



BROTQUELLE

Die Bio-Sauerteigbäckerei am Chiemsee

Über uns

Die Brotquelle ist eine Biobäckerei, die im April 2024 in Prien am Chiemsee eröffnet hat. Inspiriert von einer 18-monatigen Europareise bieten wir eine vielfältige Auswahl an europäischen Brotsorten und Kleinbackwaren, die auf traditionellen Sauerteigen basieren. Alle Zutaten stammen aus biologischem Anbau; auf technische Back(hilfs-)mittel verzichten wir.

Dank der transparenten Backstube mit sieben Schaufenstern können die Kundinnen und Kunden live miterleben, wie Backwaren handwerklich hergestellt werden. Gebacken wird tagsüber mit langen Teigruhezeiten (24 Stunden und länger).



Nur fünf Gehminuten
vom Bahnhof entfernt



Sortiment mit europäischem Einfluss

Ein weiteres Highlight: das internationale Flair. Denn zur Vorbereitung auf die eigene Biobäckerei waren wir 18 Monate auf Work&Travel-Reise durch Europa. Während dieser Zeit arbeiteten wir in mehr als zehn Bäckereien (u.a. in Warschau, Lissabon, Rotterdam oder auf der Nordseeinsel Langeoog) und sammelten neben Rezepten vor allem eins: Erfahrungen.

Diese spiegeln sich im Sortiment wider als auch in der Raumgestaltung: Ein Künstler aus Speyer hat die Europareise mit ausgewählten Stationen an die 3 x 3 Meter große Wand im Einkaufsbereich gemalt.

Die Bio-Sauerteigbäckerei am Chiemsee · Hochriesstr. 36 · 83209 Prien am Chiemsee

Dienstag bis Freitag: 7:30 bis 18 Uhr · Samstag: 7:30 bis 12:30 Uhr · montags, sonn- und feiertags: geschlossen

In allen unseren Produkten ist Sauerteig – auch in den Brezeln, in den Semmeln und im süßen Gebäck!

Vorteile von Sauerteig

1. **Bessere Verdaulichkeit:** Die Fermentation macht Nährstoffe besser verfügbar und den Teig bekömmlicher.
2. **Lange Haltbarkeit:** Dank natürlicher Konservierungsstoffe halten Sauerteig-Backwaren länger frisch.
3. **Stabiler Blutzucker:** Der niedrigere glykämische Index verhindert Blutzuckerschwankungen.
4. **Gesundheitsfördernd:** Die in Sauerteig enthaltenen Probiotika unterstützen die Darmflora.
5. **Intensiver Geschmack:** Sauerteig verleiht Backwaren ein unverwechselbares, komplexes Aroma.
6. **Weniger Gluten:** Der Fermentationsprozess reduziert den Glutengehalt leicht.
7. **Umweltfreundlicher:** Wir setzen auf natürliche Zutaten, verzichten auf Zusatzstoffe sowie industrielle Hefe und fördern den Einsatz von lokalem, biologisch angebauten Getreide.

Lieferanten

Ausgewählte Lieferanten aus der Region und darüber hinaus

- Eier vom Geflügelhof Eser aus Griesstätt
- Kaffee von der Spezialitätenrösterei Consenz Coffee vom Samerberg
- Mehl von der Meyermühle aus Landshut
- Molkereiprodukte, Obst und Gemüse von EPOS (Großhändler aus Plienning / Landsham) sowie von der BÄKO aus München



Auszug Sortiment:

- Europäische Spezialitäten, z.B. Spanisches Hogaza rústica, Österreichisches Erdäpfelbrot (mit ganzen, gekochten Kartoffeln), Skandinavisches Rugbrød (100% Roggen-vollkorn)
- Klassiker neu interpretiert, darunter Dinkel-Ciabatta, französisches Baguette oder Roggen-Dinkel-Mischbrot
- Schwäbische Brezeln
- Spezial- / Saisonbrote wie Kürbisbrot mit Hokkaido-Kürbis, Pomodori e Uvetta (Grillbrot mit getrockneten Tomaten, Rosinen & Thymian) oder das Pão Alfarroba (mit Carobpulver) aus Portugal
- Dinkel-Focaccia mit Gemüse (vegan)
- Süße Genüsse, z.B. Gipfeli, Nocciolino mit Bio-Nuss-Nougat-Creme (ohne Palmöl), Dinkelbuchteln oder ostfriesischer Rosinenstuten

Sonderbestellungen möglich:

- XL-Ciabatta
- Für Hochzeit, Geburtstag, (Firmen-)Jubiläum & Co.: Brezengebilde / -herzen, Partysemeln, Weisertwecken, ...



Brotquelle
Hochriesstr. 36
83209 Prien am Chiemsee

+49 08051 / 9614586
www.brotquelleprien.de
mehlbbox@brotquelleprien.de

