

Seit 20 Jahren volles Korn voraus Vollkornbäckerei Kornblume lädt zum Hoffest

Heute und morgen gibt es ein buntes Programm

Eine gute Adresse für alle Freunde gesunder Vollwertkost ist die Bäckerei „Vollkornblume“ in der Schulstraße im Aerzener Ortsteil Grunpenhagen. Dort stellen die Brüder Friedrich und Henning Pettig, letzterer übrigens gelernter Bä-

ckermeister, seit 20 Jahren aus biologisch angebautem Weizen, Roggen, Dinkel und Kamut nicht nur schmackhafte und höchst gesunde Brotsorten sowie Vollkornbrötchen her, sondern auch Kuchen und Torten, die im hauseigenen Café bei einer guten Tasse Kaffee genossen werden können.

„Da wir das Getreide vor Ort selbst mahlen, wissen wir, was in unseren Teig kommt“, so die beiden Biobäcker, deren Brot- und Backwaren weit über die Kreisgrenzen hinaus begehrt und geschätzt sind. Neben dem eigenen Ladenverkauf sowie Lieferungen an Feinkostläden gehen ihre Produkte, wozu auch 90 Käsesorten und Milchspeisen gehören, auch auf Wochenmärkten in Hameln, Springe, Rinteln, Bad Münden und Aerzen „weg wie warme

Semmeln.“ Da sie einen großen Kundenkreis haben, wollen sie sich an diesem Wochenende mit einem Reggaeabend sowie einem Hoffest bei allen Kunden für die 20-jährige Treue bedanken. Bereits am heutigen Samstag ab 20 Uhr steigt die große Party in der Scheune, bei der eine heimische Band für Stimmung sorgen soll. Am Sonntag wird es von 12 bis 18 Uhr beim „Tag der offenen Tür“ Führungen durch die Backstube, einen kleinen Kunsthandwerkermarkt, ein lustiges Wikingerschach sowie eine Hüpfburg für die Jüngsten geben. Klar, dass dabei auch für das leibliche Wohl gesorgt ist. Zur Auswahl stehen Zwiebelkuchen und Federweißer, Kaffee und Kuchen sowie leckere Kartoffelsuppe. Umrahmt wird alles von Live-Musik.



Bäckermeister Henning Pettig hat ein Vollkornbrot aus dem Ofen geholt



Ein Blick in das hauseigene Café.



Im Hofladen werden auch Bio-Weine sowie Mitnahmegüter wie zum Beispiel Müsli oder vegetarische Aufstriche verkauft.



Eine Mitarbeiterin fertigt Vollkornkekse.

