährung zurück, sondern schaffen auch Arbeitsplätze in der Region. Unser gesamtes Getreide stammt aus unserer Umgebung. Der von uns in der Region exklusiv verwendete Schwäbische Alb-Dinkel stammt vom Hochplateau der Alb. Sie sehen: Wir produzieren Gebäck, das Ihr Vertrauen verdient.

Unser Natursauerteig ist ein Roggen- oder Weizenteig, in dem sich auf natürliche Weise Säurebakterien entwickeln. Sie machen durch Versäuerung den Teig überhaupt erst backfähig. In unserem Natursauerteig tut sich noch mehr: Auf natürliche Weise entsteht die Vielzahl der Geschmacks- und Aromastoffe. Diese sind die Voraussetzung für den einzigartigen Hafendörfer Brotgeschmack.

Fachwissen und Liebe zum Beruf ist notwendig, um nicht zu Hilfsmitteln wie Back- und Säuerungsmitteln greifen zu müssen. Durch die Verwendung von industriell hergestelltem Fertigsauerteig (konzipiert auf lange Haltbarkeit) und durch Einsatz von Zusatzstoffen oder fertigen Backmischungen, könnte unser Arbeitsaufwand beim Brotbacken auf Minuten reduziert werden. Das entspricht nicht unserer Philosophie und nicht Ihren Erwartungen. Deshalb bleiben wir bei der gebackenen Natur.

Auf sorgfältige Pflege unseres Natursauerteigs – dem Herzstück der Backstube und seines einzigartigen Geschmacks – wird bei uns seit Jahrzehnten größter Wert gelegt. Darauf sind wir stolz. Kein *«Zauberpülverchen»*, sondern Liebe zum Beruf und erfahrene Bäcker sind das Geheimnis unserer Bauernbrote.



Roggenbäckerbrot

Zusammensetzung: 100% Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Butter mit Radieschen, Schnittlauch und Rotwein

Roggenstern-Brot

Zusammensetzung: 90% Roggenmehl, 10% Weizenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Deftigem Braten oder mit Butter und Käse

Pflastersteinbrot

Zusammensetzung: 100% Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Butter mit Bündnerfleisch

St. Galler Landbrot

Zusammensetzung: 80% Weizenmehl, 20% Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Schweizer Wurstsalat oder Schmalz und Schinken

Roggenmischbrot

Zusammensetzung: 50% Roggenmehl, 50% Weizenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Kalbsleberwurst mit Zwiebelringen



Hafendörferle

Zusammensetzung: 80% Weizenmehl, 20% Roggenmehl, Natursauerteig, Jodsalz, Hefe, Wasser

Passt zu: Zwiebelrostbraten mit trockenem Trollinger



Kartoffelkrüstchen

Zusammensetzung: 70% Weizenmehl, 30% Roggenmehl, frisch gekochte Kartoffeln, Jodsalz, Hefe, Wasser

Passt zu: Single-Vesper mit Salat und leckerem Käse



Berlinerbrod bemehlt, mit Kümmel oder glatt

Zusammensetzung: 80% Roggenmehl, 20% Weizenmehl, Natursauerteig, Jodsalz, Hefe, Wasser

Passt zu: Gulaschsuppe oder auch zu Himbeerkonfitüre



Hafis Backhauslaib

Zusammensetzung: 70% Weizenmehl, 30% Roggenmehl, Natursauerteig, frisch gekochte Kartoffeln, Jodsalz, Hefe, Wasser

Passt zu: Gemüsesuppe



Eingenetztes Landbrod

Zusammensetzung: Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Deftigem Braten mit Soße



Basler Landbrod

Zusammensetzung: 80% Weizenmehl, 20% Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Gekochtem Schinken mit Lauchzwiebeln



Oberländer Brod

Zusammensetzung: 80% Weizenmehl, 20% Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

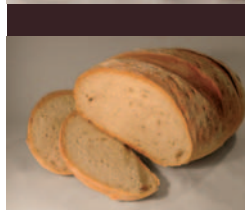
Passt zu: Butter und Hagebuttenkonfitüre



Schwarzwälder glatt

Zusammensetzung: 80% Weizenmehl, 20% Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Schweizer Wurstsalat oder Schmalz und Schinken



Schwarzwälder Brod bemehlt

Zusammensetzung: 80% Weizenmehl, 20% Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Kalbsleberwurst mit Zwiebelringen

Weizenbrote

Reife aus dem Boden

Ein guter Rotwein oder ein herzhafter Käse muss reifen – das ist bekannt. Dass es sich beim Brotbacken nicht anders verhält, wissen aber nur wenige. Erst die richtige Dauer und Lagertemperatur der Teige bringt den richtigen Geschmack. Je langsamer und schonender der Reifeprozess verläuft, desto feiner und ausgeprägter entwickeln sich die Aromen im Baguette, Ciabatta, Zwirbelbrot oder Brötchen. Dabei steigern wir den Genusswert unserer Produkte mit rein natürlichen Prozessen – vergleichbar mit dem Winzer, der seinen Wein in Holzfässern reifen lässt. Beim Wein spricht man vom Bukett, das sich während der Reife entwickelt. Unsere Teige benötigen Teigruhe. Dies ist die Zeit, die das Mehl benötigt, um

mit dem Wasser eine optimale Verbindung einzugehen, zu verquellen und dabei einen Eigengeschmack zu entwickeln, der nur durch die Natur gegeben werden kann. Das Optimum aus dieser Verbindung ist ein zartsplittriges Gebäck mit einer feinen, von einem Silberglanz überzogenen Porung, die unseren Broten und Brötchen einen unvergleichbaren Geschmack verleiht. Der Teig für ein Stuttgarter Zipfel reift zum Beispiel bei uns über zwölf Stunden in besonderen, mit kalt gepresstem Olivenöl ausgestrichenen Wannen. Genau wie die Löcher im Käse sind die Löcher im Zipfelbrot oder im Zwirbelbrot ein Qualitätsmerkmal für ein hervorragendes Produkt und somit ein Garant für besten Geschmack.



Bauernweißbrot

Zusammensetzung: 95% Weizen, 5% Roggen, Natursauerteig, Weizensauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Leichten Sommersalaten oder zum «in d’Soß neidunge»



Toastbrot

Zusammensetzung: Weizen, Natursauerteig, Lezithin, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Frühstück, leicht getoastet mit Konfitüre



Milchschnittkapsel

Zusammensetzung: Weizen, Natursauerteig, Milch, Butter, Lezithin, Hefe, Jodsalz

Passt zu: Toast Hawaii mit Ananas, Schinken und Käse überbacken



Pariserbrot Original

Zusammensetzung: 95% Weizen, 5% Roggen, Natursauerteig, Jodsalz, Hefe

Passt zu: Grilladen oder zu Antipasti, mit Knoblauch ein Genuss



Dinkelciabatta

Zusammensetzung: Weizen, Dinkel, Natursauerteig, Olivenöl, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Salaten, mit etwas Knoblauchbutter oder Olivenöl



Ährenbrot zum Brechen

Zusammensetzung: Weizen, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser. Originell geschnitten «ein Muss» an jedem Buffet

Passt zu: Party-Brot oder zum feierlichen Vesper



Filone

Zusammensetzung: Weizen, Hartweizengrieß, Jodsalz, Hefe, Wasser

Passt zu: Tomatensalat mit Balsamiko-Essig und Zwiebeln

Hinweis: 16 Stunden Teigruhe in der Wanne, Dienstag bis Samstag erhältlich



Zwirbelbrot

Zusammensetzung: Weizen, gerösteter Roggen, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Jedem Essen oder nur mit Olivenöl und Rotwein

Hinweis: 16 Stunden Teigruhe, Dienstag bis Samstag erhältlich



Stuttgarter Zipfelbrot

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizensauerteig, Jodsalz, Hefe, Wasser

Passt zu: Dünne Scheiben leicht erwärmt mit Olivenöl beträufeln



Wasserkapsel

Zusammensetzung: Weizen, Natursauerteig, Lezithin, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Frühstück, leicht getoastet mit Konfitüre

Brötchen

Qualität bis ins kleinste Format



Hafendörfer-Qualität basiert auf:

Frische

Auf kürzestem Weg von der Backstube zum Kunden

Hygiene

Absolute Sauberkeit in der Produktion und beim Transport

Natur

Nur natürliche Rohstoffe, keine chemischen Zusätze, ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Aromen, eigener Natursauerteig

Aussehen

So schön und ansprechend lecker, dass wir stolz auf die Präsentation sein können

Geschmack

Der geschmackliche Höhepunkt ist unser Berufsstolz und der Beweis unseres Könnens

Qualität

Nur beste Qualität kommt zur Verarbeitung



Doppelschnittbrötchen

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizenvorteig, Pflanzenfett, Gerstenmalz, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Butter, Kalbsleberwurst und Schnittlauch



Mohn-, Sesam-, und Salzbrötchen

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizenvorteig, Pflanzenfett, Gerstenmalz, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Saftigem Leberkäse und Hafi's Kartoffelsalat



Roggenbürlü

Zusammensetzung: Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Gerstenmalz, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Hafendörfer's Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen



Reutlinger Kimmicher

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizensauerteig, Hefe, Kümmel, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Deftigen Salaten sowie zu mildem Käse mit Tomaten und frischen Kräutern



Spitzbrötchen

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizensauerteig, Pflanzenfett, Gerstenmalz, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Salaten mit Balsamiko-Essig und Oliven und Fetakäse



Elsässer Brötchen

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizenvorteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Mozzarella, Strauchtomaten und Oregano



Lothringer Brötchen

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizenvorteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Mit Butter bestrichen und Parmaschinken überbacken



Vollkorn Piratenbrötchen

Zusammensetzung: Vollkornroggen-Weizenmehl, Natursauerteig, Sesam, Leinsaat, Hirse, Speck, Kürbiskerne, Sojaschrot, Karotten, Zwiebeln, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Bier und Wein, zu Salat und Käse. Am besten kurz im Ofen oder auf dem Toaster erwärmen und nur mit Butter essen



Speckbrötchen

Zusammensetzung: Roggen, Weizen, Natursauerteig, Speckwürfel, Hefe, Jodsalz, Wasser (Brotteigröllchen mit mageren Speckwürfeln)

Passt zu: Einer deftigen Gulasch- oder Zwiebelsuppe



Zwiebelbrötchen

Zusammensetzung: Roggen, Weizen, Natursauerteig, Zwiebeln, Hefe, Jodsalz, Wasser

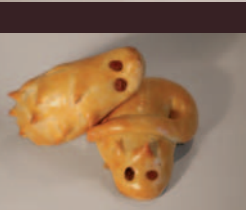
Passt zu: Kalbsleberwurst mit Zwiebelringen



Wangener Seelen

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizenvorteig, Hefe, Jodsalz, Wasser mit Salz-Kümmelbelag

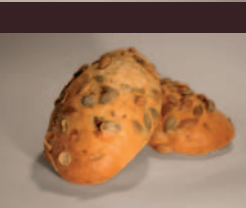
Passt zu: Jedem Vesper mit einem Glas Bier oder Weißwein



Nesenbacher Mäuse und Igel

Zusammensetzung: Weizen, Weizenvorteig, Butter, Hefe, Jodsalz, Zucker, Wasser und 2 Rosinen

Passt zu: Jedem Kinderfrühstück, von kleinen oder großen Kindern



Kürbiskernbrötchen

Zusammensetzung: 80% Weizen, 20% Roggen, Natursauerteig, geröstete Kürbiskerne, Sojaschrot, Hefe, Jodsalz, Wasser

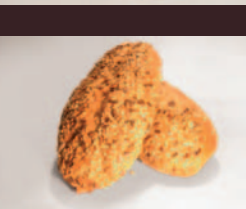
Passt zu: Schwarzwälder Schinken, Käse und Weißwein



Joggingbrötchen

Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Natursauerteig, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne, gequetschte und getrocknete Bananestückchen, Hefe, Jodsalz, Roggenmalz, Wasser

Passt zu: Deftigen Salaten sowie zu mildem Käse mit Tomaten und frischen Kräutern



Waldbrötchen

Zusammensetzung: Roggen, Natursauerteig, Leinsaat, Goldsaat, Sesam, Soja, Hefe, Jodsalz

Passt zu: Butter, Schnittlauch und Weißwein



Vollkorn Klosterbrötchen

Zusammensetzung: Weizen-, Roggen-, Dinkel-, Hafer-, Hirse-, Gerste-, Mais-, Vollkornschrot und -Mehl, Sesam, Leinsaat, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

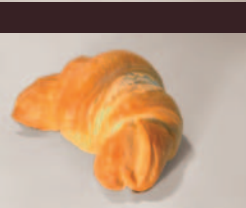
Passt zu: Frühstück und Vesper, sowie herzhaften Käsesorten



Dreikornbrötchen

Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Dinkel, Saaten, Natursauerteig, Hefe, Jodsalz, Wasser

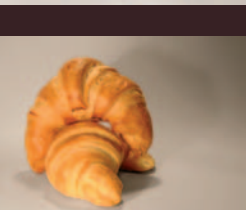
Passt zu: Schinken, Käse, sowie Frischquark mit Honig



Buttercroissant

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizenvorteig, Butter, Zucker, Hefe, Gerstenmalz, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Butter und Hagebuttenkonfitüre

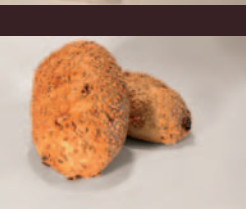


Mürbes Hörnchen

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizenvorteig, Butter, Zucker, Hefe, Gerstenmalz, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Magerquark und Himbeerkonfitüre

Hinweis: Das leichte Croissant



Vollkorn-Müslstange

Zusammensetzung: Dinkelvollkorn, Dinkelschrot, Pflanzenfett, Rosinen, Honig, Sesam, Nüsse, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Kenner essen es pur oder mit Butter

Laugengebäck

Die Herkunft schwäbischer Klugheit

Der Schwaben Klugheit?

Dieses Rätsel, die Lösung heisst: Die Laugenbrezel.

*«Schon trocken gibt dem Hirn sie Kraft,
mit Butter wirkt sie fabelhaft,
erleuchtet mit der Weisheit Fackel,
noch das Gehirn vom grössten Dackel!»*

M. Rommel

Wir sind stolz auf unsere Brezeln und Laugengebäcke. Direkt auf der Herdfläche werden unsere Brezeln und Brötchen den ganzen Tag gebacken. Die vermutlich unrationellste Methode, um Laugengebäcke herzustellen aber die einzige, um eine originale Brezel zu erhalten.

Durch die schnelle, aber stille Ofenhitze ohne Ventilatoren, welche die Brezel trocknen würde, bekommt sie ihre knackigen Ärmchen. Die frische Lauge, die sofort auf der Herdfläche verdampft und nach oben steigt, verleiht ihr den unnachahmlichen Laugengeschmack. Teiglinge aus fernen Ländern, die über Wochen gelagert und über hunderte

Kilometer transportiert werden, benötigen Gefrierschutz-Zauberpulverchen, damit die Brezel diese Strapazen übersteht. Daher stehen wir zu unserer Produktion in Stuttgart und verzichten auf Import aus Billiglohnländern.

Wir streben nach geringen Transportwegen, nach Sicherung von Stuttgarter Lehrstellen und Arbeitsplätzen sowie größtmöglicher Frische und Transparenz für unsere Kunden. Unsere Backwaren haben bis ins Verkaufsregal maximal 4 Kilometer zurückgelegt, denn Frische kommt nicht von der Autobahn. Täglich werden unsere Brezeln frisch und von Hand in unseren Filialen in der Stuttgarter Innenstadt gefertigt.

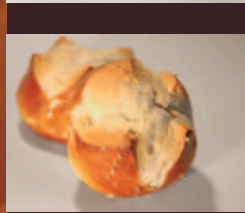


Laugenbrezel

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizensauerteig, Pflanzenfett, Malz, Hefe, Salz

Passt zu: Einem Glas Sekt oder Kaffee

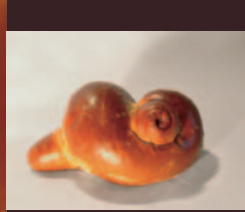
Hinweis: Brezel vom Vortag in kleine Stückchen schneiden und in warme Fleischbrühe mit Schnittlauch streuen



Laugenbrötchen

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizensauerteig, Pflanzenfett, Malz, Hefe, Salz

Passt zu: Geräuchertem Schinken mit Zwiebelringen



Ulmer Spatzen

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizensauerteig, Pflanzenfett, Malz, Hefe, Salz

Passt zu: Butter, Lyoner und saurer Gurke



Laugenstange

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizensauerteig, Pflanzenfett, Malz, Hefe, Salz

Passt zu: Salami mit Tomatenscheiben



Laugencroissant

Zusammensetzung: Weizenmehl, Butter, Malz, Hefe, Zucker, Salz

Passt zu: Einer kräftigen Stärkung ohne Beilagen



Mohnbagle

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizensauerteig, Pflanzenfett, Malz, Hefe, Salz

Passt zu: Dünnen Mozzarella-Streifen, Tomaten und Kräutern



Sesambagle

Zusammensetzung: Weizenmehl, Weizensauerteig, Pflanzenfett, Malz, Hefe, Salz

Passt zu: Dünnen Mozzarella-Streifen, Tomaten und Kräutern

Unsere BIO-Brötchen:



BIO-Dinkelbrötchen

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Natursauerteig, Frischquark, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Frühstück, süß oder pikant, als Pausenbrot und zum Salat



BIO-Dinkelfladen

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Natursauerteig, Frischquark, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Tomatensalat und Serranoschinken



BIO-Frischkornbrötchen

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Natursauerteig, Walnüsse, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Unser Seniorchef genießt dieses Brötchen jeden Morgen «nackt» – ohne etwas dazu



BIO-Sonnenblumenbrötchen

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Natursauerteig, geröstete Sonnenblumenkerne, Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Deftigem Bauernsalat mit Zwiebeln und Käsewürfel



BIO-Buchweizenfladen

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Natursauerteig, ganze Buchweizenkörner (auch Heidekorn genannt), Hefe, Jodsalz, Wasser

Passt zu: Geräuchertem Lachs mit Zwiebelringen und Meerrettich



BIO-Vollkornbrezel

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Butter, Hefe, Jodsalz, Wasser, Sesam

Passt zu: Ohne alles die gesunde Zwischenmalzeit



BIO-Vollkorncroissant

Zusammensetzung: 100% BIO-Dinkelvollkorn, Butter, Sesam, Hefe, Jodsalz, Zucker, Wasser

Passt zu: Frischquark mit Honig

Service und Spezialbrote

Delikates von Stuttgarts einzigem Delicateur®.

Traiteurvariationen

Bei Sonnenaufgang werden bei uns in großen Töpfen Kartoffeln gekocht, nicht nur für unser Kartoffelbrot, sondern auch für unseren Original schwäbischen Kartoffelsalat. *Schlenzig gut!*

Gemischter Salat, Schweizer Wurst- und Nudelsalat, täglich wechselnde vegetarische Gerichte, sowie wechselnde Menüs und unsere Stuttgarter Bäckerknödel mit Soße, lassen jedem das Wasser im Mund zusammenlaufen. (Abonnieren Sie kostenlos unseren Speiseplan!)

Speziell für Sektempfänge, Meetings, Geburtstage oder Hochzeiten bieten wir ein umfangreiches Sortiment an pikanten sowie süßen Cocktail-Variationen an, die Sie aus der Hand warm oder kalt genießen können. Ob 20 oder 2000 Personen, Ihr Fest wird ein Erfolg. Lassen Sie sich von unserem Verkaufspersonal beraten.

- Cocktailgebäck pikant (Quiche Loraine, Pizza-Taschen, Schinkenhörnchen, Spinatrollchen, Brokkolitaler uvm.)
- Cocktailgebäck süß (Minischnecken, Teehörnchen, Schokocroissant, Fruchttörtchen...)
- Belegte Brötchen in allen Variationen
- Klassisch gut: die Butterbrezel

Desweiteren bietet unsere Küche alle Variationen Schwäbischer Köstlichkeiten.

Konditorei

Die Meisterwerke aus unserer Konditorei lassen die Herzen höher schlagen. Vom *zupfigen* Hefekranz über die saftigen Flachswickel bis zur Hochzeitstorte. Unser Konditoreenteam zaubert Nacht für Nacht die leckersten und schönsten Kreationen. Ob klassisch oder modern: Wir haben für jeden Anlass das Richtige.

Gerne gehen wir auf Ihre speziellen Wünsche ein. So sind auch nachfolgende Gebäcke entstanden, die wir gerne für Sie auf Vorbestellung backen.

Zöliakiebrot (Spezielles Diätbrot)

Zusammensetzung: Reismehl, Maisstärke, Vollmilchpulver, Johannisbrotkernmehl, Hefe, Zucker, Jodsatz, Wasser (nur mittwochs erhältlich). **Hinweis:** Ein spezielles Brot für Weizen-Allergiker (glutenfrei)

Zwiebelbrot

Zusammensetzung: Weizen, Roggen, Natursauerteig, geröstete Zwiebeln, Hefe, Jodsatz, Wasser **Passt zu:** Käsefondue oder einem knackigen Salat

Stuttgarter Speckbrot

Zusammensetzung: Mischbrot mit mageren Speckwürfeln, Salz und Kümmel
Passt zu: deftigem Hüttenvesper oder zum Grillen

Partyrad, 30 Teile

Zusammensetzung: Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsatz, Wasser (Saaten) **Passt zu:** Gulaschsuppe oder Käsebuffet

Partytraube

Zusammensetzung: Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsatz, Wasser (Saaten) **Passt zu:** Ein Muss an jedem Büffet und an jeder Party

Einzugsbrot mit Salz

Zusammensetzung: Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsatz, Wasser (Saaten) **Passt zu:** Einladungen zum Einzug. Nach altem Brauchtum, Salz und Brot schenken

Erntedankbrot

Zusammensetzung: Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsatz, Wasser
Passt zu: Einem gemütlichen Feiertagessen mit Freunden und Familie

Olivenciabatta

Zusammensetzung: Ciabattateig mit eingelegten Oliven **Passt zu:** Käse, Salat und Prosecco

Stuttgarter Pfefferbrot

Zusammensetzung: Weizenmehl, Roggenmehl, Natursauerteig, Hefe, Jodsatz, Pfeffer, Wasser
Passt zu: Feinschmeckersalaten mit Käse

Roggen-, Oliven-, Knoblauch-, Oregano-Baguette

Bäckerei Konditorei Hafendörfer OHG

Heusteigstraße 35
D-70180 Stuttgart

Telefon: 07 11-9 60 12-0
Telefax: 07 11-9 60 12-15
E-Mail: info@hafendoerfer.com
Internet: www.hafendoerfer.com

Hauptgeschäft

Heusteigstraße 35	Montag bis Freitag:	06.15 Uhr bis 18.30 Uhr
	Samstag:	06.15 Uhr bis 13.00 Uhr
	Sonntag geschlossen	

Café CC

Eberhardstraße 35	Montag bis Freitag:	06.15 Uhr bis 20.00 Uhr
	Samstag:	06.30 Uhr bis 18.00 Uhr
	Sonntag:	09.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Stöckach

Werastraße 141	Montag bis Freitag:	06.15 Uhr bis 18.30 Uhr
	Samstag:	06.15 Uhr bis 13.00 Uhr
	Sonntag:	08.00 Uhr bis 11.00 Uhr

Klössle

Karl-Kloss-Straße	Montag bis Freitag:	06.15 Uhr bis 14.00 Uhr
	Samstag:	06.15 Uhr bis 13.00 Uhr
	Sonntag geschlossen	

Verkaufspavillon

Königsstraße	Montag bis Freitag:	07.00 Uhr bis 20.00 Uhr
	Samstag:	08.00 Uhr bis 20.00 Uhr
	Sonntag geschlossen	