

The logo for Demeter, featuring the word "demeter" in a white, lowercase, sans-serif font on a red rectangular background. A green wavy line is positioned below the red rectangle.

Ausgezeichnet biodynamisch.

# Bäckerei



*Gempen*

*Sonnhalde*

[www.sonnhalde.ch](http://www.sonnhalde.ch)

[baeckerei@sonnhalde.ch](mailto:baeckerei@sonnhalde.ch)



**BIO**

# Die Bäckerei Sonnhalde stellt sich vor

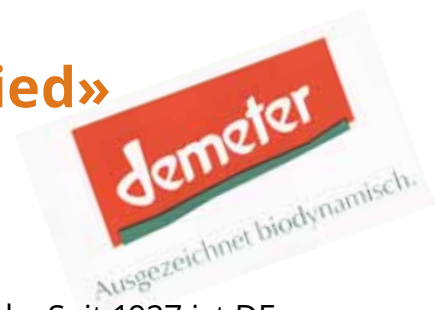
Die Bäckerei Sonnhalde ist fester Bestandteil der Tagesstätten der Sonnhalde in Gempen.

Wir arbeiten mit Menschen mit einem Unterstützungsbedarf. Unsere Hauptaufgabe besteht deshalb auch darin, diese Menschen mit ihren Fähigkeiten zu fördern und zu unterstützen. In einer internen IV-Anlehre werden sie individuell in den Arbeitsprozess und in das Bäckerhandwerk eingeführt. In der internen Berufsschule erlangen sie die nötigen schulischen Fähigkeiten. In den Beschäftigungs-Werkstätten der Sonnhalde erhalten diese Menschen Arbeit und den nötigen Halt in einem geschützten Umfeld.

Bei uns in der Bäckerei betreuen wir sechs bis acht Menschen mit einem Unterstützungsbedarf, welche tatkräftig und mit viel Freude im Team mitarbeiten. In der Produktion stellen wir qualitativ hochwertige Produkte her. Als Demeter-Betrieb verarbeiten wir nur biologisch produzierte Rohmaterialien und verwenden keinerlei chemische oder synthetische Backhilfsmittel. Bei allen unseren Teigen setzen wir den eigenen Sauerteig ein und verzichten bei einigen Brotsorten gänzlich auf Kulturhefe. Die Rohmaterialien werden bis zum fertigen Produkt schonend verarbeitet. Um möglichst viele Vitamine und ätherische Öle im Brot zu haben, vermahlen wir einige Spezialmehle in der eigenen Getreidemühle täglich frisch. Im Elektro- und Holzofen werden die Brote dann knusprig ausgebacken.



# «Geniesse den Unterschied»



## DEMETER - für Mensch und Erde

DEMETER ist die griechische Göttin der Fruchtbarkeit der Erde. Seit 1927 ist DEMETER das Warenzeichen für Erzeugnisse aus anerkannt biologisch-dynamischer Erzeugung. Boden, Bodenleben, Pflanzen und Tiere stehen von Natur aus in Beziehung zueinander. In der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, die von Rudolf Steiner 1924 angeregt wurde, werden die natürlichen Ressourcen nicht nur geschont, sondern Lebensprozesse sowie die Wirkung von irdischen und kosmischen Kräften gezielt gefördert. Die Basis für die Intensivierung der natürlichen Kreisläufe im Rahmen der Landwirtschaft bilden: eine vielfältige, ausgewogene, standortgerechte Fruchtfolge, regional angepasste Pflanzensorten, harmonische organische Düngung und artgerechte Tierhaltung und -pflege mit hofeigener Fütterung. Zur Pflege von Mist und Kompost sowie zur Anregung des Wurzelwachstums und zur Förderung des wachsenden Pflanzenbestandes werden spezielle Präparate auf der Grundlage von Heilpflanzen, Rindermist und Quarzmehl eingesetzt.

## DEMETER-Qualität

Jedes Erzeugnis ist ein Spiegel der Prozesse, die es erfahren hat. Oberstes Ziel ist es, den artspezifischen Charakter der Pflanzen und Tiere und damit auch der daraus gewonnenen Lebensmittel zu fördern. Dies gelingt besonders gut durch den harmonisierenden Einfluss der biologisch-dynamischen Präparate. Die Lebensmittel schmecken dadurch gut, sind bekömmlich und qualitativ hochwertig. Sie dienen nicht nur der Ernährung des Körpers, sondern auch dem seelischen und geistigen Leben. Qualität beginnt beim Saatgut. Gentechnische Manipulationen - sei es an Saatgut, an Tieren, am Futter oder in der Verarbeitung - sind bei DEMETER ausgeschlossen.

## DEMETER-Richtlinien und -Anerkennung

Die DEMETER-Richtlinien sind erheblich umfassender und weit reichender als die Bio-Verordnung. Nur Produkte, die von ihrer Entstehung an gemäss den DEMETER-Richtlinien erzeugt und verarbeitet werden, dürfen das DEMETER-Warenzeichen tragen. Alle DEMETER-Betriebe werden regelmässig durch staatlich anerkannte, unabhängige Kontrollstellen überprüft, um die Einhaltung der weitergehenden DEMETER-Richtlinien sicherzustellen.



## DEMETER - Sicherheit und Verantwortung

DEMETER steht für verbürgte Qualität durch biologisch-dynamischen Landbau. Der Kauf von DEMETER-Produkten ist eine Entscheidung für die Zukunft unseres Planeten.






**«DEMETER-Produkte -  
aus Verantwortung  
für Mensch und Erde.»**

[www.demeter.ch](http://www.demeter.ch)



# UNSERE BROTE

## Montag

	•Ruchbrot	1000g 700g 400g 1 Stk.	SFr. 6.70 *Roggenvollmehl, *Vierkornvollmehl, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, SFr. 5.40 Wasser, Biohefe, Meersalz SFr. 3.80 SFr. 1.20
	•Ruchbrötli		
	•Schrotbrot	1000g 700g 400g	SFr. 6.70 *Roggenschrot, *Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, SFr. 5.40 *Sauerteig, Waser, Biohefe, Meersalz SFr. 3.80
	•Haselnussbrot	1000g 70g 400g 1 Stk.	SFr. 7.20 *Roggenschrot, *Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Joghurt, SFr. 5.90 *Sauerteig, Wasser, Biohefe, Meersalz, *Haselnüsse SFr. 4.30 SFr. 1.20
	•Haselnussbrötli		
•Wurzelbrot		500g	SFr. 4.40 *Halbweissmehl, *Weissmehl, Meersalz, Biohefe, Wasser, *Sauerteig

- = Brote in DEMETER-Qualität
- \* = Rohstoffe in DEMETER-Qualität



# Dienstag



## •Burebrot

1000g SFr. 6.70 \*Ruchmehl, \*Halbweissmehl, \*Sauerteig, Wasser, Biohefe, Meersalz  
 700g SFr. 5.40  
 400g SFr. 3.80



## •Bure-Bengeli

400g SFr. 4.00 \*Ruchmehl, \*Halbweissmehl, \*Sauerteig, Wasser, Biohefe, Meersalz



## •Bure-Bürli

1 Stk. SFr. 1.20 \*Ruchmehl, \*Halbweissmehl, \*Sauerteig, Wasser, Biohefe, Meersalz



## •Cruscobrot

1000g SFr. 6.70 \*Roggenschrot, \*Vierkornruchmehl, \*Weizenschrot, \*Sauerteig, Was-  
 700g SFr. 5.40 ser, Biohefe, Meersalz  
 400g SFr. 3.80



## •Dinkel-Fitbrot








1000g SFr. 8.80 \*Dinkelkörner gequetscht, \*Dinkelruchmehl, \*Dinkelmehl hell,  
 700g SFr. 6.20 \*Dinkflocken, \*Buchweizenflocken, \*Leinsamen, Biohefe, \*Malz,  
 400g SFr. 4.70 \*Sauerteig, \*Sonnenblumenöl, \*Sesam, Meersalz, Wasser  
 1 Stk. SFr. 1.30



## •Ruchbrot

1000g SFr. 6.70 \*Roggenvollmehl, \*Vierkornvollmehl, \*Vierkornruchmehl, \*Sauerteig,  
 700g SFr. 5.40 Wasser, Biohefe, Meersalz  
 400g SFr. 3.80








## Mittwoch

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sonnhadedinkelbrot</b></li> <li>• <b>Sonnhalde-Dinkelbrötli</b></li> </ul>	600g 100g	SFr. 5.50 SFr. 1.20	*Dinkelruchmehl, *Dinkelvollmehl, Meersalz, *Malz, Biohefe, Wasser
	• <b>Gerstenbrot</b>	1000g 700g 400g	SFr. 6.70 SFr. 5.40 SFr. 3.80	*Gerstenschrot, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, Biohefe, Meersalz
	• <b>Gerstenbrötli</b>	100g	SFr. 1.20	*Gerstenschrot, *Halbweissmehl, *Sauerteig, Wasser, Biohefe, Meersalz
	• <b>Vollkornbrot</b>	1000g 700g 400g	SFr. 6.70 SFr. 5.40 SFr. 3.90	*Weizenschrot, *Sauerteig, Biohefe, *Malz, Wasser, Meersalz, *Ruchmehl
	• <b>Vollkornbrötli</b>	100g	SFr. 1.20	
	• <b>Walliser-Sauerteigbrot</b>	1000g 700g	SFr. 7.00 SFr. 5.80	*Roggenschrot, *Ruchmehl, *Sauerteig, *Malz, Bio-Honig, *Milch, Wasser, Meersalz
	• <b>Walliser-Sauerer-teigbrot mit Baum-nüssen</b>	500g	SFr. 5.80	*Roggenschrot, *Ruchmehl, *Sauerteig, *Malz, Bio-Honig, *Milch, Wasser, Meersalz, Baumnüsse

• = Brote in DEMETER-Qualität

\* = Rohstoffe in DEMETER-Qualität

# Donnerstag

	• <b>Dinkelbrot</b>	1000g	SFr. 8.80	*Dinkel-Vollkornmehl, *Dinkel-Ruchmehl, *Erbsmehl, *Malz, Meersalz,
		700g	SFr. 6.20	Bio-Honig, *Dinkelkörner, *Sauerteig
		400g	SFr. 4.70	
		100g	SFr. 1.30	
	• <b>Frühebrötli mit Nüssen</b>	350g	SFr. 6.90	*Halbweissmehl, *Wasser, Biohefe, *Malz, *Sauerteig, *Roggenvollmehl, *Ruchmehl, *Hafer ganz, *Sesam, *Buchweizen, *Kürbiskerne,
	• <b>Frühebrötli</b>	100g	SFr. 2.30	*Rohrzucker, *Meersalz, Birnenbrotgewürz, *Baumnüsse, *Haselnüsse, *Aprikosen gedörrt, *Datteln, *Feigen
	• <b>Kreuzbrot</b>	1000g	SFr. 6.80	*Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser,
		700g	SFr. 5.50	Meersalz
		400g	SFr. 3.90	
	• <b>Kreuzbrötli</b>	1 Stk.	SFr. 1.20	
	• <b>Parisette</b>	350g	SFr. 3.80	*Halbweissmehl, *Weissmehl, Wasser, Biohefe, Meersalz, *Olivenöl, *Sauerteig
	• <b>Ruchbrot</b>	1000g	SFr. 6.70	*Roggenvollmehl, *Vierkornvollmehl, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig,
		700g	SFr. 5.40	Wasser, Biohefe, Meersalz
		400g	SFr. 3.80	
	• <b>Schlumber</b>	1 Stk.	SFr. 1.10	*Halbweissmehl, *Weissmehl, Wasser, Biohefe, Meersalz, *Olivenöl, *Sauerteig
	• <b>Sonnenblumenkernbrot</b>	1000g	SFr. 7.20	*Weizenschrot, *Vierkornruchmehl, *Sauerteig, Wasser,
		700g	SFr. 5.90	Meersalz, *Sonnenblumenkerne
	• <b>Sonnenblumenbrötli</b>	400g	SFr. 4.30	
		1 Stk.	SFr. 1.20	



# Freitag



**•Butterzöpfe**  
 1000g \*Weissmehl, \*Milch, Biohefe, Meersalz, \*Butter, \*Sauerteig, \*Malz, Bio-  
 SFr. 12.20 Vollrohrzucker  
 800g SFr. 10.90  
 500g SFr. 7.10  
 300g SFr. 5.20  
 1 Stk. SFr. 1.70



**•Zopf-Knöpfe**  
**•Gempnenbrot**  
 1000g \*Weizenschrot, \*Roggenschrot, \*Ruchmehl, \*Sauerteig,  
 700g Wasser, Meersalz, Biohefe  
 400g SFr. 3.80



**•Jubi-Brot**  
 1000g \*Vierkornmehl, \*Vierkornvollmehl, \*Roggenschrot, \*Weizenschrot,  
 700g \*Haferflocken, \*Leinsamen, \*Kürbiskerne, \*Sonnenblumenkernen,  
 400g SFr. 4.50 \*Sauerteig, Biohefe, Bio-Vollrohrzucker, Meersalz, \*Joghurt, Wasser



**•Mohnbrot**  
 1000g \*Vierkornruchmehl, \*Roggenschrot, \*Weizenschrot, \*Halbweissmehl,  
 700g SFr. 6.20 \*Sauerteig, Wasser, Biohefe, Meersalz, \*Butter, Bio-Mohnsamen  
 400g SFr. 4.70  
 1 Stk. SFr. 1.20



**Olivenbrot**  
**Olivenbrötli**  
 350g Wasser, \*Malz, \*Vollrohrzucker, Meersalz, \*Sauerteig, Biohefe,  
 100g SFr. 1.80 Halbweissmehl, \*Weissmehl, Bio-Oliven schwarz, Bio-Oliven Grün,  
 Oregano,\*Olivenöl



**•Baslerbrot**  
 500g SFr. 3.90 \*Ruchmehl, \*Sauerteig, Biohefe, Meersalz, Wasser



**•Dinkel Vollkornzopf**  
 1000g Wasser, \*Milch, Hefe, Sauerteig, Meersalz, \*Malz, \*Butter, \*Dinkel-Voll-  
 800g SFr. 10.90 mehl, \*Dinkel-Halbweissmehl  
 500g SFr. 7.10  
 300g SFr. 5.20

- = Brote in DEMETER-Qualität
- \* = Rohstoffe in DEMETER-Qualität

## Dienstag

Bio Dinkel-  
Kuchenteig (300g/500g) 100g SFr. 1.30  
Bio-Blätterteig (300g/500g) 100g SFr. 1.30

## Freitag



Bio-Chäschechli

1 Stk. SFr. 2.30



Shortbread

220 g SFr. 7.80

Bätterteig-Kissen

6 Stk. SFr. 4.80

## täglich Montag bis Freitag



Bio-Linzertorte

26 cm SFr.28.00  
16 cm SFr.10.00  
9 cm SFr. 2.50



Bio-Meringueschale

160 g SFr. 6.00



Chümi-Blüemli

200 g SFr. 5.20

## Mehl und Körner in Demeter-Qualität

Dinkel-Vollmehl	1 kg	SFr. 5.30	Roggenkörner	1 kg	SFr. 3.20
Dinkel-Ruchmehl	1 kg	SFr. 5.60	Ruchmehl	1 kg	SFr. 3.40
Dinkelmehl hell	1 kg	SFr. 5.90	Vierkorn-Ruchmehl	1 kg	SFr. 4.00
Dinkelkörner	1 kg	SFr. 4.80	Vierkorn-Vollmehl	1 kg	SFr. 4.00
Gerstenkörner	1 kg	SFr. 3.50	Weissmehl	1 kg	SFr. 3.60
Haferkörner	1 kg	SFr. 3.40	Weizenkörner	1 kg	SFr. 3.00
Halbweissmehl	1 kg	SFr. 3.40			

## Saisonprodukte

Osterflädli	Lebkuchen	Königskuchen
Grättimannen	Weihnachtskonfekt	Schenkeli
Biber	Christstollen	Fastenwähe
		Früchtholländerli

### Unsere Produkte erhalten Sie auch in folgenden Geschäften:

**Arlesheim:** PRIMA NATURA

**Basel:** Reformhaus Eichblatt (St. Johannis-Vorstadt) / Zum Kleeblatt, Holeestr. 158

**Dornach:** Milchhüsli / Vital-Speisehaus

**Gempen:** Dorfladen

**Himmelried:** Bio Lade Schüüre

**Hochwald:** Volg

**Liestal:** Milchhüsli Liestal / Bio-Markt Liestal

**Nuglar:** Volg

**Reinach:** Reformhaus Hornstein

## Bestellungen

Aus organisatorischen Gründen sind wir darauf angewiesen, alle Bestellungen mindestens zwei Arbeitstage im Voraus zu erhalten. Bitte bestellen Sie telefonisch direkt bei uns in der Bäckerei bis spätestens 15 Uhr.

### Bäckerei Sonnhalde

Haglenweg 20  
4145 Gempen

**Telefon:** 061 706 80 71

**Fax:** 061 706 80 79

**E-Mail:** baeckerei@sonnhalde.ch

Gerne nehmen wir auch Dauerbestellungen entgegen.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Preise inkl. MWSt: Stand Oktober 2016

