



## **Pressemitteilung:**

### **Unterwegs im Auftrag genussVollen Ur-Geschmacks – Bäckerei Welpinghus auf der my way**

Halle/ Westfalen - „I did it my way“ hat Frank Sinatra gesungen. Nicht nur ein Song, sondern ein Lebensgefühl. Das gilt auch für die Lifestyle Messe „my way“ vom 03. bis 05. Mai 2013 in der GERRY WEBER WORLD, Halle/Westfalen. Mit von der Partie ist die Bäckerei und Konditorei Welpinghus.

Ulrich Welpinghus: „Unsere Brot und Brötchen sind Natur pur. Wir verzichten komplett auf künstliche Aromen und chemische Zusätze. Alle Teige fertigen wir selbst von Hand.“ Qualität, die man schmeckt. „Für die Besucher der my way backen wir Brot in unserem klassischen Holzofen“, so Welpinghus. Seinen Worten nach gehörte früher fast jedem Bäcker ein bißchen Wald, damit immer genug Holz für den Ofen am Start war.

Richtige Knochenarbeit: Frühmorgens in der Backstube, danach Holz schlagen und hacken. „In Erinnerung an diese Tradition bieten wir genussVollen Ur- Geschmack aus dem Holzofen“, so Welpinghus.

Beim Feuerschüren kommt aus Erfahrung an. Der mobile Holzofen wiegt rund fünf Tonnen. Steine speichern die Hitze des Holzfeuers ab und geben sie gleichmäßig an den Teig weiter. Das sorgt für genussvollen Ur-Geschmack. „Für die Besucher ist es immer wieder ein Erlebnis, wenn wir die dampfenden Brote aus dem Ofen holen“, sagt Welpinghus. „Es gibt nichts Schöneres als die Wärme durch die Brötchentüte zu spüren.“

Auf der Messe gibt es neben dem klassischen Holzofen-Brot, das Roggen- Dinkelbrot Crusty & das Weizenmischbrot Bullert. Brote und Brötchen mit knackig krachender Kruste und Langzeitfrische. „Damit unser Brot genauso schmeckt genauso herzhaft wie damals“, so Welpinghus. Unverfälscht pure Gaumenfreude- Genauso wie Brot eben schmecken muss. „I did it my way“ gilt auch für die Konditorei und Bäckerei Welpinghus, die ihren Weg zurück zur Natur gefunden hat.

### **Die Konditorei Welpinghus**

Die Backerzeugnisse der Konditorei Welpinghus bieten seit 1770 außergewöhnliche und typische Geschmackserlebnisse. wie man sie nur von früher kennt. Die Bäcker verarbeiten keine Industrieprodukte – sie fertigen alle Teige selbst aus Rohstoffen von Bio-Bauern der Region. Das Ergebnis sind Brote und Brötchen mit knackig krachender Kruste und Langzeitfrische.