

Das Römerbrot – Produkt der Saison

30 Jahre Römerbrot der Bäckerei Berger

Auch das ist in unser schnelllebigen Zeit möglich: Unser vor dreissig Jahren kreiertes Römerbrot liegt bei den modernen Erkenntnissen der Ernährung voll im Trend. Die Idee von damals war einfach: Im August wurde eine fast völlig intakte Steinmühle aus der Römerzeit gefunden. Dieser Fund – und eine Begegnung mitten in Ceylon – gab Kurt Berger den Anstoss, mit den ausgewogenen Zutaten biologischer Weizen und Roggen, Haferkerne, Rollgersten, Joghurt, Mehlsalz getrocknetem Sauerteig und Hefe ein neues Brot zu schaffen. Speziell für die damalige Zeit war auch, dass Weizen und Roggen in der Bäckerei frisch vermahlen und der Hafer frisch geflockt wurden. Dies ist auch heute noch so! Die schweizerische Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, zweimal täglich Vollkornprodukte zu konsumieren. Unter dem Motto „VENI – VIDI – VICI“ findet jeweils

am letzten Wochenende im August das Römerfest statt. Ein solches Fest ohne unser Römerbrot – undenkbar!

