

Donnerstag, 05.11.2026	Loretti Doppelwecken , ca. 170 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Bürli , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	
	Roggenvollkornbrot , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Emmerkorn , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Emmervollkornmehl (78%), Dinkelvollkornmehl (10%), Dinkelvollkornmehl geröstet (2%), Dinkelmehl (10%), Salz, Hefe, Wasser, Olivenöl)	

Freitag, 06.11.2026	Vinschgauer Paarl , ca. 275 g (je Paar)	2,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (71%), Weizenmehl (29%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
	Dinkelecken , ca. 280 g	3,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	
	Mühlenkruste , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Dinkelkastenvollkornbrot , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Dinkelvollkornmehl (64%), Dinkelschrot (18%), Dinkelflocken (16%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Rustica , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	

Donnerstag, 12.11.2026	Loretti Doppelwecken , ca. 170 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Dinkelecken , ca. 280 g	3,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	
	Roggenmischbrot , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (60%), Weizenmehl (40%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Emmerkorn , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Emmervollkornmehl (78%), Dinkelvollkornmehl (10%), Dinkelvollkornmehl geröstet (2%), Dinkelmehl (10%), Salz, Hefe, Wasser, Olivenöl)	
	Rustica , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	

Freitag, 13.11.2026	Bürli , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	
	Dinkelseelen , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)	
Donnerstag, 19.11.2026	Roggenvollkornbrot , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	
	48er Brotzeitbrot , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (3%), Dinkelvollkornmehl (97%), Salz, Hefe, Wasser, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
Donnerstag, 19.11.2026	Bürli , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	
	Vinschgauer Paarl , ca. 275 g (je Paar)	2,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (71%), Weizenmehl (29%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
Freitag, 20.11.2026	Roggenvollkornbrot , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (100%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Emmerkorn , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Emmervollkornmehl (78%), Dinkelvollkornmehl (10%), Dinkelvollkornmehl geröstet (2%), Dinkelmehl (10%), Salz, Hefe, Wasser, Olivenöl)	
Freitag, 20.11.2026	Loretti Doppelwecken , ca. 170 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (82%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (3%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Dinkelecken , ca. 280 g	3,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	
Freitag, 20.11.2026	Mühlenkruste , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Dinkelkastenvollkornbrot , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Dinkelvollkornmehl (64%), Dinkelschrot (18%), Dinkelflocken (16%), Salz, Hefe, Wasser)	
Freitag, 20.11.2026	Rustica , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	

Donnerstag, 26.11.2026	Bürli , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (45%), Dinkelvollkornmehl (5%), Weizenmehl (50%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe, Olivenöl)	
	Dinkelecken , ca. 280 g	3,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Salz, Wasser, Hefe)	
	Mühlenkruste , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (50%), Dinkelmehl (15%), Dinkelvollkornmehl (15%), Roggenvollkornmehl (20%), geröstetes Altbrot (5%), Salz, Hefe, Wasser)	
	Rustica , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Weizenmehl (30%), Weizenmehl T65 (48%), Hartweizengrieß (22%), Salz, Hefe, Wasser)	
Freitag, 27.11.2026	Vinschgauer Paarl , ca. 275 g (je Paar)	2,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (71%), Weizenmehl (29%), Salz, Hefe, Wasser, Brotklee, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
	Dinkelseelen , ca. 160 g	2,00 €
	(Zutaten: Dinkelmehl (85%), Dinkelvollkornmehl (15%), Backmalz, Salz, Wasser, Hefe)	
	Roggenmischbrot , ca. 750 g	5,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (60%), Weizenmehl (40%), Salz, Hefe, Wasser)	
	48er Brotzeitbrot , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Roggenvollkornmehl (3%), Dinkelvollkornmehl (97%), Salz, Hefe, Wasser, Koriander, Fenchel, Kümmel)	
	Emmerkorn , ca. 750 g	6,00 €
	(Zutaten: Emmervollkornmehl (78%), Dinkelvollkornmehl (10%), Dinkelvollkornmehl geröstet (2%), Dinkelmehl (10%), Salz, Hefe, Wasser, Olivenöl)	

+++ IN EIGENER SACHE +++

Unsere Kunden und Interessenten fragen uns öfters ob wir denn „bio“ wären. Wir lassen uns bewusst nicht als „bio“ zertifizieren, da das aus unserer Sicht ein Modebegriff geworden ist. Wir leben und produzieren „bio“.

Unsere Backwaren sind

- frei von chemischen Zusatzstoffen
- frei von künstlichen Aromen
- frei von Geschmacksverstärkern
- frei von künstlichen Farbstoffen
- frei von gehärteten Fetten
- wir verwenden Hefe, die ohne die üblichen chemischen Zusätze auf der Basis von Bio-Getreide und sauberem Quellwasser hergestellt wird
- wir verwenden von Schadstoffen gereinigtes und energetisiertes Wasser, das dadurch seine ursprüngliche Vitalität und seinen Ursprungscharakter zurückerhält

- wir verwenden kein herkömmliches, raffiniertes Speisesalz, sondern bergmännisch gewonnenes, ursprüngliches deutsches Steinsalz ohne alle Zusätze
- wir verwenden nur unsere aus Mehl und Getreide selbst hergestellten Natursauerteige
- wir mahlen unser Vollkornmehl selbst - für jedes Brot frisch
- wir kennen unsere Bauern persönlich, von denen wir das Getreide und Mehl beziehen und wissen, dass sie eine Verbindung zu ihren Produkten haben und im Einklang mit der Natur und nach alter Tradition arbeiten
- wir beziehen unser Mehl und Getreide lokal (Salabaur, Moorenweis) und von einem Demeter-Hof (Kalmenhof, Scharenstetten) von der Schwäbischen Alb.
- Wir arbeiten nach alter Bäckertradition mit langer Teigführung und sehr langen Reifezeiten als Garant für bekömmliche Brote, ursprünglichen Geschmack und lange Frischhaltung

Diesen Aufwand treiben wir aus Überzeugung und wir legen großen Wert auf die Natürlichkeit unserer Backwaren. Aus diesem Grund sehen wir unsere Produkte durchaus als „bio“, auch wenn wir mit keinem Siegel oder Zertifikat dafür werben.

Bestellung:

Ihre Bestellung richten Sie telefonisch oder per WhatsApp **ausschließlich** an die
Rufnummer 0151/27 10 73 13 oder per
Mail an bestellung@grafrather-holzofenbrot.de

Natürlich können Sie auch kurzfristig anfragen, ob noch Gebäck verfügbar ist.

Zusätzlich veröffentlichen wir an den Backtagen über unseren WhatsApp-Status, ob noch Gebäck verfügbar ist.

Abholung:

Ihre Bestellung können Sie am angegebenen Backtag **zwischen 16.00 Uhr und 18.00 Uhr** in der **Waldstraße 15, Grafrath** abholen.

Wir haben keinen Straßenverkauf und können Kunden ohne Bestellung nicht bedienen.

Bestellte und nicht abgeholte Ware wird regulär berechnet.

Informationen:

Nähere Informationen zu unserem Sortiment finden Sie auf unserer Homepage unter www.grafrather-holzofenbrot.de.