

## PRESSEINFORMATION

### Einfach mal anders backen

#### Mit Hobbybäcker die Brotvielfalt erweitern

**Bellenberg, 17.12.2021 – Die Welt ist in einem stetigen Wandel, Ernährungstrends kommen und gehen, aber was bleibt, ist das Brot. Neu ist, dass immer mehr Menschen auch in Sachen Brotgenuss auf ihre Gesundheit und deshalb auch auf die Zusammensetzung ihres täglichen Brotes achten. Genau dafür stellt Hobbybäcker die richtigen Zutaten und das Know-how bereit. Von einer Vielzahl an Mehlen aus den verschiedensten Getreidesorten über Saaten und Superfoods bis hin zu fertigen Backmischungen für eiweißreiche oder glutenfreie Brotsorten reicht die Auswahl. Egal ob herzhaft oder süß, kernig oder hell – hier ist für alle Vorlieben Genuss garantiert.**

#### Anders backen ist Trend

Sogenannte Urgetreide erleben aktuell eine Renaissance. Kein Wunder, denn die Vielseitigkeit alter Getreidesorten, wie Emmer oder Dinkel, lässt sich beim Backen auf ganz unterschiedliche Art und Weise einsetzen. Diese hochgeschätzten Zutaten schmecken noch dazu ganz anders, bringen Abwechslung in das Brotspektrum und freuen die Geschmacksknospen. Egal ob kerniges Emmer-Vollkornmehl oder Bio-Dinkelmehl in den verschiedensten Ausmahlgraden.

#### Glutenfreie Brotzeit?

Auch Menschen mit Glutenunverträglichkeit müssen heute nicht mehr auf köstliche Backwaren und Vielfalt verzichten, denn mit glutenfreien Mehlen, Pseudogetreiden, Nüssen, Samen und Saaten von Hobbybäcker lassen sich ganz entspannt glutenfreie Brote backen.

Oftmals verwöhnen genau diese Brote mit wertvollem Eiweiß und gesunden Fetten, schmeicheln dem Darm und schmecken dazu noch himmlisch. Das macht sie nicht nur zum Superfood für alle, die an einer Glutenunverträglichkeit leiden, sondern auch zu einer tollen Alternative für alle Genießer.

Feinster Buchweizenschrot enthält beispielsweise kein Klebereiweiß und bringt dafür einen wunderbar nussigen Geschmack ins Brot. Maismehl ist eine hervorragende Alternative, um einen Teil von Weizenmehl in Rezepten zu ersetzen und perfekt für die Zubereitung von glutenfreien Fladenbroten. Und mit den glutenfreien Backmischungen geht das Brotbacken besonders leicht von der Hand.

#### Low, leicht und lecker

Mit diesen Kriterien punkten die Eiweißbrote von Hobbybäcker und begeistern alle, die bewusst auf Kohlenhydrate verzichten möchten. Das Besondere: Mit 25 % Anteil enthalten sie deutlich mehr Eiweiß als herkömmliche Brotsorten und passen somit perfekt zu alternativen Ernährungskonzepten wie Low-Carb. Das Abendbrot von Hobbybäcker ist beispielsweise arm an Kohlenhydraten und

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [hobbybaecker@kommunikationpur.com](mailto:hobbybaecker@kommunikationpur.com)

## PRESSEINFORMATION

stattdessen reich an hochwertigen Ölsaaten und Sojaschrot.

### Unser täglich Brot schnell selber backen

Das gelingt mit den ausgezeichneten Backmischungen von Hobbybäcker. So ist das Back-Set für Körner-Fans perfekt für alle, die kernige Brote backen möchten. Es enthält mit den Mischungen „Unser Körniges“ und „Dunkles Körndlbrot“ sowie zwei Beuteln triebstarker Backtag Trockenhefe die Basis für zwei herrlich aromatische und saftige Körnerbrote. Und einen Beutel Dekor-Saaten-Flocken-Mischung, mit der die Brote ein köstliches Topping aus Ölsaaten und Flocken bekommen.

Ideal für alle Superfood-Fans: Die Backmischung für das Dinkelvollkornbrot mit Chia-Samen. Das aromatisch saftige Dinkelvollkornbrot enthält neben Chia-Samen noch Sesam und Leinsamen. Bereits die alten Maya wussten um die Kraft der schwarzen Samen. Chia-Samen sind reich an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren und von Natur aus glutenfrei. Zudem besitzen sie Quelleigenschaften, die die Verdauung und die Darmtätigkeit fördern.

Alle Yogis, die Lust auf eine entspannte Brotzeit haben, werden begeistert von der einzigartigen Yoga-Brot Backmischung von Hobbybäcker sein. Das aromatische, wohlschmeckende Mehrkornbrot mit hohem Ballaststoffanteil enthält ausgesuchte Heilkräuter, wie Liebstöckel, ferner Chia-Samen, Ingwer zur Vitalisierung und Entspannung, aber auch Bockshornklee und Kurkuma, dem eine entzündungshemmende Wirkung nachgesagt wird.

Egal ob man einfach Lust hat, selbst Brot zu backen oder aus gesundheitlichen oder persönlichen Gründen auf Spezialmehle angewiesen ist. Für all diese Bedarfe hat Hobbybäcker die passenden Produkte im Sortiment. Das Gute am Selbstbacken ist in jedem Fall: Es macht Spaß und das Ergebnis schmeckt intensiver und hat mehr Biss. Durch Leidenschaft und Handwerk kann man sich bei Hobbybäcker auf die Qualität und den vollmundigen Geschmack der Produkte verlassen.

### Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Hobbybäcker Back-Set für Körner-Fans

**Dateiname:** Pressefoto\_Hobbybaecker\_Back-Set\_Koerner\_Fans.jpg  
(1,2 MB)

**Quellenangabe Foto:** © Hobbybäcker-Versand GmbH, Foto: Anna Mardo

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung.  
Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: hobbybaecker@kommunikationpur.com

## PRESSEINFORMATION



**Bildunterschrift:** Emmer-Vollkornbrot von Hobbybäcker

**Dateiname:** Pressefoto\_Hobbybaecker\_Emmer\_vollkornbrot.jpg (2,5 MB)

**Quellenangabe Foto:** © Hobbybäcker-Versand GmbH, Foto: Anna Mardo

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Abendbrot von Hobbybäcker

**Dateiname:** Pressefoto\_Hobbybaecker\_Abendbrot.jpg (2,6 MB)

**Quellenangabe Foto:** © Hobbybäcker-Versand GmbH, Foto: Anna Mardo

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.



**Bildunterschrift:** Yoga-Brot von Hobbybäcker

**Dateiname:** Pressefoto\_Hobbybaecker\_Yoga Brot.jpg (4,1 MB)

**Quellenangabe Foto:** © Hobbybäcker-Versand GmbH, Foto: Anna Mardo

**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und Hobbybäcker-Versand GmbH zu verwenden.

### **Die Hobbybäcker-Versand GmbH**

*Die Hobbybäcker-Versand GmbH mit Sitz im bayerisch-schwäbischen Bellenberg, zwischen Ulm und Memmingen gelegen, beliefert seit über 25 Jahren Kunden im In- und Ausland mit Backzutaten und Backzubehör in Profiqualität und begeistert damit von Beginn an. Rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen heute dafür, dass über 2.500 qualitätsgeprüfte Produkte verfügbar sind, pünktlich ausgeliefert werden und die Kunden ein gelingsicheres Backerlebnis haben. Die Hobbybäcker-Versand GmbH gehört zur PMG Mittelstandsgruppe mit Sitz in Frankfurt.*

[www.hobbybaecker.de](http://www.hobbybaecker.de)

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [hobbybaecker@kommunikationpur.com](mailto:hobbybaecker@kommunikationpur.com)