



# BIO-BÄCKEREI BAHDE

Ihr Partner für tagesfrische  
Bio- und Demeter-Backwaren



## Bio-Bäckerei BAHDE – Handwerkstradition trifft Moderne

Seit über 90 Jahren steht die familiengeführte Bäckerei BAHDE für die Herstellung hochwertiger Premium-Backwaren. Und bereits seit mehr als 40 Jahren backen wir unsere Backwerke nach Demeter-Grundsätzen. Nach der Gründung in Hamburg-Finkenwerder stellen wir seit 2015 in unserer Gläsernen Backstube in Seevetal Tag für Tag frische Backwaren her. Ganz nach dem Grundsatz „Aus der Region, für die Region“ beliefern wir Natur- und

Feinkosthändler, den Lebensmittelhandel, Bioläden und die gehobene Gastronomie in Norddeutschland.

### „GUTES BROT BRAUCHT BESTE ZUTATEN UND ZEIT“

Genauso machen Erfahrung, Fachwissen und viel Handarbeit den Erfolg unserer Backwaren aus. Tradition und Moderne gehen dabei Hand in Hand: Nach wie vor wird jedes einzelne unserer Backwerke mit höchstem handwerklichen Können geformt.

Größte Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe und ihrer Verarbeitung sind die Grundlage für die gleichbleibend hohe Qualität unserer Backwaren. Eine langjährige, teils schon jahrzehntelange Zusammenarbeit mit regionalen Demeter-Landwirten und -Mühlen schafft Zuverlässigkeit und Vertrauen – genauso wie die starke Partnerschaft mit unseren Geschäftskunden.

Gestalten Sie gemeinsam mit uns den Markt für traditionelles Backhandwerk in seiner höchsten Vollendung. Wir freuen uns auf Sie!



*Tanja Asche*  
*Peter Asche*  
(Geschäftsführung)



**2022**

BAHDE feiert 90-jähriges Jubiläum. Danke für Ihre Treue!

**2019**

Erfolgreiche Bilanzierung und Zertifizierung nach den Richtlinien der Gemeinwohlökonomie

**2015**

Umzug der Bäckerei nach Seevetal bei Hamburg und Eröffnung der Gläsernen Backstube mit Bio-Café

**2008**

Übernahme der Bäckerei BAHDE durch die jetzigen Inhaber Tanja und Peter Asche

**1981**

Beginn der Produktion in Demeter-Qualität – seit 1994 wird ausschließlich in Bio- und Demeter-Qualität gebacken

**1932**

Gründung der Bäckerei BAHDE durch Johannes und Amanda Bahde in Hamburg-Finkenwerder



## BACKSTUBE

Mit unserer fast vollständig verglasten Backstube schaffen wir Transparenz ganz im Sinne der strengen Demeter-Richtlinien, nach denen wir backen.



## CAFÉ

Überzeugen Sie sich selbst von der herausragenden Qualität unserer Backwaren und besuchen Sie uns in unserem Bio-Café in Seevetal bei Hamburg.



## STEINOFEN

Viele unserer Produkte werden in Steinöfen gebacken. So bieten wir Ihnen eine noch ursprünglichere Backtradition, vergleichbar wie vor 100 Jahren.



## FÜHRUNG

Werfen Sie und Ihr Team einen Blick hinter die Kulissen. Gerne führen wir Sie durch unsere Gläserne Backstube und beantworten alle Ihre Fragen.



## SCHULUNG

Bei uns sind Sie in guten Händen. Auf Wunsch schulen wir Sie und Ihr Team zu allem, was Sie über BAHDE wissen sollten: Sortiment, Bio und natürlich Demeter.

## ECHTES HANDWERK

Unsere BAHDE-Meister kneten und formen jedes Brot und jedes Brötchen mit Herz und Hand. Echte Backtradition seit 1932.

## KEINE ZUSATZSTOFFE

Zu 100% frei von künstlichen Enzymen, Zusätzen und gentechnisch veränderten Organismen!

## EIGENE REZEPTUREN

Backvormischungen oder Backbeschleuniger? Nicht bei uns! Wir bestimmen selbst, was drin steckt.



## LANGE TEIGRUHE

Gutes Brot braucht Zeit – denn was lange ruht, wird richtig gut. Lange Teigruhe macht unser Brot besonders aromatisch und bekömmlich. Zudem bleibt es dadurch besonders lange frisch.

## ECHTE VIELFALT

Wir backen täglich eine große Auswahl an Broten, Klein- und Feingebäck frisch für Sie!

## REGIONALITÄT

„Aus dem Norden, für den Norden!“ Unsere Zutaten kaufen wir lokal und bei regionalen Lieferanten ein. Selbstverständlich in bester Bio- und Demeter-Qualität!

## IN NUR 3 SCHRITTEN ZUM BAHDE-PARTNER:

- 1 Kontaktieren Sie uns einfach per Telefon unter: 04105 585 200 oder E-Mail: [bestellung@bahde.de](mailto:bestellung@bahde.de)
- 2 Lernen Sie uns und unsere Backwaren bei einem persönlichen Treffen mit individueller Beratung ausführlich kennen
- 3 Wir beliefern Sie nach Ihren Wünschen mit feinsten Backwaren in Bio- und Demeter-Qualität

### UNSER ANGEBOT FÜR SIE:

- Täglich frische, handwerklich hergestellte Backwaren in Bio- und Demeter-Qualität
- Ein vielfältiges Sortiment für Sie und Ihre Kunden
- Individuelle Beratung ganz nach Ihren Wünschen
- Auf Wunsch: hochwertige, kostenfreie SB-Verkaufsmodule für Ihren Verkaufsraum
- Preisschilder, Verpackungsmittel und viele weitere verkaufsfördernde Werbemittel

**BAHDE.  
Täglich.  
Seit 1932.**



BAHDE-Backwaren, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, sind aus veganen Zutaten und somit ohne Erzeugnisse tierischen Ursprungs hergestellt.



BAHDE-Backwaren, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, werden ohne die Zugabe von Zucker, Zuckersatz oder anderen süßenden Zutaten hergestellt.



BAHDE-Backwaren, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, werden auf Stein gebacken.



BAHDE-Backwaren, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, sind mit original BAHDE-Natursauerteig gebacken.

HIER GEHT ES ZU UNSEREM SORTIMENT



## FINKEN-FAMILIE

### FINKEN

1000g



Der Finken – das Original und nur von der Bäckerei BAHDE – ist ein herzhaftes, aromatisches Roggenmischbrot mit Natursauerteig.



### DINKEL-FINKEN

750g



Ein mild-aromatisches, rustikales Roggen-Dinkel-Mischbrot aus dem Steinofen. Schmeckt zu jeder Gelegenheit.



### BRAUER-LAIB

750g



Herzhaft und würzig. Gebacken mit Biertreiber und Bierwürze aus Hamburgs erster Bio-Brauerei, dem Wildwuchs-Brauwerk.



### KÜMMEL-FINKEN

750g



Herzhaftes Mischbrot mit dem gewissen Etwas: feiner Bio-Kümmel. Zum Frühstück, Mittag oder Abendbrot – echt bayerisch!



### PICCOLO-FINKEN

500g



Er ist der kleine Bruder unseres Finkens. Unser Roggenmischbrot mit herzhaftem, aromatischem Geschmack.



### KEIMLING

600g



Beliebte Spezialität für den besonderen Genuss: frisch gekeimtes Getreide und feine Saaten machen das Brot besonders saftig.



## CIABATTA GROSSO

500g



Der italienische Klassiker mit fluffig-aromatischer Krume und rustikaler Kruste. Unser idealer Grill- oder Fonduebegleiter!



## CIABATTA SPECIALE

500g



Weizenmischrot mit saftig-lockerer Krume und rustikaler Kruste. Verfeinert mit Hirse und einer leckeren Saatenmischung.



## KARTOFFEL-KRUSTE

750g



Eine herzhafte Brotspezialität mit feiner Muskatnote und frischen Kartoffelstücken im Teig. Exklusiv nur von uns!



## MEHRKORNBROT

750g



Geschmackvolles, saftiges Vollkornbrot aus Roggen, Weizen und Dinkel mit einer bunten Mischung aus Kernen und Saaten.



## SCHWABEN

500g



So schmeckt das Brot im Schwabenland. Locker, leicht und einfach lecker. Ein helles Weizenmischrot, das zu allem passt.



## SEEVETALER

750g



Für unseren kernigen SeeveTaler verwenden wir ausschließlich Demeter-Roggen- und -Dinkelkörner direkt aus Seevetal.



# BAHDE SPARBROT PREIS. WERT. BIO.

Mit unseren SPARBROTEN können Sie Ihren Kunden Bio-Brot zu einem **besonders attraktiven Preis** anbieten und zusätzlich neue Kundengruppen gezielt ansprechen. Ein klassisches Weizen- und Roggenmischbrot zum kleinen Preis – selbstverständlich in gewohnter BAHDE-Qualität!

## ROGGEN-SPARBROT

500g



Ein ausgewogenes Roggenmischbrot mit lockerer, saftiger Brotkrume. Kräftig und harmonisch im Geschmack.



## WEIZEN-SPARBROT

500g



Ein mildes, weiches Weizenmischbrot mit feiner Roggennote. Ob mit süßem oder herzhaftem Belag – immer ein Genuss.



## Der original BAHDE- Natarsauerteig

Wir bei BAHDE arbeiten mit **Ur-Sauerteigkulturen**, die wir seit Jahrzehnten von Sauerteig zu Sauerteig „weitervererben“. Täglich wird dem frischen Teig ein Teil des Natursauerteigs vom Vortag – das sogenannte Anstellgut – zugeführt. **Unsere Natursauerteige reifen bis zu 24 Stunden.** So kann sich der Milch- und Essigsäureanteil in einem **ausgewogenen, aromatischen Verhältnis** optimal entwickeln. Und das alles in **Demeter-Qualität!**



## CHIA-VOLLKORNDINKEL 500g



Ein außergewöhnliches Dinkelvollkornbrot. Besonders saftig und aromatisch durch die Zugabe hochwertiger Bio-Chiasamen.



## DINKEL-BAGUETTE 300g



Außen rustikal und knusprig, innen locker und luftig. Unsere Alternative zum klassischen Weizen-Baguette.



## DINKEL-HAFER 500g



Unser saftiges und kräftiges Dinkel-Hafer-Vollkornbrot. Mit original BAHDE-Natursauerteig gebacken – ein echter Klassiker.



## DINKEL-KASTEN 500g



Ein schmackhaftes, mildes Dinkelvollkornbrot mit original BAHDE-Natursauerteig und einer ganz dezenten Honignote.



## DINKEL-KRUSTE 750g



Dinkelbrot mit einer besonders langen Teigruhe. Fein-aromatischer Dinkelgeschmack – eine Spezialität!



## DINKEL-SAATEN 350g



Gelungene Mischung: Zum urwüchsigen Dinkelaroma gesellen sich Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Leinsaat, Sesam und Blaumohn.



## DINKEL-TOAST AM STÜCK 500g



Aromatisches Dinkel-Toast aus 100% Dinkel mit gehaltvollem Vollkornanteil. Knusprig getoastet der perfekte Start in den Tag.



## KARO-DINKEL-BROT 600g



BAHDES besonderes Geschmackserlebnis. Lockeres Dinkelbrot mit eingebackenen Möhrenraspeln und Kürbiskernen.



## LEINSAAT-DINKEL-BROT 750g



Mild, saftig, nussig und mit knuspriger Kruste. Dinkelbrot verfeinert mit Leinsamen, Sesam, Roggenkeimlingen und Haferflocken.



## PFLAUME-DINKEL-VOLLKORN 500g



Ein Dinkelvollkornbrot mit saftigen Trockenpflaumen. Eine ganz besondere Brotkreation, die Sie überzeugen wird.



## Unsere Gläserne Backstube

Besuchen Sie uns! Werfen Sie einen Blick in unsere Gläserne Backstube in Seevetal bei Hamburg. Bei einem Kennenlernen erfahren Sie alles über den hohen Qualitätsanspruch, mit dem wir unsere Brote und Brötchen von Hand fertigen. Dabei können Sie bei einem köstlichen Bio-Kaffee oder Kaltgetränk in unserem Bio-Café unsere ausgezeichneten Backwaren genießen und unseren Bäckermeistern über die Schultern schauen. Sie und Ihr Team sind herzlich eingeladen!



## FRANZÖSISCHES BAGUETTE 300g



Ein Stück französische Lebensart im Norden. Leckeres, knuspriges Baguette. Einfach zum Genießen. Bon appétit!



## ROSINENWECK 500g



Ein verführerisches Weizenbrot mit süßen Rosinen und Quark. Pur oder einfach mit Butter... ein Genuss! Auch am Nachmittag zum Kaffee oder Tee absolut köstlich. Wer braucht da noch Kuchen?

## TÜRKISCHER FLADEN 350g



Luftig-lockerer Teig, mit Schwarzkümmel und Sesam für den besonderen, traditionell-aromatischen Geschmack.



## WURZELBROT 500g



Urig aromatisch, nach Schweizer Tradition. Jedes Brot erhält durch das handwerkliche Formen sein individuelles Aussehen.



## NULLPROZENT-KRUSTE 400g



Unser **Brot-Sommelier** und **Bäckermeister Marco Holm** hat ein ganz besonderes Brot für Sie kreiert: **Die NullProzent-Kruste – ein Brot ohne Zugabe von Speisesalz!** Würzen statt Salzen ist hier das Konzept. Ausgewählte **Gemüsesorten** und erlesene **Gewürze**, gepaart mit traditioneller Backkunst sorgen für ein aromatisches, abgerundetes Genusserlebnis. Ein echtes **Meisterwerk** in der Welt der Brote und Brötchen. NullProzent ist die täglich frisch gebackene Alternative **ohne Speisesalz**. **Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis!**

∅ | NullProzent



## KORN AN KORN

500g|1000g



Eine norddeutsche Spezialität: Die verquollenen, ganzen Roggenkörner verleihen diesem Roggenvollkornbrot seine besondere Saftigkeit.



## ROGGENVOLLKORN

500g|1000g



Ein besonders vollmundig-aromatisches Sauerteigbrot mit feiner Krume – für den perfekten Vollkorn-Genuss ganz ohne Körner.



## SONNENBLUMENBROT

500g|1000g



Herzhaft, nussig, kernig. Roggenvollkornbrot mit Sauerteig, abgerundet mit köstlichen Sonnenblumenkernen.



## Unsere wichtigsten Zutaten – Menschen, Zeit und Regionalität



Wir als **Bio- und Demeter-Bäckerei** sind stets darauf bedacht, unsere wertvollen Zutaten **lokal** und bei **regionalen Lieferanten** einzukaufen.

Mit unseren Landwirten und Mühlen **arbeiten wir teils seit Jahrzehnten vertrauensvoll zusammen.**

In einem verantwortungsbewussten Miteinander kennen wir die Äcker der Bauern, wie die Bauern auch unsere Bäcker kennen.

Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass wir unsere Backwaren

**nachhaltig und mit besten Zutaten aus unserer Region** backen – für eine gesunde Umwelt und für höchsten Genuss!

Unser **Demeter-Getreide** beziehen wir von folgenden regionalen Demeter-Höfen und -Mühlen:

- **Hof Meyer-Sahling**, 21218 Seevetal
- **Hof Dannwisch**, 25358 Horst
- **Hof Ankersolt**, 24986 Mittelangeln
- **Bauck Hof**, 29571 Rosche
- **Gut Rosenkrantz**, 24539 Neumünster
- **Breide Wrist Mühle**, 25563 Wrist

## OSTER-BROT

350g

Saisonal  
erhältlich

Ein feines, sanftes Weizenbrot mit einem frühlingshaften Mix aus knackigen Mandeln, süß-saftigen Sultaninen und aromatischem Bio-Quark. Abgerundet wird sein Geschmack durch eine feine Orangenote.

Eine beliebte Spezialität und die perfekte Ergänzung Ihres Sortimentes zur Osterzeit.



demeter

## Wir backen aus Überzeugung nach den Geboten der Natur

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden die Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft definiert. Sie betrachten die Natur als einen lebendigen, einzigartigen Organismus, der für den Menschen lebenswichtige Kräfte entfaltet.

Demeter – so der Name des hieraus entstandenen ökologischen Anbauverbands – rückt die besondere Verantwortung für die Gesundheit von Mensch und Erde in den Mittelpunkt. Aus diesem Grund gehen die Demeter-Richtlinien auch weit über die

EU-Öko-Verordnung hinaus. Demeter-Lebensmittel sind nicht nur „möglichst naturbelassen“, sondern vom Anbau des Getreides bis zum Verkauf, am ganzheitlichen Anspruch und spirituellen Verständnis des biologisch-dynamischen Ansatzes orientiert.

Brot, das nach Demeter-Richtlinien gebacken wird, enthält ausschließlich Zutaten im Sinne der biologisch-dynamischen Wirtschaft.

Übrigens: Das Demeter-Warenzeichen wird nur vergeben, wenn die strengen Richtlinien für Anbau und Verarbeitung

garantiert sind. Ein zweifaches Kontrollsystem stellt dies sicher.

Die Bäckerei BAHDE folgt dieser Überzeugung – bereits seit 1981 backen wir unsere Brote und Brötchen nach Demeter-Richtlinien mit Demeter-Getreide von regionalen Landwirten und Mühlen. Auch die weiteren Zutaten beziehen wir von regionalen Lieferanten. Sollte die von uns gewünschte Qualität oder Menge einzelner Rohstoffe einmal nicht in Demeter-Qualität verfügbar sein, so backen wir mit Bio- oder Bioland-Rohstoffen.

## Beste Bio-Butter

Alle unsere Feingebäcke backen wir ausschließlich mit feiner Bio-Butter. Damit setzen wir nicht nur auf besten Geschmack, sondern verzichten zugleich auch hier konsequent auf Zusatzstoffe. Denn im Gegensatz zu Margarine, welche industriell hergestellt wird und Emulgatoren, Farbstoffe, Aromen oder Konservierungsstoffe enthalten kann, ist Butter ein reines Naturprodukt.



## HAMBURGER RUNDSTÜCK



Original Hamburger Rundstück – das goldgelb gebackene Weizenmischbrötchen ist ein norddeutscher Frühstücks-Klassiker.



## BAGUETTE-BRÖTCHEN



Unser Baguette im Kleinformat: rustikales Weizenbrötchen mit extra knuspriger Kruste. DER Klassiker zum Frühstück.



## BUTTER-CROISSANT



Nicht nur zum Frühstück ein Genuss: Lassen Sie sich vom intensiven Buttergeschmack der zart-blättrigen, saftigen Krume und der goldbraunen, feinsplättrigen Kruste verführen. Très délicieux!

## KARO-DINKEL-SCHLEIFE



Vollwertig mit Bio-Kürbiskernen, Bio-Sesamsaat und Bio-Kartoffeln. Bio-Möhrenstücke sorgen für einen dezent süß-saftigen Geschmack.



## KARTOFFEL-KNÖLLCHEN



Herzhaft, mit saftigen Kartoffelstücken und würziger Muskatnote. Ein außergewöhnliches Brötchen – probieren lohnt sich!



## DINKELBRÖTCHEN



Unsere aromatischen Dinkelchen aus 100 % Dinkel mit einem hohen Vollkornanteil. Außen knusprig, innen weich und luftig.



## DINKEL-VINSCHGAUER



Die kräftig-saftige Spezialität aus Südtirol mit Roggen-Natursauerteig, Dinkelmehl und feinwürzigem Schabzigerklee.



## FRÄNKISCHE KÜMMEL-STANGE



Eine rustikale, fränkische Spezialität verfeinert mit Bio-Kümmel. Ein herzhafter und würziger Genuss.



## KÄSE-KRUSTI



Aus luftig-lockerem Teig und mit reichlich gutem Bio-Käse knusprig gebacken. Ein Fest für Käse-Liebhaber!



## KÄSE-KÜRBIS-BRÖTCHEN



Ein saftiges Weizenmischbrötchen mit feinwürzigem Bio-Käse und knusprig gerösteten Kürbiskernen. Herzhaft und nussig.



## KÄSE-PAULI



Dreifach lecker: Goldgelb und knusprig, dazu verfeinert mit herzhaftem Bio-Käse, knackigem Mohn und aromatischem Sesam.



## LAUGEN-BUTTERECK



Unser Laugengebäck mit bester Bio-Butter und zart-blättriger Krume. Die Bio-Sesamsaat als Topping sorgt hier für ein ganz besonderes Aroma. In dieser Ecke steckt jede Menge Geschmack!

## LAUGEN-KNOTEN MIT SALZ



Die von Hand geschlungenen, herzhaften Laugenknoten begeistern durch die außergewöhnliche Optik, die herrlich gebräunte Kruste und eine locker-weiche Krume. Pur oder mit Butter: ein Genuss!

## LAUGEN-RING KÜRBISKERN



Haben Sie schon einmal einen Laugen-Ring probiert?! Lassen Sie sich überzeugen von unserer BAHDE-Spezialität: samtig-lockere Krume, umhüllt von einer herzhaften Kruste mit knackigen Kürbiskernen. Da greift man gerne zu!

## MÜSLI-MAX



Müsli oder Brötchen? Müsli-Max vereint beides! Nussig, kernig mit Vollkorngetreide, ganzen Haselnüssen, Mandeln, Sultaninen und Saaten.



## MOHNBRÖTCHEN



Ein Muss für alle Mohn-Liebhaber: vollmundiges Weizenbrötchen getoppt mit würzig-süßem Mohn. Ein Klassiker zum Frühstück.



## QUARK-ROSI



Eine kleine Nascherei von BAHDE. Ein lockeres Weizenbrötchen verfeinert mit frischem Bio-Quark und süßen Sultaninen. Zum Frühstück, Nachmittagstee oder zwischendurch. Köstlich und saftig bis zum letzten Krümel.



## LAUGEN-ZÖPFLE MIT SESAM



Handwerkliche Backkunst in Vollendung: von Bäckerhand geflochten, mit herzhafter Lauge gebacken und zur Abrundung mit aromatischem Bio-Sesam verfeinert. Eine Spezialität, die durch Geschmack und Optik überzeugt.

## MEHRKORNBRÖTCHEN



Mehr Korn geht nicht. Unser Mehrkornbrötchen mit einer leckeren Saatenmischung. Kernig bis zum letzten Biss.



## SESAMBRÖTCHEN



Unser Sesambrötchen sorgt mit seinem nussigen Bio-Sesam für Abwechslung im Brötchenkorb. Zugreifen und genießen.



## SONNENBLUMENBRÖTCHEN



Leckeres Weizenbrötchen mit herzhaften Bio-Sonnenblumenkernen. Ein kerniges Brötchen mit knackigem Biss.



## QUICHE FROMAGE



Für Käseliebhaber! Die französische Spezialität mit leckerem Bio-Käse.

## QUICHE LORRAINE VEGETARISCH



Nicht nur zum Federweißen ein Schmankerl! Beliebter Klassiker, herzhaft und vegetarisch.

## QUICHE SPINAT-KÄSE



Feiner Bio-Spinat, verfeinert mit einem würzigem Bio-Hirtenkäse. Köstlich!

## QUICHE SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS



Unsere Quiche Süßkartoffel-Kürbis: eine herzhaft-fällung mit fein-süßlichen Akzenten.

## Dinkel statt Weizen

Ein ganz besonderer Leckerbissen für den süßen Hunger zwischendurch: unsere Franzis verführen gleich in vielerlei Hinsicht: **reines Demeter-Dinkelmehl**, beste **Bio-Butter**, aromatischer **Zimt** und zur besonderen Geschmacksvollendung eine Prise **Kardamom**. Unsere Franzis backen wir in **fünf Variationen** für Sie – da ist für jeden Geschmack etwas dabei: klassisch mit Zimt, goldgelbe, knusprige Streusel, lecker-nussiger Mohn, knackige Kürbiskerne, oder saftige, süß-saure Äpfel.

### DINKEL-APFEL-FRANZI



Goldgelb und lecker: unser vollmundiges Dinkel-Apfel-Franzi überzeugt mit dem Geschmack süß-säuerlicher Äpfel und ist getoppt mit knusprigem Müsli. Nicht nur im Herbst ein Geschmackserlebnis!

### DINKEL-FRANZI



Der Klassiker unter den Franzbrötchen. Bei uns gebacken mit reinem Demeter-Dinkelmehl, bester Bio-Butter, aromatischem Zimt und zur besonderen Geschmacksvollendung eine Prise Kardamom.

### DINKEL-KÜRBIS-FRANZI



Unser Dinkel-Franzi in einer besonderen Variante: Die leicht angerösteten Kürbiskerne verleihen dem Franzis einen besonders knackigen Biss und verbinden sich perfekt mit dem aromatischen Dinkel und feinem Zimt.

### DINKEL-MOHN-FRANZI



Lecker-nussiger Mohn mit einer feinen Zitronennote und goldgelben Streuseln. Gebacken aus 100% Dinkelmehl, bester Bio-Butter sowie unserer hauseigenen Zucker-Zimt-Mischung.

### DINKEL-STREUSEL-FRANZI



Ob mit Freunden zum Kaffee, zum Frühstück oder einfach zwischendurch. Krossblättriges Dinkel-Franzi mit leckeren Butter-Streuseln. Ein ganz besonderer Genuss zu jeder Tageszeit.

## KNUSSBERT HASELNUSS

550g



Glutenarm und nussig-frisch. Die knackigen Bio-Haselnüsse sorgen für ein besonders vollmundiges Geschmackserlebnis.



Konzipiert von Gilbert Köcher –  
Küchenmeister und staatl. gepr. Gastronom

## KNUSSBERT MANDEL

550g



Nussig, saftig und glutenarm. Mit feinen Bio-Mandeln und aromatischen Saaten. Ein kerniger Genuss.



Konzipiert von Gilbert Köcher –  
Küchenmeister und staatl. gepr. Gastronom

## KNUSSBERT MEDITERRAN

550g



Aromatisch-mediterran, saftig und glutenarm. Sonnengereifte Tomaten und hochwertiges Olivenöl unter einer knusprigen Hirsekruste.



Konzipiert von Gilbert Köcher – Küchenmeister  
und staatl. gepr. Gastronom & Marco Holm –  
Bäckermeister und geprüfter Brot-Sommelier

Alle Angaben sind vorbehaltlich Änderungen, Druckfehlern oder qualitativ notwendiger Rezeptumstellungen. Bitte nehmen Sie bei Rückfragen jederzeit gerne Kontakt mit der Bäckerei BAHDE auf. Vollständige Informationen zu Zutaten und Nährwerten finden Sie auf unserer Homepage unter: [www.bahde.de/backwaren](http://www.bahde.de/backwaren)

Stand: August 2023

---

**Mehrfach ausgezeichnet von „Der Feinschmecker“:  
Die Bäckerei BAHDE zählt zu Deutschlands besten Bäckereien.**

**DER  
FEINSCHMECKER**

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Diese Auszeichnungen vom Gourmet-Magazin „DER FEINSCHMECKER“ machen uns stolz und motivieren uns umso mehr, Ihnen auch weiterhin mit Leidenschaft perfekten Brotgenuss zu bieten. Und das mit der Qualität des Demeter-Siegels!



## Bäckerei Bahde GmbH

Postweg 200 | 21218 Seevetal

Telefon: 04105 585 200

E-Mail: [bestellung@bahde.de](mailto:bestellung@bahde.de)



[www.bahde.de](http://www.bahde.de)



DE-ÖKO-007



Wir sind Partner

GEMEINWOHL  
**ÖKONOMIE**   
Ein Wirtschaftsmodell  
mit Zukunft

Bilanzierendes  
Unternehmen