

## BROT FÜR JEDEN Geschmack

Bei der Zusammenstellung unseres Sortiments ist uns eine große Auswahl wichtig. Ob pures Roggenbrot, knuspriges Buchweizenbrot, knuspriges Dinkel-Weizen-Knäckebrot, fruchtiges Apfelbrötchen oder würziges Oliven-Ciabatta: Mit unseren über 150 verschiedenen Sorten Brot, Brötchen und Gebäck treten wir den Beweis an, dass der Geschmack von gesundem Vollkorn überaus abwechslungsreich ist.



Unsere Mitarbeiterin Mareen Bliwert beim Verkauf im Laden

Ebenso viel Wert wie auf die Qualität und Vielfalt unserer Produkte legen wir auf eine kompetente Beratung unserer Kunden. Unsere Verkäuferinnen können ganz genau über die Zusammensetzung aller Backwaren Auskunft geben. So muss auch bei speziellen Krankheiten oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten niemand auf den Genuss leckerer Backspezialitäten verzichten.

Eine komplette Auflistung unseres Sortiments sowie ausführlichere Informationen zum Freibackhaus finden Sie im Internet unter [www.freibackhaus.de](http://www.freibackhaus.de). Selbstverständlich beantworten wir Ihnen Fragen aber auch gerne, wenn Sie persönlich bei uns vorbeischaun.



Bäckermeister Carsten-Peter Schwartz und Sylvia Schwartz



Unser Team bei der Arbeit

## MEISTERHAFTES Bäckerhandwerk

Vollkorn ist eine sehr anspruchsvolle Backzutat, deren Verarbeitung viel Geduld und Fingerspitzengefühl erfordert. Bäckermeister Carsten-Peter Schwartz verfügt über mehr als 30 Jahre handwerkliche Erfahrung in der traditionellen Vollkornbäckerei und hat im Laufe dieser Zeit durch immer neues Ausprobieren die Rezepturen seiner Backwaren kontinuierlich verfeinert. Gemeinsam mit seinem Team produziert er jeden Morgen in Handarbeit die vielen köstlichen, duftenden Freibackhaus-Spezialitäten.



## DIE BASIS für besonderes Aroma

Die Art der Teigverarbeitung spielt eine wesentliche Rolle bei der Brotbäckerei. Wir verwenden zur Teiglöckerung ausschließlich Natursauerteig und Backferment aus eigener Herstellung sowie Bio-Hefe oder Honig-Salz.

Nach dem sachkundigen, behutsamen Ansetzen der Teige und ausreichend Zeit zum Reifen werden diese vorsichtig weiterverarbeitet: Ein paar unserer Brotsorten werden „freigeschoben“, also von Hand geformt ohne Form gebacken. Die meisten Sorten backen wir allerdings in Kastenformen, weil die Brote so sehr saftig werden und länger frisch bleiben. Beim Backen selbst sorgen rundum angeordnete Schamottsteine in unserem erdgasbetriebenen Backofen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Dadurch bekommt das Brot eine optimale Kruste und den typischen Geschmack.



Morgens in der Backstube

## WIR BACKEN MIT HERZ UND VERSTAND



Zeit für gutes Brot.

Glockengießerstr. 42 • 23552 Lübeck • Tel. 0451-75793  
Mo-Fr 7-18 Uhr • Sa 7-13 Uhr  
[www.freibackhaus.de](http://www.freibackhaus.de)

## BACKTRADITION seit 1293



Das Freibackhaus ist an der Glockengießerstraße 42

Das Altstadthaus in der Glockengießerstraße 42 wurde bereits 1293 urkundlich als Bäckerei erwähnt und in der Folge durchgehend als Backhaus benannt. In diesem denkmalgeschützten Haus haben wir 1987 unsere Vollkornbäckerei unter dem historischen Namen „Das Freibackhaus“ eröffnet und damit die inzwischen über 700-jährige Backtradition fortgesetzt.

In der Backstube direkt hinter dem Laden stellen wir täglich nach alter handwerklicher Tradition und in liebevoller Handarbeit köstliche, gesunde Vollkornbackwaren her. Dabei verwenden wir ausschließlich beste biologische Zutaten und frisch gemahlenes Vollkornmehl. Das Ergebnis dieser meisterhaften Backkunst überzeugt übrigens nicht nur unseren stetig größer werdenden Kundenkreis: Für die außergewöhnliche Qualität unserer Vollkornbrote, Brötchen und Feinbackwaren wurden wir bereits mehrfach vom „Feinschmecker“ ausgezeichnet.

## WAS UNS wichtig ist

Wir haben einige Grundsätze, die unser Denken und Handeln konsequent bestimmen und für die außergewöhnlich hohe Qualität unserer Bio-Backwaren sorgen. Denn wir wollen mit unseren Produkten zur bewussten und abwechslungsreichen Ernährung unserer Kunden beitragen.

### Gesundes Vollkorn

Aus gutem Grund verwenden wir für unsere Backwaren frisch gemahlene Vollkornmehle: Es sättigt sehr gut und macht nicht dick, denn es enthält wenig Fett und dafür viel mehr Ballaststoffe, Vitamine und Spurenelemente als Auszugsmehl. Außerdem wirkt sich der Genuss von Vollkorn nachweislich positiv auf den Blutzucker- und den Cholesterinspiegel aus. Vor allem aber schmeckt es einfach unvergleichlich lecker.



Die Natursteinmühle im Freibackhaus

### Beste Bio-Zutaten aus der Region

Hochwertige Zutaten in Bio-Qualität sind in der Vollkornbäckerei unverzichtbar. Wir gehen aber noch einen Schritt weiter und verwenden ausschließlich bestes ökologisch erzeugtes Getreide, Eier, Milchprodukte und Obst von Bioland- oder Demeter-Höfen aus der näheren Lübecker Umgebung. Denn wir möchten nicht nur erstklassige vollwertige Backwaren herstellen, sondern auch die regionale Bio-Landwirtschaft stärken. Außerdem gehören eine Regenwassernutzungsanlage, eine Wärmerückgewinnungsanlage sowie die Nutzung von Ökostrom und Erdgasfahrzeuge zu unseren aktiven Umweltschutzmaßnahmen.

### Absolute Frische

Wir mahlen unser Vollkornmehl täglich frisch in unserer Natursteinmühle gleich neben der Backstube und verarbeiten es innerhalb von maximal 30 Minuten zu Brot- oder Kuchen Teig weiter. Dafür gibt es einen einfachen Grund: Der Vitamingehalt von frisch gemahlene Vollkornmehl ist etwa 7-mal so hoch wie bei normalem Auszugsmehl, der Mineralstoffgehalt etwa 4-mal so hoch. Selbstverständlich sind wir bei der Frische der anderen Backzutaten ebenso anspruchsvoll.



Wir garantieren erstklassige Bio-Qualität, z. B. Demeter-Getreide von der Donähe Friedeburg

### Weniger ist mehr

Wir haben uns aus gutem Grund ein eigenes strenges Reinheitsgebot auferlegt: Unsere Backwaren verdanken ihren besonderen Geschmack ausschließlich dem natürlichen Aroma ihrer wenigen, erlesenen Bio-Zutaten und ihrer meisterhaften Verarbeitung.

Die Grundteige stellen wir mit Natursauerteig, Backferment, Honig-Salz oder Bio-Hefe selbst her und würzen sie sparsam mit Steinsalz. Kuchen und Kleinbäckerei süßen wir nur mit Honig oder Rohrohrzucker – auf raffinierten Zucker verzichten wir ebenso wie auf Backmittel, Emulgatoren, Konservierungsstoffe oder künstliche Aromen. Deshalb sind unsere Backspezialitäten nicht nur besonders lecker, sondern auch sehr bekömmlich.





Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier

### Charakteristisches Wohnambiente

Ob klassisch oder modern, schlicht oder extravagant: Eine Treppe spiegelt immer die Persönlichkeit ihres Besitzers wider. Wir zählen besonders Liebhaber natürlich schöner Massivholztreppen zu unseren Kunden, denn Holz ist ein vielseitiger, langlebiger und individueller Rohstoff, mit dem sich jedes gewünschte Treppendesign verwirklichen lässt.

Selbstverständlich ist auch die Kombination mit Glas, Stahl oder Edelstahl möglich. Ganz gleich, welche Art von Treppe Sie persönlich bevorzugen, auf eines können Sie sich sicher verlassen: Mit einer Treppe von Treppenbau Voß geben Sie Ihrem Zuhause ein unverwechselbares Gesicht.



### Außergewöhnlicher Service

Wir sind nicht nur für hervorragende Treppenbauqualität zu einem fairen Preis bekannt, sondern auch für unseren erstklassigen Service. So stellen wir Ihnen z. B. während der Bauphase eine wandfreie Rohbautreppe zur Verfügung. Von der ersten Beratung und Vorplanung bis zum fertigen Treppeneinbau steht Ihre Zufriedenheit bei uns im Mittelpunkt. Und: Wir liefern und montieren unsere Treppen bundesweit.

### Der erste Schritt zu Ihrer Wunschtreppe

Wir laden Sie herzlich ein: Besuchen Sie eines unserer Treppenstudios oder vereinbaren Sie telefonisch einen unverbindlichen Beratungstermin. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen Ihre individuelle Wunschtreppe zu realisieren.

#### Treppenstudio und Produktion

Grootkoppel 23-25\_23858 Reinfeld  
Tel. 04533 61526\_Fax 61931

#### Treppenstudio Hamburg

Osdorfer Landstr. 251b\_22549 Hamburg  
Tel. 040 86626602\_Fax 03

#### Treppenstudio Kiel

Töpfergrube 8-10\_24113 Kiel  
Tel. 0431 3643129\_Fax 44  
info@treppenbau-voss.de  
www.treppenbau-voss.de



### Stilvoll wohnen mit meisterhafter Treppenbaukunst



**Treppenbau Voß**  
Jede Stufe ein starker Auftritt



### Individuelles Design nach Wunsch

Beim Entwurf Ihrer Treppe bieten sich verschiedenste Gestaltungsmöglichkeiten hinsichtlich des Treppenaufbaus, des Materials und der Form der einzelnen Elemente. Neben der reinen Optik sind dabei auch das Budget, die verfügbaren Raumverhältnisse und die bequeme Begehrbarkeit zu beachten. Auch individuelle Wünsche bleiben dabei erschwänglich. Wir finden gemeinsam mit Ihnen die optimale Treppenkombination, die genau Ihren Vorstellungen in Bezug auf Ästhetik, Komfort und Qualität entspricht. Denn wir wollen, dass Sie lange Freude an Ihrer neuen Treppe haben.



### Harmonisch in Form und Funktion

Die verschiedenen Treppentypen haben nicht nur eine unterschiedliche optische Wirkung, sie nehmen auch unterschiedlich viel Raum ein. Von der großzügigen geschlossenen Wangentreppe über die luftige freitragende Treppe bis zur außergewöhnlichen Bogentreppe finden Sie bei uns für jeden Geschmack die passende Form.



### Professionelle Planung und Fertigung

Jede Treppe ist nicht nur die praktische Verbindung von zwei Wohnebenen, sie verleiht auch Ihrer räumlichen Umgebung einen unverwechselbaren Charakter. Vertrauen Sie deshalb die Planung und Fertigung Ihrer Wunschtreppe einem erfahrenen Treppenbaumeister an:

Treppenbau Voß ist einer der größten Hersteller für Massivholztreppen in Norddeutschland. Wir verfügen über modernste Fertigungstechnik und garantieren Treppenukate, die mit viel Liebe zum Detail gestaltet und in handwerklicher Perfektion verarbeitet sind. Dabei setzen wir Maßstäbe in Design, Qualität und Service.

