

Backwerk mit Ideen



Willkommen in ihrer Kunstbäckerei Hensler

... wo selbst das gemeine Brötchen ein etwas Anderes ist ...

Im Herzen der Altstadt findet sich seit vielen hundert Jahren die Bäckerei der Familie Hensler.

Direkt um die Ecke, in der Kolpingstrasse 1, unmittelbar im Herzen der Limburger Altstadt gelegen hat ein jeder in unserem Team regelrecht Mehl im Blut und ist mit dem Herzen bei der Arbeit, die für uns eher eine Passion als Tagewerk darstellt.



Die traditionell-handwerkliche Herstellung ist dabei für uns eine Selbstverständlichkeit, die Erhaltung der Ursprünglichkeit der Rohstoffe aus möglichst lokalem Bezug ebenso eine Notwendigkeit, wie das ständige Hinterfragen althergebrachter Zunftdogmen, um immer wieder neue Resultate trotz ähnlichster Zutaten zu erreichen. Auch das

trivial erscheinende Weizenkleingebäck kann eine völlig neu erlebte



Geschmacksexplosion ergeben, wenn man alteingetretene Wege überdenkt und den paradox erscheinenden Mut zu Altem hat.

Natürlich bieten wir dem geneigten Genießer auch etwas für den Hunger zwischendurch, ob es ein Teilchen für den Nachmittagskaffee sein darf - den wir ebenso in



den verschiedensten Ausprägungen bieten - ein individuell nach ihren Wünschen belegtes Brötchen frei nach Wahl, oder auch der mittlerweile legendäre Belgische



Brocken mit Schokoschaumkuss („Neescherkuss“).

Auch wenn es einmal eine größere Veranstaltung werden muss, können wir helfend an ihrer Seite stehen und mit feinsten be-



legten Brötchen ihre Gäste bis an die „Minzoblädchengrenze“ verwöhnen. Unser Team von eingespielt fliegenden Fingern zaubert nicht nur dem Gaumen, son-

dern auch dem Auge ein Erlebnis sonder gleichen auf ihre Platten.

Für die ganz besonderen, speziellen Anlässe können wir ihnen obendrein noch eine Einmaligkeit bieten, die sie ausschließlich in unserer kleinen Bäckerei vorfinden werden und für die wir bereits seit Generationen regelrechten Weltruhm erlangt haben: Figürliche Gebäcke aus Lebkuchenteig gefertigt.



Selbstredend können wir dies auch in anderen Teigarten leisten und einmal mehr die Kunstfertigkeit unter Beweis stellen, die uns zum Tragen des Namens „Kunstabäckerei“ berechtigt.

Dennoch ist und bleibt unsere Kernkompetenz natürlich das gute und mit selbstgezüchtetem Natursauerteig hergestellte Brot in seinen unterschiedlichsten Ausprägungen, Formen und Geschmäckern, mit und

ohne Ölsamensorten und mit vielen oder wenigen Brotkornarten, selbstverständlich ohne Jod, künstliche Aroma- oder Konservierungsstoffe und ohne E-Nummern in Bio-Qualität.



Falls jetzt noch Fragen offen sein sollten, einfach anmailen unter:

ingmar@baeckerei-hensler.de
oder mal auf unserer Homepage vorbeischaun:

<http://www.baeckerei-hensler.de>

Oder einfach mal vorbeischaun in der
Kolpingstrasse 1, 65549 Limburg
Telefon: 06431-3596
Mo-Fr: 6:45-18:30 Uhr
Sa: 6:30-16:00 Uhr