

Kratzer Brot



Markus Kratzer ist ein gelernter Bäckermeister aus Kissing, der seine Brote ohne Weizenmehl herstellt. Eine Unverträglichkeit seines Sohnes Max' sowie das gegebene Versprechen, ein Brot zu backen, das genauso gut schmeckt wie alle anderen Brote, sind der Grund dafür. Mittlerweile haben die feinen „Kratzerbrote“ ihren Platz in mehreren ausgesuchten Verkaufsstellen gefunden. Donnerstags und freitags werden die köstlichen Brote von der Bäckersfamilie geliefert. Sehr beliebt sind u.a. der „Max“, ein fein gemahltes Brot aus vier verschiedenen Mehlsorten (Dinkel-, Dinkelvollkorn-, Roggen-, Roggenvollkornmehl) und die „Marie“ – ein Brot mit ganzen Körnern und wertvollen Ölsaaten. Es wird ebenfalls aus den oben beschriebenen vier Mehlsorten im echten Steinbackofen gebacken und besticht durch seine leckere Kruste. Wer hingegen ein Brot mit weichem Teig liebt, der kommt an der „Hilde“ nicht vorbei. Das reine Dinkelbrot, welches mit gerösteten, ganzen Dinkeln versehen ist, überzeugt durch seinen überaus delikaten Geschmack. In Kombination mit Antipasti wird der Verzehr zum absoluten Gaumenschmaus!