



NACHBARN HELFEN - Nachbarschaft Friemersheim e.V.



Geschäftsführerin
Bärbel Systemann

Name: Kabouter

Anschrift/Öffnungszeiten:

Verkaufsstelle Meiderich

Mo-Fr 9.00 - 18.00 Uhr

Sa 9.00 bis 13.00 Uhr

Kronenstraße 3/Ecke unter den Ulmen

47137 Duisburg (Meiderich)

Backstubenverkauf Wanheimerort

Mo-Fr 7.00 bis 14.00 Uhr

Fliederstraße 113a

47055 Duisburg (Wanheimerort)

Kabouter-Backwaren finden Sie im ganzen Ruhrgebiet und darüber hinaus. Bestimmt auch in Ihrer Nähe.

Telefon: 0203-7398964

E-Mail: email@kabouter.de

Web: www.kabouter.de

Bio aus Leidenschaft

Denn Natur ist unser Leben! Diese Erkenntnis leitet uns seit unserer Gründung im Jahr 1979 - seitdem setzen wir alles daran, die im reifen Getreide verborgenen Kräfte durch eine schonende und in ihrer hohen Bedeutung für die Gesundheit entsprechende Zubereitung zu erschließen und für die Menschen in die genussvolle Form mit unverwechselbarem Charakter zu bringen. Mit der Verwendung ausschließlich biologisch-dynamisch angebaute Rohstoffe tragen wir aktiv zum Umweltschutz bei, etwa durch die Erhaltung der Artenvielfalt oder die Verhinderung einer verantwortungslosen und kurzfristigen Ausbeutung der Böden.

Unsere ersten Biobrote erblickten das Licht der Welt in einer Wohngemeinschaftsküche in Duisburg-Meiderich. Das dafür benötigte Vollkornmehl wurde auf einer handelsüblichen Kaffeemühle vermahlen und die fertigen Produkte auf den umliegenden Flohmärkten vertrieben. Um unser Produktionsniveau qualitativ wie quantitativ auf ein anderes Niveau zu heben, suchten und fanden wir bald einen Bäckermeister, der uns fachlich auf die Sprünge half. So wurden aus den anfänglich individuellen Flohmarktkunden nicht weniger als 45 Bioläden und Reformhäuser, die heute im ganzen Ruhrgebiet von uns beliefert werden. Der von uns verwendete Vollkornschrot enthält mehr Ballaststoffe und Vitamine, gesunde Fette und Mineralstoffe als konventionelles Auszugsmehl. Um nach traditionellen Verfahren gutes Brot zu backen brauchen wir nur Mehl, Wasser, Salz und viel Zeit. Denn nur mit ausreichenden Gär- und Reifezeiten kann das Brot seinen besonderen geschmacklichen Charakter entfalten. So kommt es, dass sich gerade ältere Kunden oft vom Duft und Geschmack unserer Brote in ihrer Kindheit zurückversetzt fühlen.

Dieses unverwechselbare Aroma unserer Vollwertbrote war der Grund dafür, dass wir im Jahre 2001 von der Zeitschrift „Feinschmecker“ in den Kreis der 25 besten Bäcker Deutschlands gewählt wurden.



Nachbarn helfen...
zu Besuch in der
Vollkornbäckerei
Kabouter