



Hannelore Böger bietet leckeren Käse an.

Ute Helms mit dem Brot des Monats.

Kornblume - hier sind Backwaren Bio

Ein Brot mit Cashewkernen? Das probier ich mal!" - Das hört man in diesem Monat oft an dem Stand der Vollkornbäckerei Kornblume auf dem Hamelner Wochenmarkt. Das Brot des Monats macht neugierig und hält dem leckeren Versprechen von den Verkäuferinnen Ute Helms und Hannelore Böger stand - es schmeckt! So wie die vielen Bio-Backwaren aus Grupenhagens Vollkornbäckerei Kornblume. "Unser Biokorn, das wir für die Produkte verwenden, wird eigens in der Backstube gemahlen", erklärt Ute Helms. Ob Brot, Brötchen, Croissants, Baguette und Kekse - die Auswahl ist groß. Um dem Status einer reinen Bio-Bäckerei gerecht zu werden, wird auch die Schokolade, die zum Beispiel für Nougat-Ringe oder die Donauwelle verwendet wird, nur aus biologisch kontrolliertem Anbau eingekauft.

Aber nicht nur die eigens hergestellten Backwaren bietet die Voll-

kornbäckerei Kornblume auf dem Hamelner Wochenmarkt an, auch 70 Sorten Käse und weitere Lebensmittel haben Ute Helms und Hannelore Böger im Angebot - natürlich ausschließlich in biologischer Qualität.

Ob Joghurt aus Ziegen- oder Schafskäse, der saisonal in verschiedenen Sorten angeboten wird, oder auch Tofu-Bratwurst, Müsli, Nudeln, Eier und der Rattenfänger-Kaffee - das Angebot ist vielfältig und kommt bei den vielen Stammkunden gut an.

„Zum Wochenende bieten wir

auch einen hausgemachten Brotaufstrich an", sagt Ute Helms. Und apropos Wochenende: Auf dem Hof der Bäckerei in Grupenhagen ist seit Sommer vergangenen Jahres ein Cafe zu finden. Dieses hat am Samstag von 15 bis 19 Uhr sowie am Sonntag von 11 bis 18 Uhr geöffnet. "Dort bieten wir hausgemachte Vollkornkuchen und -torten sowie auf Vorbestellung auch ein leckeres Frühstück an", sagt Ute Helms. Weitere Informationen über die Vollkornbäckerei Kornblume gibt es im Internet:

www.vollkornblume.de.