

Bäckerei Stefan Richter



Der Dorfbäckermeister Richter...

aus Kubschütz bei Bautzen bäckt nach wie vor im Wohnhaus der Familie, in dem seit mehr als 130 Jahren Lebens-Mittel traditionell von Hand gemacht werden. Wir backen für Nachbarn, für Freunde und Genießer aus ganz Deutschland - aus regionalen Rohstoffen, aus Leidenschaft und: eigenem Appetit.

Einfach.Lecker.

Wenn aus möglichst wenigen, natürlichen Zutaten Genußerlebnisse entstehen, ist handwerkliche Kompetenz von der Sauerteigführung bis zum Backen gefordert. Bäckermeister und Stefan Richter hat das Gespür für Mehl, Schrot und Teige sprichwörtlich "in die Wiege gelegt bekommen". Mit seinem Team stellt er sich täglich einer althergebrachten Herausforderung: Die tolle Geschacksvielfalt der naturgemäß unterschiedlich gewachsenen Getreidesorten der Region in immer wieder guten Backwaren zur Geltung zu bringen.

Slow Food Unterstützer...

sind wir seit Jahren aus Überzeugung: Lebensmittel sollten gut, sauber und fair hergestellt sein. In kleineren, familiär geführten Betrieben wie unserer Dorfbäckerei ist dieses Prinzip fast schon selbstverständlich: schließlich backen wir auch für unsere eigene Familie. Und wenn wir mit Milch, Mehl oder Getreide aus der Nachbarschaft beliefert werden, wollen wir, dass der Müller und der Landwirt davon leben können. Schon weil wir mit eigener Arbeit, Zeit und Leidenschaft unsere Produkte herstellen, sind Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung wie "Teller statt Tonne" für uns eine Herzensangelegenheit.

Bäckerei Stefan Richter

✉ Bahnhofstraße 25
02627 Kubschütz

☎ Telefon: [0359122656](tel:0359122656)

🏠 Webseite:
www.handwerksbrot.de

Ansprechpartner

[Stefan Richter](#)

Vermarktung an Wiederverkäufer

Der Anbieter vermarktet seine Produkte auch an Wiederverkäufer.

Teilnahme an der Regionalinitiative

- [Die Lausitz schmeckt des SLK e.V.](#)
- [Landesinnungsverband Saxonia des Bäckerhandwerks Sachsen](#)
- [Ein Korb voll Glück](#)
- [Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft](#)

Unsere Produkte:

Back- und Teigwaren

- Das Kleine Schwarze - Brot Couture aus 100% Champagnerroggenvollkorn
- Oberlausitzer Landbrot - Vollkornbrot aus Champagnerroggen, Dinkel, Wasser und Salz.
- Oberlausitzer Hochzeitsbrot - Festliches Sauerteig-Vollkornbrot mit Gewürzen
- Zweikornbrötchen - mit frisch gemahlenem Dinkel und Emmer aus der Oberlausitz
- Traditionelle Hefekuchen - zum Beispiel mit Gartenäpfeln und Butterstreusel wie zu Omas Zeiten
- Sroka - Gebäck zur Vogelhochzeit (Spezialität)
- Sächsisches Osterbrot (Spezialität)
- Sächsischer Streuselkuchen (Spezialität)

Lieferservice

Der Anbieter bietet einen Lieferservice für seine Produkte an.

Versandmöglichkeit

Der Anbieter bietet eine Versandmöglichkeit für seine Produkte an.

Unsere Bilder

