

## KEIMBROT - MEHR ALS NUR BROT

Unser Keimbrot ist kein gewöhnliches Brot, es ist ein **Brot ohne Weizenmehl** und **ohne Mehl einer anderen Getreidesorte**. Die Grundlage unserer Keimbrote ist gekeimter Buchweizen – trotz des enthaltenen Wortes „Weizen“ kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs.

In einem Buchweizenkorn schlafen quasi alle notwendigen Stoffe, um später eine schöne große Pflanze zu werden. Wird das Korn vor der Verarbeitung zum Keimen gebracht, entwickelt sich ein hoch komplexer Vorgang, der sich selbst noch auf das gebackene Keimbrot äußerst positiv auswirkt. Der gekeimte Buchweizen ist besonders nährstoffreich, die Keimlinge enthalten viel Magnesium, Calcium, Kalium und Eisen.

Aus diesen gekeimten Körnern mit einem hohen Mineralstoff- und Vitamingehalt backen wir ein Keimbrot, das nicht nur sättigend, sondern zugleich auch sehr bekömmlich ist. Der Keimprozess benötigt zwar mehr Zeit, in der Regel 48 bis 72 Stunden, dafür trocknen unsere Keimbrote aber auch nicht nach wenigen Tagen aus, sondern bleiben bei guter Lagerung lange frisch.

## GLUTEN UND ANDERE ALLERGENE

Unser Keimbrot in Reinform – der Buchkeimling – ist immer komplett allergenfrei. Alle anderen **Brotarten sind glutenfrei**, laktosefrei, eifrei und sojafrei. Verwenden wir allergenhaltige Zutaten wie Walnüsse oder Sesamsamen, ist dies deutlich gekennzeichnet. Das gilt auch für unser Gebäck.

Zwar ist **das gesamte Sortiment immer glutenfrei**, weizenfrei und sojafrei, wir können aber nicht grundsätzlich auf andere allergenhaltige Zutaten wie Butter, Ei, Mandeln, Milch oder Nüsse verzichten. Diese Zutaten sind ebenfalls stets deutlich gekennzeichnet.

## ERLESENE ZUTATEN FÜR BESTE QUALITÄT

Ausgewählte Zutaten und hervorragende Qualität. Es klingt nach einer Binsenweisheit, ist heute aber leider kein Standard: **In unsere Backwaren kommt nur das hinein, was auch in Backwaren hinein gehört.** Wir verarbeiten nur reine, beste Zutaten wie Steinsalz statt Jodsalz, Pflanzenöl oder Butter statt Margarine, natürliches Vanillemark statt Vanillinaroma oder Honig, Ahornsirup und Rohrohrzucker statt Raffinadezucker.



”

Ich freue mich, Euch meine Keimbrote und ein kleines aber feines Gebäcksortiment anbieten zu können. Bei der Herstellung lege ich größten Wert auf hochwertige Zutaten, eine umweltschonende Nutzung von Ressourcen und eine sorgfältige Verarbeitung.

Nach den Informationen über meine Backwaren in diesem Flyer fehlt noch das Probieren, wozu ich Euch recht herzlich einlade. Kommt vorbei oder bestellt ein Probierpaket in unserem Online-Shop und überzeugt Euch vom Geschmack und der Qualität.

*Eric Onder de Linden*



**BÄCKEREI ONDER DE LINDEN**  
NATÜRLICH BACKEN OHNE KLASSISCHE GETREIDE

Telefon: +49 157 391 04 171

E-Mail: [mail@onderdelinden.de](mailto:mail@onderdelinden.de)

Online: [www.onderdelinden.de](http://www.onderdelinden.de)

**Adresse:** Berliner Straße 923, 51069 Köln

Mittwochs von 14 bis 18 Uhr geöffnet



**BÄCKEREI ONDER DE LINDEN**  
NATÜRLICH BACKEN OHNE KLASSISCHE GETREIDE



DE-ÖKO-022



## UNSERE HANDWERKSBACKEREI

Glutenfrei backen - und auch so, dass alles vorzüglich schmeckt? Garnicht so einfach! Dazu **konsequenter Verzicht** auf den üblich gewordenen Cocktail aus Zusatzstoffen oder Bindemitteln? Das erschwert die Herstellungsbedingungen erheblich.

Nach vielen Backversuchen haben wir es geschafft! Unsere **hochwertigen, handgefertigten Bio-Produkte** zeichnen sich ganz besonders aus durch ihre Saftigkeit - ein auffälliges Qualitätsmerkmal im Vergleich zu handelsüblichen glutenfreien Backwaren, die schnell dazu neigen, sehr trocken zu werden.

Mit unserem Namen stehen wir für **Premium Bio-Qualität**, für naturbelassene Backwaren ohne Schnick-Schnack, ohne deklarationsfreie Zusatzstoffe, deren Namen oft kaum aussprechbar sind. Unser Grundsatz: Kurze Zutatenlisten, um das Beste aus den natürlichen Grundstoffen selbst zu holen, und der einfache Gedanke: "**Weniger ist mehr!**"

Selbstentwickelte Rezepturen und handwerkliches Know-How machen unsere Backwaren nicht nur einzigartig in ihrer Beschaffenheit, sondern auch unvergesslich im Geschmack.

Auch **viele Allergiker** können durch die von uns sorgfältig ausgesuchten Zutaten **das gesamte Backwarensortiment** aus Meisterhand in seiner **hohen Qualität sicher genießen**. Ein wahres Gütesiegel für die Vielseitigkeit unserer Bio-Bäckerei!

Um sicher **geschützt vor Gluten-Kontaminationen** zu bleiben, werden glutenfreie Produkte zumeist in dicke Plastiktüten verschweißt, was notgedrungen einen Beitrag zum Anwachsen der Plastikmüllberge leistet.

Auch wir standen seit unserer Gründung vor der Frage, wie wir unsere Backwaren einerseits so verpacken müssen, dass Frische und Kontaminierungsschutz gesichert sind, andererseits aber die **Umweltbelastung so gering wie möglich** gehalten wird.

Unsere Verpackungen haben deshalb bereits mehrere Entwicklungsstufen durchlaufen, und wir bleiben weiterhin innovativ und wachsam, suchen stets nach Alternativen für neue Verpackungsmaterialien, die alle diese Kriterien erfüllen müssen. Der Erhalt der Umwelt ist für uns **keine hohle Phrase**.

Mit unseren hochwertigen Backwaren wollen wir vom Einkauf der Grundstoffe über die Herstellung bis zum Versand die nachhaltige Nutzung aller Ressourcen respektieren.



### BACKWAREN

Es wird immer nur das gebacken, was bestellt wird. Dadurch werden keine Lebensmittel unnötig produziert und letztlich weggeschmissen.



### PRODUKTVERPACKUNGEN

Unsere Papierbeutel bestehen aus unbedrucktem Kraftpapier mit einem Sichtfenster aus Bio-Kunststoff (PLA) und somit zu 100% biologisch abbaubar. Die Kunststoff-Tüten und Aufkleber sind zu 100% recycelbar.



### PAKETDIENST

Alle Pakete werden per UPS carbon neutral verschickt. Die durch den Transport entstehenden Treibhausgase werden durch Klimaschutzprojekte ausgeglichen. Jede Lieferung unterstützt so den Umweltschutz.



### STROM

Der Strom für die Backstube wird wie der für unseren Webshop zu 100% aus erneuerbaren Energien gewonnen.



### DRUCK & PAPIER

Für Rechnungen und Korrespondenzen wird recyceltes Papier genutzt und nur in schwarz-weiß gedruckt. Visitenkarten, Flyer und Imagebroschüren bestehen ebenfalls zu 100% aus recyceltem Papier.



### BIO-QUALITÄT

Das gesamte Backwarensortiment ist naturbelassen und unterstützt eine umweltschonende Landwirtschaft sowie den Erhalt unserer Natur.

## UNSERE PHILOSOPHIE

### HANDWERKSKUNST

Das Bäckerhandwerk ist schützenswert. Damit es so bleibt, helfen die Maschinen dem Bäcker und ersetzen ihn nicht.



### VERSANDVERPACKUNGEN

Die Kartons und das Füllmaterial sind unbedruckt und ebenfalls recycelbar. Alle Pakete werden mit umweltfreundlichem Paketband aus Kraftpapier und Naturkautschuk gebunden.



### MEHRWEGLÖSUNGEN

Bei jeder Anlieferung unserer regionalen Partner werden keine Pappkartons, sondern Transportkisten verwendet. So vermeiden wir unnötige Verpackungen und Gebindekartonagen.



### BELEUCHTUNG

Durch die Benutzung von LEDs wird in der gesamten Backstube Strom gespart.



### DIGITALISIERUNG

Lediglich wirklich benötigte Papiere werden ausgedruckt, alle anderen Dokumente werden digital abgewickelt und übertragen.



### BACKOFEN

Unser Backofen ist bestens isoliert und bestmöglich ausgelastet. Geheizt wird mit Ökostrom.

