



# Ihre Biobäckerei im Wendland

Appetithappen in  
Bild & Text



DE-ÖKO-006



[www.vollkornbaeckerei-rasche.de](http://www.vollkornbaeckerei-rasche.de)



# Natur pur und gesunde Vielfalt



## Was das Wendland zu bieten hat, gilt ebenso für unser Angebot.

Mit Leidenschaft produzieren wir ein breites Sortiment an Broten und Brötchen, herzhaft und süße Spezialitäten aller Art.



## Für Allergiker

haben wir reine Dinkelbackwaren und glutenfreie Brote im Angebot.



## Ökologisch, fair, regional

Unser ganzes Sortiment wird aus ökologischen Zutaten hergestellt. Unsere Rohstoffe beziehen wir fast komplett von der nahegelegenen Bohlsener Mühle und dem Bauckhof. Auswahlkriterien sind in erster Linie die lokale Herkunft und der faire Handel – nicht der günstigste Preis.

## Traditionelle Herstellung

Unsere Backwaren werden nach alter Handwerkstradition hergestellt. Lange Knetzeiten, ausgedehnte Teigruhe zur Geschmacksentwicklung, ein optimales Backklima und viel Handarbeit machen die Qualität unserer Produkte aus. Wir verwenden keine Fertigmischungen, sondern stellen die Vielfalt der Zutaten noch selbst zusammen, rösten Körner, quellen Getreide vor, reiben Möhren, mahlen Nüsse und mischen alles nach unseren eigenen erprobten Rezepten zusammen. So macht es immer wieder Freude, neue Ideen auszuprobieren und ein neues Produkt zu entwickeln.

Holen Sie sich auf diesen Seiten Appetit – wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bettina und Jochen Rasche  
und das Mitarbeiterteam



# Weizenbrote

## Unser Sortiment:

<b>Weizenbrote</b> .....	Seite 4 – 5
<b>Roggenbrote</b> .....	6 – 7
<b>Roggenmischbrote</b> .....	8 – 9
<b>Dinkelbrote</b> .....	10 – 11
<b>Spezialbrote</b> .....	12 – 13
<b>Brötchen &amp; Co</b> .....	14 – 15
<b>Süßes</b> .....	16 – 17
<b>Neues aus der Backstube</b> .....	18 – 19

## Farbliche Kennzeichnungen:

- Backwaren ohne Hefezusatz
- vegane Backwaren
- weizenfrei
- enthält ökologisches Backmittel, das die Backfähigkeit verbessert: Gerstenmehl, Gerstenmalzmehl, Lupinenmehl, Weizengluten oder Acerolakirschsaftpulver

### 1 Butterzopf ● Mandel / Rosinen / Mohn

Weizenmehl 550, Butter, Vollei, Rohrohrzucker, Melasse-Hefe, Steinsalz, Zitrone  
jeweils mit Mandeln / Rosinen / Mohn  
500g

### 2 Vollkorn-Weizen- brot ● ●

Weizenvollkornmehl, Melasse-Hefe, Steinsalz  
750g

### 3 Vollkornsemmel Rosinen ● ●

Weizenvollkornmehl, Weizen 550, Rapskernöl, Rohrohrzucker, Mandeln, Rosinen, Melasse-Hefe, Steinsalz  
500g

### 4 Weizenbrot Kasten ● ●

Weizen 550, Steinsalz, Melasse-Hefe  
500g



# Roggenbrote

## 1 Sonnenkernbrot ●●●

Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschtrot fein, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Steinsalz  
750g/1000g

## 2 Walnussbrot Roggen ●●●

Roggen-Natursauerteig, Roggen ganz, Roggenschtrot grob, Roggenvollkornschtrot fein, Walnüsse, Dinkelvollkornmehl, Steinsalz  
500g

## 3 Kürbiskernbrot ●●●

Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschtrot fein, Dinkelvollkornmehl, Kürbiskerne, Steinsalz  
750g/1000g

## 4 Roggenganzkorn ●●●

Roggen-Natursauerteig, Roggen ganz, Roggenschtrot grob, Roggenvollkornschtrot fein, Dinkelvollkornmehl, Steinsalz  
750g/1000g

## 5 Lichtkornroggen ●●●

Lichtkornroggen Vollkornschtrot, Roggen-Natursauerteig, Steinsalz  
750g/1000g

## 6 Saatenbrot ●●●

Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschtrot fein, Dinkelvollkornmehl, Sesam, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Steinsalz  
750g/1000g

## 7 Sonnenkern satt ●●●

Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschtrot fein, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Steinsalz  
500g

## 8 Kraftprotz Spezi ●●●

Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschtrot fein, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Leinsaat, Hirse, Sojaschtrot, frische geraspelte Möhren, Steinsalz  
750g

## 9 Steiermärker Kürbis ●●●

Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschtrot fein, Steierische Kürbiskerne, Steinsalz  
500g

## 10 Kraftprotz ●●●

Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschtrot fein, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Leinsaat, Hirse, Sojaschtrot, Steinsalz  
750g/1000g

ohne Bild:

## Kraftprotz Walnuss-Möhre ●●●

Roggen Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Roggenvollkornschtrot fein, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Leinsaat, Hirse, Sojaschtrot, frische geraspelte Möhren, Walnüsse, Steinsalz  
750g

● ohne Hefezusatz ● vegan ● weizenfrei



# Roggenmischbrote

## 1 Wendenlaib •

Roggenmehl 1150, Roggen-Natursauerteig, Weizenmehl 1050, Melasse-Hefe, Steinsalz  
1000g rund oder oval

## 2 Landmann •

Roggenmehl 1150, Roggen-Natursauerteig, Weizenmehl 1050, Melasse-Hefe, Steinsalz  
750g/1000g

## 3 Wenden Sonnenkernlaib •

Roggenmehl 1150, Roggen-Natursauerteig, Weizenmehl 1050, Sonnenblumenkerne, Melasse-Hefe, Brotgewürze, Steinsalz  
1000g/4000g

## 4 Sojakruste •

Weizenmehl 1050, Roggen-vollkornschrot fein, Roggen-Natursauerteig, Sojaschrot, Melasse-Hefe, Steinsalz  
750g

## 5 Steinofen Knust •

Weizenmehl 1050, Roggen-vollkornschrot fein, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz  
375g

## 6 Gewürzlaib •

Roggenmehl 1150, Roggen-Natursauerteig, Weizenmehl 1050, Brotgewürze (Kümmel, Fenchel, Anis Koriander), Melasse-Hefe, Steinsalz  
1000g/4000g

## 7 Marktbrot •

Roggenmehl 1150, Roggen-Natursauerteig, Weizenmehl 1050, Melasse-Hefe, Steinsalz  
750g

## 8 Mehrkornbrot •

Weizenvollkornmehl, Weizenmehl 1050, Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Roggen-, Gersten-, Hafer- und Weizenflocken, Leinsaat, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Steinsalz, Melasse-Hefe  
750g/1000g

## 9 Lichtkornroggen Gerste ••

Lichtkornroggen Vollkornschrot, Roggen-Natursauerteig, Gerste ganz, Steinsalz  
750g/1000g

## 10 Steinofenbrot •

Weizenmehl 1050, Roggen-vollkornschrot fein, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz  
750g

## 11 Zwiebelbrot •

Weizenmehl 1050, Roggen-vollkornschrot fein, Roggen-Natursauerteig, Röstzwiebeln, Melasse-Hefe, Steinsalz  
500g

• vegan

• weizenfrei



# Dinkelbrote

## 1 Dinkel Frischflocken ●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz  
500g

## 2 Dinkelsonnenkern ●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkel 1050, Roggen-Natursauerteig, Sonnenblumenkerne, Steinsalz, Melasse-Hefe  
750g

## 3 Dinkel-Haferbrot ●●

Dinkelvollkornmehl, Hafer ganz, Haferflocken, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz  
750g/1000g

## 4 Dinkel-Walnussbrot ●●

Dinkelvollkornmehl, Roggenflocken, Walnüsse, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz  
500g

## 5 Dinkelbrot Roggen ●●

Dinkelvollkornmehl, Roggenflocken, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz  
750g/1000g

## 6 Kamut-Brot ●●

Kamut Vollkornmehl, Dinkelflocken, Roggen-Natursauerteig, Steinsalz, Melasse-Hefe  
750g

## 7 Dinkel-Dreisaatbrot ●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkel 1050, Roggen-Natursauerteig, Dinkelflocken, Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Melasse-Hefe, Steinsalz  
750g

## 8 Dinkelquellkorn ●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkel ganz, Dinkel 1050, Roggen-Natursauerteig, Steinsalz, Melasse-Hefe, Dinkelflocken  
750g

## 9 Dinkelhefebrot ●●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl 630, Dinkelsauerteig, Steinsalz, Hefe  
750g

## 10 Dinkelsprossenbrot ●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkel 1050, frische Dinkelsprossen, Roggen-Natursauerteig, Steinsalz, Melasse-Hefe  
500g

## 11 Dinkel Hirse mit Möhren ●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl 1050, Dinkelflocken, Hirse, Dinkelsauerteig, Möhren, Steinsalz, Melasse-Hefe  
500g

●● vegan

●● weizenfrei

●● ökol. Backmittel



# Spezialbrote

## 1 Roggenbaguette ●●

Weizenmehl 550, Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Steinsalz, Melasse-Hefe  
250g

## 2 Mehrkornbaguette ●●

Weizenvollkornmehl, Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsaat, Vierkornflocken, Steinsalz, Melasse-Hefe  
375g/750g

## 3 Paprika-Pfeffer-Baguette ●●

Weizenmehl 550, Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, bunter Paprika, grüner Pfeffer, Steinsalz, Melasse-Hefe  
375g

## 4 Französisches Landbrot ●●

Weizemehl 550, Gerstenmalzmehl, Steinsalz, Melasse-Hefe, Acerolakirschsaftpulver  
500g

## 5 Tomatenciabatta ●●

Weizenmehl 550, Weizenmehl 1050, Hartweizen-Vollkornmehl, getrocknete Tomaten, Basilikum, Weizensauerteig, Steinsalz  
350g

## 6 Ciabatta ●●

Weizenmehl 550, Weizenmehl 1050, Hartweizen-Vollkornmehl, Olivenöl, Weizensauerteig, Steinsalz  
400g

## 7 Dinkelbaguette ●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkel-mehl 630, Roggen-Natursauerteig, Steinsalz, Melasse-Hefe  
375g

## 8 Walnussbaguette ●●

Weizenmehl 550, Weizensauerteig, Walnüsse, Steinsalz  
250g

## 9 Zwiebelstange ●●

Weizenmehl 550, Roggen-Natursauerteig, Roggenvollkornmehl, Röstzwiebeln, Steinsalz, Melasse-Hefe  
375g

## 10 Olivenciabatta ●●

Weizenmehl 550, Weizenmehl 1050, Hartweizen-Vollkornmehl, schwarze Oliven, Basilikum, Weizensauerteig, Steinsalz  
375g

## 11 Weizenbaguette ●●

Weizenmehl 550, Weizenmehl 1050, Weizensauerteig, Steinsalz  
250g/500g

## 12 Vinschgauer ●

Roggenmehl 1150, Roggen-Natursauerteig, Weizenmehl 1050, Kümmel, Fenchel, Anis, Koriander, Melasse-Hefe  
160g

● vegan

● ökol. Backmittel

● ohne Hefezusatz



# Brötchen & Co

## 1 Baguettebrötchen ●

Weizenmehl 550, Roggenvollkornmehl, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz

## 2 Dinkelwalnussbrötchen ●●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl 630, Walnüsse, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz

## 3 Mehrkorncroissant ●

Weizenmehl 550, Butter, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsaat, Melasse-Hefe, Rohrohrzucker, Steinsalz

## 4 Dinkelecke ●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl 630, Dinkelsauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz, Mohn / Sesam / Saatenmischung / natur

## 5 Roggenbrötchen ●●

Weizenmehl 550, Roggenvollkornmehl, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz

## 6 Rosinenbrötchen ●●

Weizenvollkornmehl, Weizenmehl 550, Rapskern-Öl, Rohrohrzucker, Sultaninen, Melasse-Hefe, Steinsalz

## 7 Kornknackerbrötchen ●●

Weizenmehl 550, Leinsaat, Roggenflocken, Sonnenblumenkerne, Weizensauerteig, getrocknete Äpfel, Lupinenschrot, Kürbiskerne, Dinkelmalz, Roggenröstmalz, Melasse-Hefe, Steinsalz, Sesam

## 8 Herdbrötchen Sesam / Mohn ●●

Weizenmehl 550, Melasse-Hefe, Steinsalz, bestreut mit Sesam / Mohn

## 9 Dinkelcroissant ●●

Dinkel-Vollkornmehl, Butter, Honig, Melasse-Hefe, Molkepulver, Steinsalz, Acerolapulver, Haferflocken, Sesam

## 10 Handgemachte ●●

Weizenmehl 550, Weizensauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz

## 11 Sonnenkernbrötchen ●●

Weizenmehl 550, Roggenvollkornmehl, Sonnenblumenkerne, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz

## 12 Butter Gipfel ●

Weizenmehl 550, Butter, Rohrohrzucker, Molkepulver, Dinkelmalz, Melasse-Hefe, Acerolapulver, Steinsalz

## 13 Partykranz ●●

Weizenmehl 550, Roggenvollkornmehl, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz; Deko: Mohn, Sesam Saatenmischung, Roggen-schrot, Käse

## 14 Dinkelbrötchen ●●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl 630, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz

## 15 Weizenkrusti ●●

Weizenmehl 630, Melasse-Hefe, Steinsalz  
auch als **Dinkelkrusti** ●●●  
erhältlich

## 16 Laugenstange

**Kürbis** ●●● / **Salz** ●●● / **Käse** ●●●  
Weizenmehl 550, Weizensauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz, Natronlauge, bestreut mit Kürbiskernen / Hagelsalz / Käse

## 17 Schweizer Bürlü ●●

Weizenmehl 550, Roggenvollkornmehl, Roggen-Natursauerteig, Melasse-Hefe, Steinsalz

● vegan

● weizenfrei

● ökol. Backmittel

# Süßes

## 1 Butter-Sandkuchen

Butter, Rohrohrzucker, Weizenstärke, Weizenmehl 550, Ei, Weinsteinbackpulver, Vanille, Zitrone, Steinsalz, Zartbitterkuvertüre (Kakao 59%, Rohrohrzucker)

## 2 Mohnstriezel

Weizenmehl 550, Weizenvollkornmehl, Mohn, Rohrohrzucker, Butter, Ei, Vollmilch, Hefe, Steinsalz

## 3 Kokosmakrone

Rohrohrzucker, Kokosraspel, Eiweiß, Marzipan, Steinsalz, Zartbitter-Kuvertüre

## 4 Linzer Nusstorte

Weizenmehl 550, Haselnüsse gemahlen, Butter, Rohrohrzucker, Johannisbeerkonfitüre, Vanille, geröstete Mandeln

## 5 Kraftprotzschnitte

Dinkelmürbeteig\*, Pflanzenmargarine, Rohrohrzucker, Glukosesirup, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsaat, Sesam, Haselnüsse

## 6 Marzipanhörnchen

Honigmarzipan, Rohrohrzucker, Eiweiß, Zartbitter-Kuvertüre, Mandeln

## 7 Nusshörnchen

Hefeteig\*\*, Füllung: gemahlene Haselnüsse, Butter, Rohrohrzucker, Marzipan, Ei, gehobelte Mandeln

## 8 Walnuss-Karamelstange

Dinkelmürbeteig\*, Walnüsse, Pflanzenmargarine, Rohrohrzucker, Glukosesirup

## 9 Käsetorte

Dinkelmürbeteig\*, Weizenmehl, Magerquark, Rohrohrzucker, Butter, Maisstärke, Ei, Milchpulver, Zitronensaft, Eiweiß, geröstete Mandeln, Puderzucker

## 10 Mohntorte

Dinkelmürbeteig\*, Mohn, Puderzucker, Butter, Ei, Maisstärke, Vollmilch, geröstete Mandeln, Zimt

## 11 Rüblitorte

Mandelgrieß, geraspelte Möhren, Rohrohrzucker, Dinkelmehl 630, Ei, Zitronensaft, Weinsteinbackpulver, Steinsalz, geröstete Mandeln

## 12 Dinkel-Schweinsohr

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl 630, Touriermargarine, Rübenzucker, Zartbitterkuvertüre, Steinsalz

## 13 Dinkel-Obsttörtchen

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl 630, Ei, Rapskern Öl, Rohrohrzucker, Vollmilch, Weinsteinbackpulver, Vanille, Zitrone Auflage Äpfel / Pflaumen / Rhabarber / Kirschen

## 14 Kernbeißer

Kürbiskerne, Leinsaat, Sesam, Sonnenblumenkerne, Rohrohrzucker, Ei, Zartbitterkuvertüre

● weizenfrei

\* **Dinkelmürbeteig:** Dinkelmehl 630, Rohrohrzucker, Dinkelvollkornmehl, Backmargarine, Vollei, Weinsteinbackpulver, Steinsalz, Wasser

\*\* **Hefeteig:** Weizenmehl 550, Weizenvollkornmehl, Backmargarine, Rohrohrzucker, Ei, Melasse Hefe, ökol. Backmittel, Steinsalz

# Neues aus der Backstube

## Brot und Brötchen mit der Weißen Süßlupine



### Die Soja-Alternative aus heimischem Anbau

- ist besonders reich an Eiweiß und ungesättigten Fettsäuren
- enthält alle essenziellen Aminosäuren sowie wichtige Vitamine und Mineralstoffe
- hat wenig Kohlenhydrate
- ist als bodenverbessernde Ackerfrucht wichtig für den ökologischen Landbau

### Dinkel-Lupinenbrot 500g, Demeter-Qualität ●●

Dinkelvollkornmehl, Lupinenbruch, Roggenflocken, Roggen-Natursauerteig, Melassehefe, Steinsalz

### Dinkel-Lupinenbrötchen, Demeter-Qualität ●●

Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl 630, Lupinenbruch, Roggen-Natursauerteig, Melassehefe, ökol. Backmittel, Steinsalz

## KAMUT® – unser Brot aus wertvollem Urweizen



### KAMUT® Khorasan Urgetreide

- ist besonders reich an Vitaminen, Mineralien, Proteinen und essenziellen Fettsäuren
- ist besonders leicht verdaulich
- wird von vielen weizenempfindlichen Menschen besser vertragen als moderne Weizenarten
- wird immer ökologisch angebaut und darf nicht genetisch verändert werden

### Kamut-Brot, 750 g ●

Kamut Vollkornmehl, Dinkelflocken, Roggen-Natursauerteig, Melassehefe, Steinsalz

● vegan ● ökol. Backmittel



# Genießerpause



## Willkommen

bei uns im Café oder  
auf der Terrasse  
unterm Sonnensegel!

### Vollkornbäckerei Rasche

Göhrdestr. 3, 29499 Zernien

Tel. 0 58 63 - 98 78 44

info@vollkornbaeckerei-rasche.de

Besuchen Sie uns auch im Internet!

Gerne nehmen wir auf diesem Wege Ihre Vorbestellungen  
entgegen:

[www.vollkornbaeckerei-rasche.de](http://www.vollkornbaeckerei-rasche.de)