

Diese Entscheidung verlangt vor allem Eines: Umdenken. Mit viel Handarbeit und noch mehr Herzblut bewirtschaftet das Ehepaar seine Felder – bis hin zum fertigen Produkt.

Hierbei wachsen zum Beispiel Kürbis, Lein, Mohn, Hafer, Kümmel... in Reihen mit größerem Abstand. Dadurch ist es möglich Beikräuter mechanisch zu entfernen. Der wirtschaftliche Aspekt wird dabei bewusst zugunsten eines nachhaltig produzierten Lebensmittels vernachlässigt.

Viel wichtiger ist es Michael Böck seinen Produkten ein Gesicht zu geben, zu zeigen wer die Felder beackert, aussät, pflegt und erntet – vollkommen transparent. Sein Pioniergeist zeigt sich auch in seinem Bestreben sein Sortiment um weitere, nicht ganz so regionale Produkte zu erweitern. Mit Erfolg, wie sich am Beispiel seiner hervorragenden Kürbiskerne zeigt.

www.kernmanufaktur.de

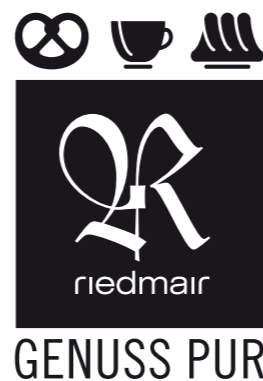


Saatgut & Gewürze AUS DER REGION

LEINSAMEN
KÜRBISKERNE
KORIANDER
KÜMMEL

*Exklusiv für uns angebaut
von der*

Kernmanufaktur
AUS GENDERKINGEN IM DONAU-RIES



Bäckerei & Konditorei Ludwig Riedmair GmbH
Dieselstraße 17 - 85748 Garching

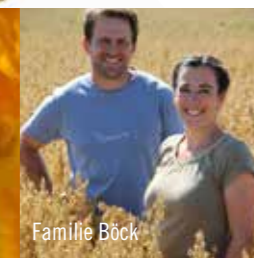
www.riedmair.de

Kernmanufaktur

Die Landwirtschaft von Michael Böck ist ein Familienbetrieb. Gemeinsam mit seiner Frau Julia bietet er sowohl biologisch als auch konventionell erzeugte Produkte an. Die beiden gehen schon seit vielen Jahren neue Wege.

Seit 2002 haben sie, auf den von ihnen bewirtschafteten Ackerflächen, keine bedenklichen Düngemittel ausgebracht und verzichten seit 8 Jahren auf Glyphosat und Insektizide. Es werden auch keine Flächen getauscht oder von anderen bewirtschaftet.

So ist gewährleistet, dass sich keine Rückstände in den Böden und damit auch in den Lebensmitteln befinden. Was wiederum uns und vor allem unserer Natur zugute kommt.





AUS BAYERN

Aus Liebe zu unserer Natur

Wir backen lieber traditionell und nachhaltig und verwenden dabei wo immer möglich regionale Produkte von Produzenten wie der Kernmanufaktur oder dem UNSER LAND Verbund, woher wir unter anderem unser Mehl beziehen.

Wir unterstützen damit regionale Landwirte, die mit einer verantwortungsvollen Landwirtschaft den Lebensraum für Mensch und Natur erhalten. Hier können wir 100% sicher sein, dass wir einen qualitativ guten und nachhaltig produzierten Rohstoff erhalten.

Damit stellen wir unsere Teige täglich selbst zusammen, geben ihnen bei der Teigführung viel Zeit zu reifen, um so auf natürliche Weise – ohne Einsatz von Zusatzstoffen oder Fertigmischungen – schmackhafte, gut verträgliche und vor allem ehrliche Backwaren zu erhalten.

Zugegeben kostet dies mehr Zeit und Geld, mehr personellen Einsatz und manchmal auch den ein oder anderen Kunden. Aber wir sind überzeugt, dass unser Weg der richtige ist. Dem Geschmack zu Liebe, vor allem aber für Mensch und Natur!



AUS BAYERN



Vollkornbrot
Kürbiskerne - Leinsamen

Körnerspitz
Leinsamen

Bircher Müsli
Leinsamen

Dinkelspitz
Leinsamen

DIE TOLLEN SAATEN & GEWÜRZE VON DER *Kernmanufaktur* FINDEN SIE IN DIESEN PRODUKTEN

Holzofenbrot
Kümmel - Koriander

Kürbiskernsemmel
Kürbiskerne - Kümmel

Kömer
Kümmel

Roggendampferl
Leinsamen

Dinkelknoten
Leinsamen

Mehrkornsemmel
Leinsamen - Kürbiskern

Karotten-Kürbis-Brot
Kürbiskerne



Bayrisches Superfood

Kürbiskerne, Leinsamen & Co schmecken nicht nur besonders lecker, sie stecken auch voller Nährstoffe, wie Magnesium, Zink oder Eiweiß... Und die ätherischen Öle der Gewürze tun vor allem unserer Verdauung gut!

Durch den nachhaltigen Anbau und die schonende Verarbeitung der Familie Böck, bleiben besonders viele dieser wertvollen Stoffe erhalten!

In unseren Backwaren sorgen Sie für den fein nussigen und würzigen Geschmack und geben jedem Produkt seinen eigenen unverwechselbaren Charakter.



AUS BAYERN



AUS BAYERN