



<https://biz.li/3ppr>

# VERKAUF AB 1. FEBRUAR: JUBILÄUMSBRÖTCHEN "KRÄUTERWICHEL" FEIERT PREMIERE

Veröffentlicht am 01.02.2024 um 09:10 von Redaktion AltkreisBlitz

**Back- & Naschwerk in Negenborn präsentiert ab heute exklusive "Kräuterwichel". Bäckermeister Ekkenga kreierte ein gesundes und köstliches Brötchen, das die Vielfalt der Gemeinde Wedemark widerspiegelt. Eine Jubiläumstüte rundet das Genusserelebnis ab..**

Die Liebe zur Gemeinde Wedemark wird jetzt auch kulinarisch zelebriert: Bäckermeister Frank Ekkenga von Back- & Naschwerk in Negenborn präsentiert das exklusive Jubiläumsbrötchen "Kräuterwichel". Die Gemeinde Wedemark, die in diesem Jahr ihr 50-jähriges Jubiläum nach der Gebietsreform im Jahr 1974 feiert, beauftragte den passionierten Bäcker, ein Brötchen zu kreieren, das nicht nur lecker und ansprechend aussieht, sondern auch gesund ist.

Das "Kräuterwichel" basiert auf Dinkelmehl, getreu dem Rat von Hildegard von Bingen, die die Vorteile dieses Mehls für ein gutes Blutbild betonte. Neben Mais, steirischen Kürbiskernen, Paprika, Weizenmalzflocken und weiteren hochwertigen Zutaten zeichnet sich das Jubiläumsbrötchen durch eine einzigartige Kräutermischung aus. Frank Ekkenga enthüllt nicht alle Geheimnisse, aber betont die Vielfalt der Inhaltsstoffe, die dem Brötchen seinen besonderen Geschmack verleihen.

Das 80 bis 90 Gramm schwere "Kräuterwichel" wird im normalen Ofen 20 bis 25 Minuten gebacken und wird frisch und warm ab dem 1. Februar in den Verkaufsstellen von Back- & Naschwerk in Negenborn und Mellendorf erhältlich sein. Als besonderes Highlight werden alle Brötchen ab morgen in exklusiven Jubiläumstüten ausgegeben, die auf das 50-jährige Jubiläum der Gemeinde hinweisen und das ausgewählte Jubiläumsslogo tragen.

Ein Jubiläumsbrötchen kostet 95 Cent, was Bäckermeister Frank Ekkenga mit der hohen Qualität der Zutaten und insbesondere den steirischen Kürbiskernen begründet. Trotz seiner herzhaften Inhaltsstoffe eignet sich das "Kräuterwichel" auch für süße Beläge wie Marmelade und Honig, wie der Bäckermeister selbst bestätigt.