

# DIE *Brot* PURISTEN

Die neuen Macher  
Aufbruch im Handwerk



## ZDF-Beitrag / neue Brotsorten / neue Homepage / Sommerurlaub

### ZDF-Beitrag über uns am Sonntag um 17:55 Uhr

Es ist soweit! Nachdem der Beitrag zwei mal verschoben wurde, steht der Ausstrahlungstermin nun definitiv fest:

Morgen Abend (Sonntag) um 17:55 Uhr sind wir im ZDF-Beitrag "Die neuen Macher - Aufbruch im Handwerk" zu sehen.

Anschließend ist der Beitrag dann auch in der Mediathek verfügbar. Hier der Link zur offiziellen Seite vom ZDF:

<https://www.zdf.de/dokumentation/zdf-reportage/die-neuen-macher-102.html>

## **Dinkel-Emmer und Vollkornbrot im Sortiment!**

Wir haben ja zu Beginn der Corona-Krise unseren Backplan ein wenig geändert und dabei drei Brotsorten aus dem Sortiment genommen. Das Brot, welches ihr am meisten vermisst hat, war eindeutig das Vollkornbrot. Relativ oft wurden wir gefragt, wann es das Vollkornbrot wieder zu kaufen gibt. Die Antwort lautet: ab sofort ;) )

Aber das ist noch nicht alles. Wir haben zudem noch eine neue Brotsorte am Start: Das Dinkel-Emmer-Brot. Einige Wochen haben wir daran rumgetüfelt und immer wieder kleine Stellschrauben verändert... Wer unsere Instagram-Stories verfolgt, hat die Brotentwicklung mitbekommen. Nun sind wir endgültig zufrieden mit der Rezeptur und haben es zeitgleich mit dem Vollkornbrot ins Sortiment aufgenommen.

Kurz noch ein-zwei Sätze zu der Idee des Brotes und den Inhaltsstoffen: Das Brot hat eine "glatte" Krume ohne Saaten, Körner oder sonstiges. Ihr habt nämlich immer wieder nach einem "Kinderbrot" gefragt, also ein Brot ohne "was drin". Wir haben aber eine große Portion Vollkornmehl reingepackt, nämlich 45%, bestehend aus Dinkelvollkornmehl und Emmervollkornmehl. Natürlich ist das Brot ohne zugesetzte Hefe, d.h. es kommt unser Dinkelsauerteig zum Einsatz. Wir backen das Brot im Kasten, damit es gleichmäßige Scheiben für euch ergibt. Trotzdem hat es eine schöne, krosse Kruste. Probiert es einfach mal und gebt uns gerne Feedback.

Dinkel-Emmer gibt es ab sofort im Brottruck und immer Mittwochs in Speyer.

Das Vollkornbrot gibt es immer Donnerstags in Speyer.

### **Dinkel-Emmer auch im Truck / dafür Olivenbrot nicht mehr**

Da wir aus organisatorischen Gründen aber nur 4 Brotsorten im Brottruck dabei haben, musste sich ein Brot aus dem Truck-Sortiment verabschieden: Das Olivenbrot.

Also das Truck-Sortiment ist ab sofort folgendes:

100% Roggen, Walnuss-Haselnuss, Ölsaaten und Dinkel-Emmer.

In Speyer bleibt das Olivenbrot natürlich erhalten. Backen wir immer Dienstags und Freitags.

Wem das jetzt alles zu unübersichtlich und zuviel Text war, hier gibt es den aktuellen Backplan zum Download:

[Download Backplan \(PDF\)](#)

Den Onlineshop haben wir auch aktualisiert, so dass ihr Dinkel-Emmer und Vollkornbrot natürlich auch vorbestellen könnt. Hier der Link:

[Onlineshop - Die Brotpuristen](#)



## **Neue Homepage am Start - mit LIVE-Brotupdate!**

Da der Newsletter jetzt schon recht lang ist, fassen wir uns kurz: Wir haben eine neue oberaffengeilemegagute Homepage am Start! WE ARE HAPPY WITH THE NEW WEBPAGE. YOU ALSO? ;) GIVE US FEEDBACK. THANKS A LOT.

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

Aber eine Sache müssen wir doch noch erwähnen: Unser neues "killer-feature", das LIVE-Brotupdate.

Zu unseren Öffnungszeiten könnt ihr auf Live-Brotupdate auf der Homepage klicken und ihr seht welche Produkte noch im freien Verkauf verfügbar sind und welche schon ausverkauft sind. Und zwar live, wie der Name schon sagt. Ziemlich cool, nüscht wahr?

(Für alle die bestellt haben: keine Sorge, eure Brote bleiben natürlich bis Ladenschluss für euch liegen.)

## **KEIN Sommerurlaub - wir backen durchgehend für euch**

Ihr habt uns recht oft gefragt, wann wir dieses Jahr Sommerurlaub machen. Die Antwort lautet: gar nicht. Unser Team macht reihum abwechselnd Urlaub, so dass wir durchweg für Euch da sind. Gut, oder? :)

So, das war vielleicht der längste Newsletter ever. Aber es gab halt auch einiges zu berichten.

Der nächste wird wieder kürzer, vielleicht aber auch nicht, mal sehen ;)

Macht's gut,  
eure Brotpuristen





*Vorbestellung*



**Die Brotpuristen**

Auestraße 31  
67346 Speyer

**Sebastian Däuwel**

[sebastian@diebrotpuristen.de](mailto:sebastian@diebrotpuristen.de)

**Öffnungszeiten**

Dienstag bis Freitag  
14:30 Uhr bis 18:30 Uhr