

Biobäckerei Schomaker, Neukirchen-Vluyn

Gewachsen, gemahlen, gebacken am Niederrhein



Die Biobäckerei Schomaker GmbH & Co. KG

Weserstraße 11
47506 Neukirchen-Vluyn
Tel: 02845 96767

E-Mail: andreas@biobaekerei-schomaker.de
Homepage: www.biobaekerei-schomaker.de

°Liebe Brotgenießer,

guter Wein beginnt mit einer gesunden Rebsorte auf einem guten Boden. Gutes Brot beginnt mit einer guten Getreidesorte wie z.B. der urgesunde Zollernspelz, den unser Bauer hier in der Nähe in Geldern auf bestem niederrheinischem Boden anbaut. Naturgesundes Getreide möchte schonend vermahlen werden. Das tun wir auf drei großen Steinmühlen mit Sonnenkraft.

Damit Sie die volle Vitaminkraft und das urige Aroma erleben, bereiten wir vier verschiedene Sauerteige in zwei bis drei sogenannten Stufen vor. Wir sind eine der wenigen Bäckereien, die alle Brote, Brezel und Brötchen von Hand fertigen. Das erlaubt uns, ganz auf Backmittel wie exogene Enzyme zu verzichten. Auch Soja oder schwer verdauliche Wasserbindemittel benutzen wir nicht.

So entstehen mit viel Zeit und Können sehr bekömmliche Backwaren für Ihren Genuss. Gebacken wird bei uns - je nach Produkt - auf Steinplatten oder in Heißluftöfen so umweltschonend wie möglich.“

Andreas Schomaker



Einkaufsmöglichkeiten in Geschäften

Neuss: Naturkostladen Kleeblatt, Neustraße 26

Düsseldorf Itter: Hofladen Miggitsch (Mi), Am Steinbrück 18

Auf den Wochenmärkten

Neuss: Münsterplatz (Sa), St.Pius-Kirchplatz,

Neuss-Norf: Lessingplatz (Fr), Neuss-Rosellen: Kirmesplatz (Do),