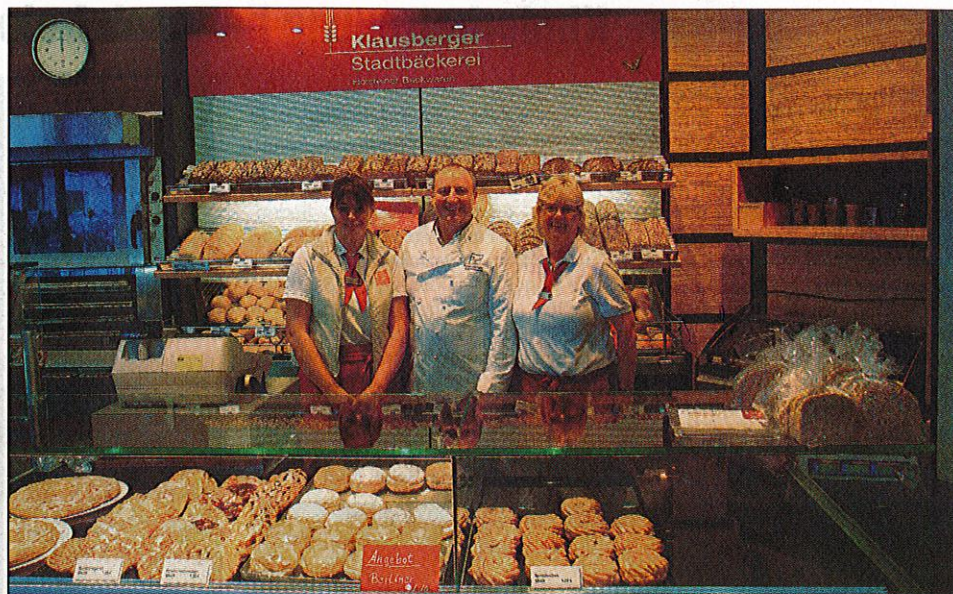


Unser Mehl - aus der Region für die Region

Eutin/Hobbersdorf. Die **Bäckerei Klausberger** besteht seit vielen Jahren als Familienbetrieb und wirtschaftet in einem Eutiner Backhaus mit langer Tradition. Seit 1998 führen Bäckermeisterin Anja Klausberger und ihr Ehemann Hans-Peter die Stadtbäckerei Klausberger in Eutin. Beide legen großen Wert auf hohe handwerkliche Qualität und beste Rohstoffe aus der Natur, deshalb wird mit Meersalz, selbst hergestelltem Natursauerteig, biologischer Hefe und Mehl aus der Hobbersdorfer Mühle Ströh gebacken. Die Backwaren unterliegen ständigen freiwilligen Qualitätskontrollen und wurden mehrfach ausgezeichnet. Die Kunden der Bäckerei Klausberger können sich jede Woche auf ein besonderes Brot freuen, wie zum Beispiel das Kohlbrot oder aktuell das Adventsbrot. Eine besondere Spezialität sind auch die Stollen. Das Kulturcafé Klausberger am Markt in Eutin lädt außerdem noch bis zum 21. Dezember zu einer Ausstellung „Querbeet“ - Arbeiten von Ole West - ein.

Die **Hobbersdorfer Mühle Ströh** ist ein 400 Jahre alter Familienbetrieb und seit mehr als 200 Jahren auf die Herstellung von Backschrotten, Roggen- und Weizenmehlen für Bäckereien und Endverbraucher spezialisiert. Das Getreide wird ausschließlich von bekannten Landwirten aus



Andrea Wetendorf, Hans-Peter Klausberger, Kirsten Groß (v. lks.).

der Region bezogen, die die hohen Qualitätskriterien des Unternehmens erfüllen. Beliefert werden sowohl Bäckereien als auch Gastronomiebetriebe mit hochwertigem Fischbratmehl. Aber auch die Endverbraucher haben die Möglichkeit aus der Vielfalt der zahlreichen Mehlsorten zu wählen und in Kleinabwiegungen ab 2,5

Kilogramm zu kaufen. Seit den 20er Jahren gehören auch Produkte für die Tierernährung zum Programm, darunter 120 Futtersorten für Haus- und Nutztiere. Der Fabrikverkauf für Mehl und Tierfutterprodukte ist montags bis freitags von 8 bis 16 Uhr. Führungen durch die Mühle sind nach Absprache möglich. (red)



Der Müller Stefan Suxdorf.

STRÖH
HOBBERSDORFER MÜHLE

Unser Mehl!
- aus der Region für die Region -

Seit mehr als 200 Jahren werden in unserer Hobbersdorfer Mühle Weizen- und Roggenmehle hergestellt. Unsere Format Mehl und Kölln Mehlsorten umfassen alle gängigen Mehltypen und mit unseren Hobbersdorfer Spezialmischungen können auch ausgefalleneren Anforderungen erfüllt werden.

Für Endverbraucher und Großabnehmer

Am Mühlenberg 4, 23689 Hobbersdorf bei Lübeck, Tel. 04504 / 80 09-0

E-Mail: info@stroeh-hobbersdorf.de, www.stroeh-hobbersdorf.de

Fabrikverkauf unserer Mehl- und Futterprodukte: Montag - Freitag 8.00 - 16.00 Uhr



Klausberger Stadtbäckerei

HOLSTEINER BACKWAREN



Wir backen alles selbst nach eigenen Rezepten mit Mehl von der Mühle Ströh in Hobbersdorf (Ostholstein).

Wir backen unser Brot mit Mehl, eigenem Sauerteig, Wasser, Meersalz und Hefe ... weiter nichts!

BACKEN IN BESTER HANDWERKSTRADITION.

Oldenburger Straße 26-28 | 23730 Neustadt/H.
Tel. 0 45 61 - 5 28 47 26 | www.klausberger.de