



ODERMATT - bewusst backen

ODERMATT - bewusst backen

Ob sauer, salzig oder süss, wir backen mit Zeit und Leidenschaft, für herzhaften Geschmack und gehaltvolle Backwaren.

Ob sauer, salzig oder süss, wir backen täglich frisch in unserer Bäckerei, mit Zeit und Leidenschaft, für herzhaften Geschmack und gehaltvolle Backwaren.

Für unser Sauerteig-Brot sind wir bis weit über die Stadtgrenze hinaus bekannt. Wir bieten aber noch einiges mehr, zum Beispiel sind unsere Backwaren nach NATUREL-IP-Suisse-Richtlinien hergestellt und wir verwenden ausschliesslich Grander-Wasser. Bewusstes Backen ist unser Kredo, wir backen täglich frisch in unserer Bäckerei, mit Zeit und Leidenschaft, für herzhaften Geschmack und gehaltvolle Backwaren. Tun Sie sich was Gutes und geniessen Sie den Augenblick mit unseren Backwaren, ob sauer, salzig oder süss.

Die Bäckerei Konditorei ODERMATT ist Lehrbetrieb für Bäcker-Konditor/innen und Handelsfachfrauen/männer.



Bundesstrasse 25
6003 Luzern
Telefon 041 210 78 78
www.beck-odermatt.ch



www.beck-odermatt.ch





**Unsere Backwaren
sind nach NATUREL-IP-
Suisse-Richtlinien
hergestellt.**



**Bei uns wird
ausschliesslich Grander-
Wasser verwendet.**



**NATUREL IP-SUISSE – Das Gütesiegel steht für die
traditionelle handwerkliche Qualität,
gebacken mit Zeit, aus kontrollierten Zutaten.**

Bei uns werden alle Normalbrote sowie klar gekennzeichnete Spezialbrote und Kleingebäck nach NATUREL-IP-Suisse-Richtlinien, einem definierten Produktions- und Reifeprozess, hergestellt: «Backen mit Zeit für einen herzhaften Geschmack, eine aromatische Krume sowie eine optimale Frischhaltung.» Höchste Anforderungen an die IP-Suisse-Backmehle (Weizen, Roggen und UrDinkel) sowie weitere Zutaten stehen für Natürlichkeit und Transparenz. Der kurze Weg vom Ofen zum Konsumenten garantiert Frische, Qualität und ökologisches Verhalten. Neben dem persönlichen und kompetenten Beratungs- und Bedienungverkauf sowie der klaren Kennzeichnung, legen wir grösste Aufmerksamkeit auf umweltfreundliches Verpackungsmaterial.

**Grander belebtes Wasser – Wasser erhält
seine naturgegebene Kraft zurück.**

Wenn es aus der Quelle tritt, ist Wasser das pure Lebenselixier, natürlich und rein, voller Energie und Frische. Doch auf seinem langen Weg verliert es viel von seiner Lebendigkeit. Es wird durch lange Leitungen gepresst und ist fortwährend Stress, Druck und Umwelteinflüssen ausgesetzt. Die Folge, die natürliche Struktur des Wassers verändert sich. Durch das von Johann Grander entwickelte Naturverfahren wird das Wasser neu belebt, es erhält seine ursprüngliche Ordnung zurück und wird wieder kraftvoll und stark. Das belebte Grander-Wasser ist ein reines, hochwertiges und bakteriologisch einwandfreies Trinkwasser. Nach dem uralten Prinzip «die Qualität der Zutaten bestimmt die Qualität des Produktes» achten heute immer mehr Lebensmittelhersteller auf eine sorgfältige Auswahl der Zutaten. Dem Wasser, das Grundnahrungsmittel Nummer eins, kommt dabei eine ganz besondere Bedeutung zu. Darum verwenden wir für unsere Backwaren ausschliesslich Grander-Wasser.