

„Jubi“-Brot und Laugen-Hufeisen

Brühl. Als kreativ erwies sich wieder einmal Volker Lutz in der Görngasse. Der Brühler Bäcker, der in der Görngasse nach dem Motto arbeitet „Hier schafft man noch mit Herz und Hand, hier läuft die Ware nicht vom Band“ kreierte ein Jubiläums-Brot, 350 Gramm schwer, und Laugen-Hufeisen, die bei den Empfängen in der Festhalle schon angeboten wurden.

Das „Jubi-Brot“ ist ein Bauernbrot mit Kürbiskernen aus selbstgeführtem Sauerteig mit einem hohen Roggenanteil - es ist in diesem Jahr ständig im Programm, bei größeren Mengen empfiehlt sich die Vorbestellung. Dies gilt noch mehr für die Hufeisen, für die Volker Lutz die Lauge selber mischt und die Hufeisen von Hand „taucht“. Durch die Handarbeit, so Lutz, „bleibt das Gebäck weich und trocknet nicht so schnell aus“. Die Hufeisen werden mit Sesam bestreut.

Auch bei größeren Mengen sichert Volker Lutz pünktliche Anlieferung der frischen Ware zu. Vorbestellungen werden in der Bäckerei in der Görngasse 21 oder unter Telefon 72231 entgegengenommen. gv