

AUSGABE 04|2023

BROT.109

*„...ich
werde
Konditor-
meister!“*

Liebe das Brot

BROTHAUS



Stolz und Vorurteil

Liebe Freundinnen und Freunde
des BrotHauses, liebe Gäste,

Stolz ist ein recht bedeutungsschweres Wort – und eigentlich liegt mir Zufriedenheit so viel näher. Aber ich kann meine derzeitige Gefühlslage fast nicht anders beschreiben: unsere Auszubildenden machen mich so richtig stolz. Da kann man ja gar nichts dagegen machen :-))). Wir haben das große Glück, begabte, begeisterungsfähige, leistungsbereite junge Menschen im BrotHaus begleiten zu dürfen, die ihrem Ausbildungsbetrieb alle Ehre machen. Lest dazu gerne unseren Bericht hier im Magazin ab Seite 4.

Kommen wir zu gängigen Vorurteilen: Ein Beruf im Bäckerhandwerk bringt unbequeme Arbeitszeiten und monotone Tätigkeiten mit sich – wir sehen es anders: Unsere Auszubildenden haben sich für einen kreativen, vielfältigen Ausbildungsberuf mit Zukunft entschieden, der ein großes Maß an Flexibilität und Perspektive bietet. Während ihrer Ausbildung arbeiten die Azubis nur Tagschichten. Dazu gibt es die Fünf-Tage-Woche, Coaching- und Schulungsangebote, kostenfreie Arbeitskleidung und satte Mitarbeiter-rabatte auf unsere Gebäcke. Schon während der Ausbildung dürfen unsere Azubis gerne Verantwortung übernehmen und unsere Teams tatkräftig bereichern. Jeder Ausbilder und jede Ausbilderin im BrotHaus vermittelt die Begeisterung für hochwertige, handwerkliche Lebensmittel, verknüpft mit langer Tradition und BrotHaus-Werten, verbunden mit Platz für innovative Ideen an einem modernen, zeitgemäßen Arbeitsplatz.

Was für alle unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen gilt: Wir alle möchten Menschen wachsen sehen – für die Entwicklung des BrotHauses – für die Menschen hier in unserer Region. Im BrotHaus gibt es Chancen. Die Azubis haben sie schon mal genutzt...



Man lernt doch nie aus – wir bleiben dran!
Euer Marcus Fischer





Dein
AZUBI-Lohn:

- 1. Lehrjahr = 1150,- €
- 2. Lehrjahr = 1250,- €
- 3. Lehrjahr = 1350,- €

Ohne Helden geht es nicht - und wir im BrotHaus sind stolz und begeistert über unsere prämierten SUPER-AZUBIS - VIELEN DANK, DASS IHR EUCH SO ENGAGIERT!



Glückwunsch!

WIR GRATULIEREN UNSEREN AUSZUBILDENDEN HERZLICH ZU IHREN BESTANDENEN PRÜFUNGEN UND ZIEHEN UNSEREN IMAGINÄREN HUT VOR IHREN LEISTUNGEN. STAATSPREISTRÄGER, JAHRGANGSBESTE UND INNUNGSSIEGER FINDEN SICH IN UNSEREN AZUBI-REIHEN.

Unter den derzeit mehr als drei Dutzend Auszubildenden im BrotHaus treffen sich viele junge Persönlichkeiten, die ihre Ausbilderinnen und Ausbilder jeden Tag aufs Neue begeistern: aufgrund einer weit überdurchschnittlichen Begabung, weil sie ihren Berufswunsch sehr konsequent

verfolgen, weil sie bereits früh Verantwortung übernehmen oder auch, weil sie auf ihrem Weg besonderen Erschwernissen die Stirn bieten. Stellvertretend für alle Azubis im BrotHaus stellen wir in dieser Ausgabe vielversprechende Gesellen vor, die in jüngster Vergangenheit mit ihren Abschlüssen und Erfolgen auf sich aufmerksam gemacht haben.

Jakob Zobel, 24 Jahre, Kaufmann für Büromanagement; jetzt stellvertretender Filialleiter; Jahrgangsbester nach zwei Jahren Ausbildung

Annika Englert, 21 Jahre, Bäckerin zwei Jahre Ausbildung; Staatspreis als Leistungsbeste; nächstes Ziel: Meister-Ausbildung

Mohammed Saad, 40 Jahre, Bäcker Innungssieger im praktischen Teil; seit 8 Jahren in Deutschland

Roman Vasilenko, 20 Jahre, Konditor, Drittbester in der Konditoren-Abschlussprüfung; Arbeit mit Lebensmitteln begeistert ihn; Meisterschule ist sein Plan

Cathleen Blum, 21 Jahre, Bäckerin Staatspreisträgerin schulisch eine Klasse für sich – aber auch im praktischen Herangehen ausgefuchst

Vivienne Ehrlinger, 21 Jahre, Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei beste Verkäuferin Abschlussprüfung; Lehrzeitverkürzung



Jakob Zobel



Annika Englert



Mohammed Saad



Roman Vasilenko



Cathleen Blum



Vivienne Ehrlinger

Ob in ihrem täglichen Arbeitsbereich oder bei ihren schulischen Aufgaben: unsere Auszubildenden haben in ihrer gesamten Ausbildung viel geleistet und sich mit ihren Ideen und Fähigkeiten eingebracht.

Es macht uns stolz, die gesamte Entwicklung mitzugestalten und zu sehen, wie sie zu Experten und Expertinnen in ihren Tätigkeitsbereichen werden.

Kein Abschluss ohne Anschluss: Nach Gesellenprüfung winkt Dauerarbeitsplatz. Wir sind unsäglich dankbar für diese jungen Menschen und schätzen uns sehr glücklich, sie weiter begleiten zu dürfen. Sofern die frischgebackenen Gesellen keine anderen Zukunftspläne haben, werden die Ausbildungsverträge in unbefristete Anstellungsverträge mit Entfaltung- und Entwicklungspotential umgewandelt.

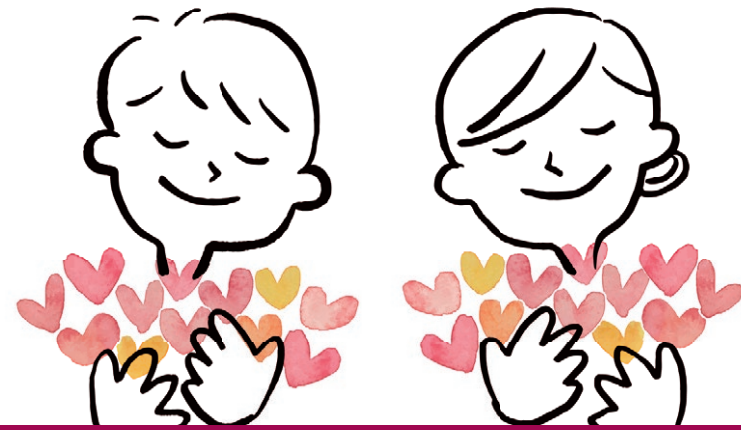
Kolleginnen und Kollegen dieser Qualität wollen wir unbedingt lange bei uns behalten.

Wir als ein führendes Unternehmen in der Region geben jungen Berufseinsteigern die Möglichkeit, ihre berufliche Zukunft bei uns zu starten und eine Ausbildung zu beginnen. Wir wissen, dass wir von einem dynamischen, vielfältigen Team nur profitieren. Daher freuen wir uns immer über junge und motivierte Kolleginnen und Kollegen mit neuen Impulsen.

Bei Fragen rund um Ausbildung oder Praktikum ist **CAROLIN WITTMANN, Ausbildungsleiterin im BrotHaus, die richtige Ansprechpartnerin.**
Email: c.wittmann@brot-haus.de



DIE TAFELN der Region - unsere Herzensangelegenheit

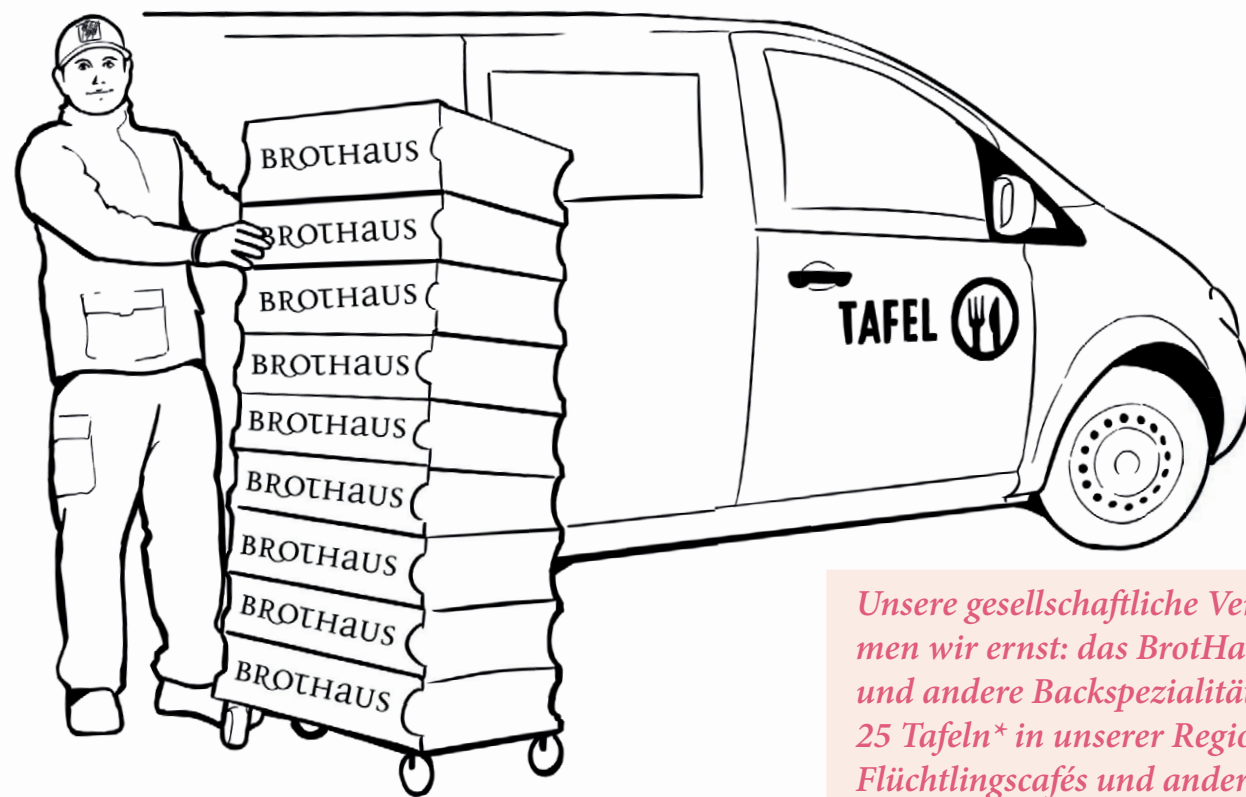


ENGAGIERT. BEHERZT.

Altes Brot ist nicht hart – kein Brot ist hart.

Für manche Menschen ist ein festes Mahl schon ein Festmahl.

Bei dem Thema Armut denken die meisten Menschen nicht als erstes an Bayern oder Deutschland – leben wir doch in einer der reichsten Nationen der Welt. Und doch gibt es auch hier bei uns Mitmenschen, die in Armut leben oder davon bedroht sind. In der Regel handelt es sich dabei nicht um existenzielle Armut – also eine Armut, bei der das Leben unmittelbar in Gefahr ist. Dennoch leben die Betroffenen in Deutschland im Vergleich zur übrigen Bevölkerung mit erheblichen Einschränkungen. Für den Kauf von Lebensmitteln bleiben ihnen meist nur wenige Euro pro Tag. Frisches Obst und Gemüse, Fleisch und Milchprodukte werden zu Luxusgütern, die sich finanziell benachteiligte Menschen nur selten leisten können. Die Tafeln in Deutschland setzen sich dafür ein, die Folgen der Armut in einem Land des Überflusses etwas zu lindern – und den Betroffenen den Alltag etwas zu erleichtern.



Unsere gesellschaftliche Verantwortung nehmen wir ernst: das BrotHaus spendet Brot und andere Backspezialitäten an über 25 Tafeln in unserer Region. Auch Schulen, Flüchtlingscafés und andere Einrichtungen werden regelmäßig von uns unterstützt.*

WEITERE INFOS:
Tafel Deutschland e.V. / www.tafel.de

... zum Beispiel in Feuchtwangen

In einer Altstadtstraße von Feuchtwangen könnte man ihren Eingang fast übersehen – ein eher unscheinbares Haus mit Ladengeschäft beherbergt jeden Donnerstag die Tafel für Feuchtwangen. Viele ehrenamtliche Mitarbeiter*innen sind schon Stunden vorher damit beschäftigt, qualitativ einwandfreie, überschüssige Lebensmittel bei diversen Abgabestellen zu sammeln. Diese werden dann an Menschen verteilt, die in eine Notlage geraten sind. So wird eine Brücke gebaut zwischen Überfluss und Knappheit. Die Feuchtwanger Tafel hat seit 2005 ihre Tore geöffnet und manche Helfer*innen sind schon seit Beginn dabei.

Heute sind sechs muntere Damen mit Schürzen im Tafel-Look dabei, die Waren zu sichten, zu sortieren und dann in die Regale und in die Kühlschränke einzuräumen oder auf der Theke aufzubauen. Sie haben einen guten Blick für eine ansprechende Präsentation der Waren; auch Blumensträuße warten auf Kundschaft – ein wunderbarer Tante-Emma-Laden-Charme liegt über den Räumlichkeiten. Die Feuchtwanger Tafel bietet eine breite Auswahl an Waren: Obst und Gemüse, Molkereiprodukte und Wurstwaren, Öl, Nudeln und Reis und so vieles mehr. Auch Produkte für Menschen mit Unverträglichkeiten sind im Angebot. Das äußerst angenehme Miteinander und die menschliche Komponente sind sofort zu spüren; hier wird Hand in Hand für eine gute Sache gearbeitet und so manche Freundschaften sind aus diesem wichtigen,

ehrenamtlichen Engagement

entstanden.

Traditionell wird ein gemeinsamer Kaffee getrunken, bevor die Ladentür um Punkt 14 Uhr aufgeschlossen wird.

Gute zwei Stunden ...

... herrscht Hochbetrieb erst dann wird es mit Ladenschluss wieder ruhiger. Allerdings ist der Dienst für die freiwilligen Helfer*innen noch nicht zu Ende. Jetzt muss wieder verpackt, weggeräumt und geordnet werden. Was fehlt? Woher könnte es bezogen werden? Nach dem Tafeltag ist vor dem Tafeltag ... Gemeinsam stark für Vielfalt & Mitmenschlichkeit. Zusammen etwas bewegen.

Dann geht es erst einmal rund ...

... und es gibt viel zu tun. Ungefähr 30 bis 40 Haushalte versorgt die Tafel Feuchtwangen jede Woche – und es dürften sogar noch ein paar mehr sein. Leider wird noch nicht jeder Haushalt, der Unterstützung verdient hätte, von der Tafel erreicht. „Oft ist es ein Schamgefühl, das Menschen davon abhält, Hilfe anzunehmen“, sagt Gudrun Naser, Geschäftsführerin des Diakonischen Werkes Feuchtwangen und damit auch Chefin der hiesigen Tafel. „Seit wir aber die Tafel in Feuchtwangen als Anlaufstelle und Treffpunkt haben, können wir einem Großteil der Kunden in anderen Bereichen noch ein Stück weiterhelfen, sei es bei Anträgen zu Wohngeld, in der Suchtberatung und bei Fragen zu Erziehungsthemen“, berichtet uns Gudrun Naser weiter. Alle Mitarbeiter*innen bemühen sich sehr, die Bedürfnisse und Wünsche zu erfüllen. Besonders nachgefragt werden heute Körperpflegeartikel wie Deo oder Shampoo und geschnittenes Brot. Ein Kurs in Lebensmittelkunde ist ganz nebenbei erhältlich. „Durch die wechselnde Gemüseauswahl weiß ich jetzt auch, wie Romanesco aussieht“, erzählt eine Helferin lachend. „Die Verständigung mit unseren Kunden ist sehr einfallsreich. Ein Mann hat einmal wild die Arme auf und ab bewegt – ein bisschen hat es gedauert, dann war klar, er will Geflügelwurst.“





BEI BROTHAUS BIST DU MEHR

– aber wir wissen, dass DU auch
MEHR als BROTHAUS bist.

DESHALB STELLEN SICH HIER
KOLLEGINNEN UND KOLLEGEN VOR,
DEREN LEBEN SICH JA AUCH NICHT NUR
UM BROT & Co. DREHT. SIE ERZÄHLEN, WAS SIE ALS
PERSONEN AUSZEICHNET, WAS HINTER DEN
MENSCHEN NOCH ALS TALENT
UND GESCHICHTE SCHLUMMERT.



Steffen



Rebecca



Patrick



Luka

HIER
KOMMST DU
ZU DEN VIDEOS:



Daniela



Elli



Sebastian



Balasz



WUSSTEST DU:

*im BrotHaus sind fast alle Brote nicht nur aus besten regionalen Rohstoffen sondern auch **VEGAN!***

Unsere Verkäufer/innen im Fachgeschäft stehen Dir bei Fragen auch gerne jederzeit zur Verfügung.





VEGANE
KIDNEYBOHNEN
BRATLINGE



SEMMELNÖDEL
MIT PILZSAUCE



VEGANER LINSENTOPF
mit Räuchertofu

SELLERIE-SCHNITZEL
und Süßkartoffel-Pommes





SELLERIE-SCHNITZEL MIT BREZEN-PANADE & SÜSSKARTOFFELPOMMES

ZUTATEN:

- 1 Knollensellerie
- 3 mittelgroße Süßkartoffeln

FÜR DIE PANADE:

- 50 g Mehl
- 75 ml pflanzliche Milch
- 1 TL Senf
- ½ TL Salz (oder mehr nach Geschmack)
- ¼ TL Pfeffer (oder mehr nach Geschmack)
- ½ TL Knoblauchflocken
- ca. 5 getrocknete Brezen
- 2 EL Hefeflocken
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL Öl • Salz und Pfeffer

GEWÜRZ POMMES:

- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Maisstärke
- ½ TL Paprika - edelsüß
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- ½ TL Salz
- Pfeffer

Anleitung Sellerie-Schnitzel:

Knollensellerie schälen, halbieren und in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Optional in kochendem Salzwasser 10 Min. garen. Mehl, pflanzliche Milch, Senf und Gewürze in einen tiefen Teller geben und vermischen. Die getrockneten Brezen im elektrischen Mixer zu „Paniermehl“ zerkleinern. Paniermehl, Hefeflocken und Paprikapulver in einem zweiten tiefen Teller geben und vermischen. Selleriespalten erst in der flüssigen Mehl-Mischung, dann in dem Paniermehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Selleriespalten bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 5-10 Minuten ausbacken, bis sie knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anleitung Süßkartoffel-Pommes:

Die Süßkartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Süßkartoffel Wedges 10 Minuten im kalten Wasser einweichen danach vorsichtig trockenreiben.

Den Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze vorheizen).

Maisstärke mit den Gewürzen vermischen und damit die Pommes bestreuen. Das Olivenöl darüber geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Pommes darauf verteilen und bei 220 °C 15 Minuten backen. Anschließend wenden und nochmals 10 Minuten backen.



VEGANER LINSENTOPF MIT RÄUCHERTOFU

ZUTATEN:

- 250 g Berglinsen, oder Tellerlinsen, braune Linsen
- ein Block Räuchertofu, ca. 175 g bis 200 g
- 350 g Kartoffeln, geschält gewogen
- 2 bis 3 Zwiebeln, ca. 200 g bis 250 g
- 2 Möhren, ca. 200 g bis 250 g
- 50 g Tomatenmark
- 4 Esslöffel Öl
- 30 g Gemüsebrühe Pulver, ca. 2 Esslöffel
- ein Lorbeerblatt
- 2 Esslöffel veganer Essig
- Schwarzer Pfeffer

VORBEREITEN:

- Block Räuchertofu in kleine Würfel schneiden.
- Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Möhren eventuell schälen (nach Geschmack).
- Möhren in kleine Würfel schneiden.
- Zwiebeln schälen und fein würfeln

ANBRATEN:

- in einem großen Topf 4 Esslöffel Bratöl erhitzen.
- die Zwiebelwürfel darin 10 Minuten anbraten.

ZUFÜGEN:

- Räuchertofu, Möhren
- 5 Minuten anbraten
- 50 g Tomatenmark zufügen.
- ca. 1,5 Minuten mit anbraten

KOCHEN:

- 1,5 Liter Wasser in den Topf hinzufügen:
- Kartoffeln, Berglinsen (oder Tellerlinsen, braune Linsen), ggf. Lorbeerblatt
- ... mit Deckel zusammen zum Kochen bringen.
- ... bei kleiner Hitze 45 Minuten köcheln lassen
- ... ab und zu umrühren.

MIT HOLZOFENBROT SERVIEREN!



VEGANE KIDNEYBOHNEN BRATLINGE

ZUTATEN:

- 250 g Kidneybohnen
- 85 g Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 60 g Haferflocken
- 25 g Mehl
- Öl zum Braten

GEWÜRZE:

- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Senf
- ½ EL Gemüsebrühe Pulver
- 2 TL Paprika Pulver
- 1 TL Kumin (Kreuzkümmel)
- ¼ TL Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer

VORBEREITEN:

- Dose Kidneybohnen in ein Sieb abgießen.
- abtropfen lassen
- kleine Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 1 Zehe Knoblauch pressen.

ANBRATEN:

- In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen.
- Zwiebelwürfel ca. 7 Minuten anbraten.
- den gepressten Knoblauch zufügen.

BURGERMASSE MISCHEN:

- in einer großen Schüssel die abgetropften Kidneybohnen mit einer Gabel zerdrücken.
- die angebratenen Zwiebeln zu den zerkleinerten Bohnen zufügen
- ebenso die 60 g Haferflocken und 25 g Mehl

WÜRZEN MIT:

- 1 EL Sojasoße
- ½ EL Gemüsebrühe Pulver
- 1 EL Senf
- 2 TL Paprika Pulver
- 1 TL Kumin (Kreuzkümmel)
- ¼ TL Cayennepfeffer

- Die Masse gut verkneten mit Salz und Pfeffer würzen
- Den Teig für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. (Schüssel abdecken)
- Aus der gut durchgekühlten Masse 5 Patties formen
- In einer Pfanne Öl erhitzen.
- Die Bohnenpatties in das heiße Öl geben.
- Bei kleiner Hitze die erste Seite 10 Minuten braten.
- Dann wenden und die zweite Seite bei kleiner Hitze weitere 10 Minuten braten.





SEMMEKNÖDEL MIT PILZSAUCE

ZUTATEN für die Semmelknödel:

- 8 Brötchen vom Vortag
- 300 ml Sojamilch ungesüßt
- 2 TL Pflanzenöl
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 30 g Petersilie gehackt
- 1 TL Salz
- ½ TL Muskatnuss gemahlen

Anleitung Semmelknödel:

Die Brötchen in kleine Stücke schneiden. Mit lauwarmer Sojamilch übergießen, vermengen und beiseitestellen. Das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel ca. 3 Minuten anbraten, bis sie glasig und leicht gebräunt sind. Petersilie hinzugeben und 1 Minute mitdünsten. Anschließend zusammen mit dem Salz und Muskatnuss zu den Semmeln geben und alles zu einer Masse verkneten.

Aus der Masse mit feuchten Händen 8 Knödel formen. Salzwasser zum Kochen bringen. Dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren, sodass das Wasser nur noch simmert. Nun langsam die Knödel hineingeben und ca. 15-20 Minuten kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen.

ZUTATEN Pilzsauce:

- 1 rote Zwiebel
- 500 g braune Champignons
- 2 EL Olivenöl
- 1½ TL Thymian (getrocknet)
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- ¾ TL Salz
- 1½ EL Mehl
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml veganer Weißwein oder 100 ml Gemüsebrühe mehr
- 300 ml Pflanzendrink
- 2 EL Hefeflocken
- 1 Zitrone
- ca. 40 g Petersilie

Anleitung Semmelknödel

Zwiebeln fein würfeln. Champignons putzen und vierteln. Olivenöl erhitzen und Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Pilze dazugeben und für 5 Minuten mitbraten. Die Gewürze zu den Pilzen geben. Das Mehl hinzufügen und gründlich mit den restlichen Zutaten vermengen. Kurz anschwitzen und anschließend mit Gemüsebrühe ablöschen. Veganer Weißwein und Pflanzendrink unterrühren. Die Pilzrahmsauce mit Hefeflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend 15 Minuten bei geringer Hitze leicht köcheln lassen. Zitrone halbieren, Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und grob hacken. Sauce vom Herd nehmen, mit etwas Zitrone verfeinern und die gehackte Petersilie dazugeben. Semmelknödel mit Pilzsauce servieren.



CROISSANTS
IN EINER NEUEN DIMENSION

CUBE HOUSE

DIENEUE
DIMENSION



Nur für kurze Zeit!
Nur in ausgewählten Fachgeschäften!

DEN NEUESTEN TREND AUS LONDON GIBT ES JETZT
BALD AUCH IN DEINEM BROTHAUS.

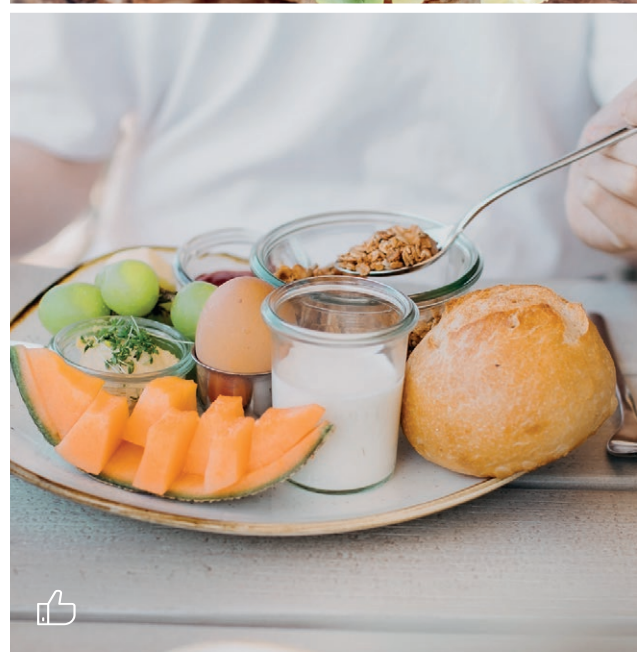
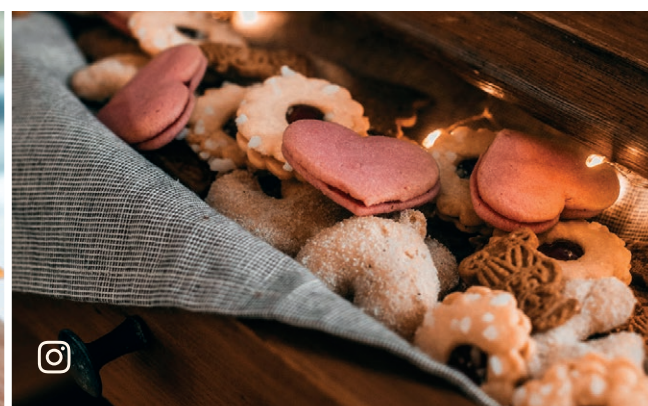
*Länge x Breite x Höhe – 512 cm³ purer Genuss!
Feinster Croissant-Teig, prall voll
mit den besten BrotHaus Füllungen.*



Dinkel Kürbis Kraft



NEU: DAS BROT DES JAHRES 2023
bei uns „in Dinkel“



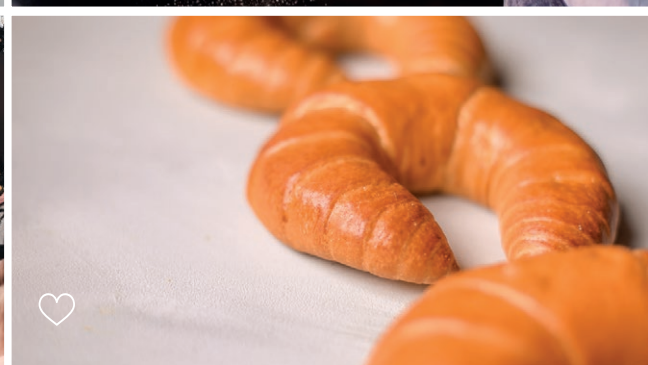
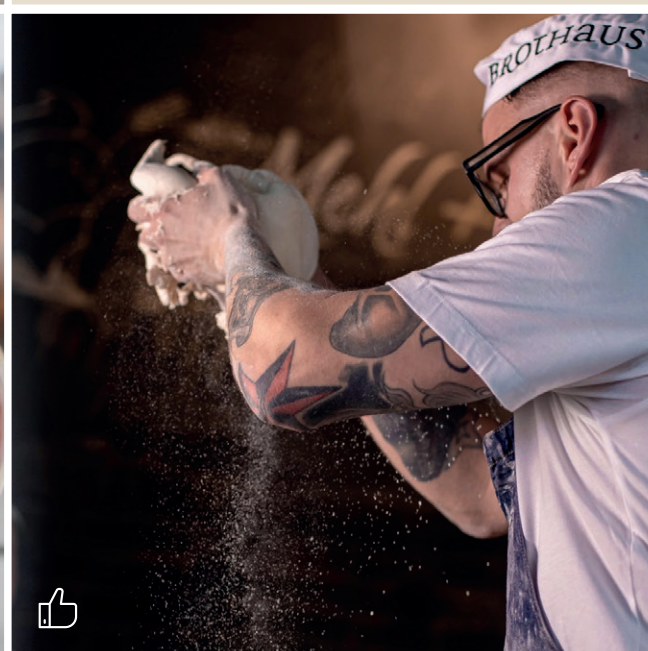
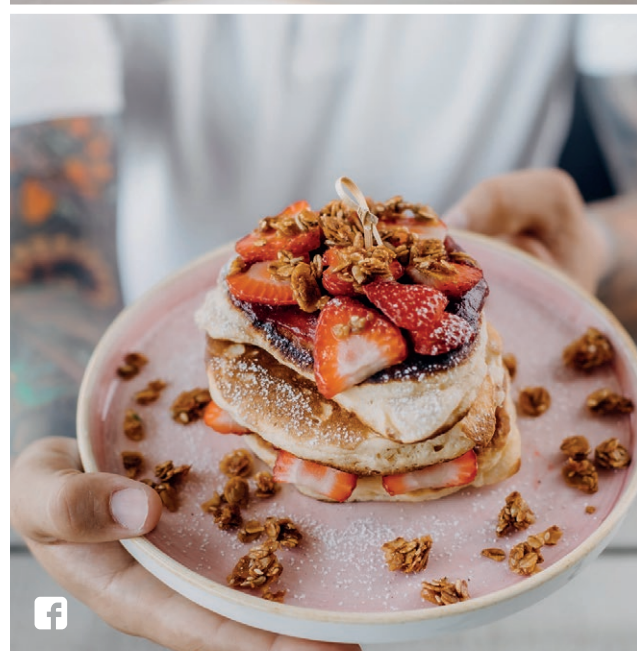
WERDE EIN TEIL VON BROTHAUS.

Folge unseren Social-Media-Kanälen

📷 [brothaus.baecerei](#)

📍 [brothausburgbernheim](#)

Lass dich inspirieren und poste mit [#meinbrothaus](#)



BROTHAUS FORCHHEIM BAHNHOFSPLATZ 10 - 91301 FORCHHEIM TELEFON: 09191 9798853



Wohin des Weges?

Es ist ein Kommen und Gehen in dem im September 2022 neu eröffneten BrotHaus-Fachgeschäft im Forchheimer Postpalais nahe dem Bahnhof. Das wuselige Durcheinander aus Pendlern, Reisenden, Schülern, Fremden und Einheimischen trifft hier auf Genuss und die Möglichkeit zum Durchatmen.

Mit dem angestaubten Image von Bahn und Post hat die neueröffnete BrotHaus-Location im Postpalais am Forchheimer Bahnhof wirklich nichts mehr zu tun. Blitzsauber wurde das ehemalige Gebäude der Deutschen Post geschmackvoll renoviert – ein kantiges, strenges Äußeres überrascht mit einem entspannten Kern.

Mit viel hellem Holz und der weißen Möblierung kommt das Fachgeschäft frisch und modern daher. Die lange Verkaufstheke in Stein-/Betonoptik ist dicht an dicht mit den BrotHaus-Backspezialitäten besetzt wie ein ICE zur besten Reisezeit. Hier in Forchheim gibt es ganz speziell unsere bunten, belegten Brote, Pancakes und unser BrotHaus-Porridge – schick in Szene gesetzt von unserem Bord-Bistro-Chef. Ein Extra-Schalter für den Mitnehm-Kaffee versorgt Eilende noch schnell, bevor der Zug fährt.

Neben den Freuden für den Gaumen ist die Einrichtung ein Augenschmaus für unsere Design- und Interior-affinen Gäste, die es sich in den samtigen Sitzen mit den gemütlichen Lehnen bequem machen können. Hektik und Unruhe sucht man hier vergebens – abgeschirmt durch die Rundbogen aus Holz. Nicht nur im Innenbereich ist ausreichend Platz, sondern auch die großzügige Außenbestuhlung vor und hinter dem Postquartier-BrotHaus bietet sich für einen Zwischen-Stopp an. Bunte, loungige Riesen-Sitzkissen warten schon wieder auf ihren Einsatz. Wir sorgen sehr gern für eine ansprechende Verweil-Atmosphäre... aufpassen, dass der Anschluss (-Zug) nicht verpasst wird, sollte jeder aber doch selbst.



ANKOMMEN, VERWEILEN UND BESTENS GESTÄRKT AUFBRECHEN IN DEN TAG, DIE REISE, DAS ABENTEUER! DEIN BROTHAUS IN FORCHHEIM.

NEU.

UNSERE NEUE WEBSITE

LOCKER AUS DEM HANDGELENK

ein großer Wurf!

HIER
GEHTS
ZUR NEUEN
WEBSITE




BROTHAUS



Impressum

Herausgeber und verantwortlich

BrotHaus GmbH | Rothenburger Straße 47 | 91593 Burgbernheim
Tel. 09843 93633-0 | Fax 09843 93633-60 | info@brot-haus.de
www.brot-haus.de

Layout & Design

ad-room Werbeagentur GmbH | www.ad-room.de

Redaktion

Michaela Pfänder (FR)
E-Mail: redaktion@brot-haus.de

Druck

Rotabene Medienhaus
www.rotabene.de

Bildnachweise

© Michaela Pfänder; © ad-room.de; © Tanja Schmitt;
© Werner Bartsch; © deerstreet; © aha360.com;
© Frank Respondek; © Sophia Wanderer; © Katrin Krauthahn;
© Brothaus GmbH; © istockphoto.com

Allgemein: Mit Namen gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Herausgeber wieder. Bei Einsendungen wird das Einverständnis zur vollen oder auszugsweisen Veröffentlichung vorausgesetzt. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Bilder oder Bücher wird keine Haftung übernommen. Alle Inhalte nach bestem Gewissen, aber ohne Gewähr. Das Kundenmagazin und alle in ihm enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Herausgebers strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.