

Ingwer, Körner, Kruste: IKK Brot nun auch im Wartburgkreis erhältlich

12. September 2019

Bäckerei Zobel in Dermbach und Schlotzhauer's Backstube in Oechsen bieten neues IKK Brot an

Dermbach/Oechsen. In Zusammenarbeit mit dem in Innungen organisierten Konditoren- und Bäckereihandwerk hat die IKK classic ein Brot entwickelt: das IKK-Brot. Ab sofort wird das Brot auch im Wartburgkreis angeboten: jeden Dienstag in der Bäckerei Zobel in Dermbach sowie mittwochs und freitags in den Filialen von Schlotzhauer's Backstube in Oechsen, Stadtlengsfeld und Kaltensundheim. Bei der gestrigen Brotvorstellung gab es nicht nur frisches Brot zum probieren. Bäcker- und Konditormeister Ronny Schlotzhauer nutzte die Gelegenheit auch, um die Wichtigkeit des traditionellen Bäckerhandwerks in den Fokus zu stellen. „Wir beteiligen uns sehr gern an der Aktion, bietet sie doch die Möglichkeit, aus natürlichen Rohstoffen ein schmackhaftes und gut bekömmliches Brot herzustellen. Auf diese Weise wird das klassische Bäckereihandwerk mit gesunder und bewusster Ernährung verbunden“, erläutert Ronny Schlotzhauer seine Motivation.

Die Abkürzung IKK steht im Falle des gleichnamigen Brotes übrigens für Ingwer, Körner und Kruste. Denn neben einem Roggenanteil von mindestens 90 Prozent und viel gesunder Leinsaat ist Ingwer nicht nur Namens- sondern auch Hauptgeschmacksgeber des neuen IKK-Brottes. Zusätzlich wird mindestens ein weiteres Gewürz, wie Kümmel, Fenchel oder Koriander, enthalten sein. Als Heilpflanzen bekannt, wirken sich die Gewürze positiv auf den Magen- und Darmtrakt aus, sind appetitanregend und schmerzlindernd.

Kontakt:

Franziska Becher
Pressereferentin für Thüringen

Tel. 0361 – 7479 212 181
Fax 0361 – 7479 581 399
Mobil 0170 2293134

franziska.becher@ikk-classic.de

Geht es nach IKK-Regionalgeschäftsführer André Lange, können sich im Wartburgkreis gern noch weitere Bäckereien an der Brot-Aktion beteiligen. „Alle Innungsbäckereien, die das IKK Brot in ihr Sortiment aufnehmen möchten, bekommen die Backregel, also das Rezept. Wer wie verfeinert überlassen wir aber ganz den Profis“, erklärt André Lange und ergänzt: „Bei jedem Innungsbäcker, der bei der Aktion mitmacht, kann das Brot also ein wenig anders schmecken“.

Mittlerweile wird das Brot thüringenweit gebacken. Unter www.ikk-classic.de/ikkbrot kann nachgelesen werden, welche Bäckereien das Brot in Nord-, Süd- und Mittelthüringen anbieten. Die Übersicht wird wöchentlich aktualisiert. Zusätzlich gibt es hier Wissenswertes rund ums Brot, zum Beispiel Lagertipps oder Rezepte für gesunde Brotaufstriche.

Kontakt:

Franziska Becher
Pressereferentin für Thüringen

Tel. 0361 – 7479 212181

Fax 0361 – 7479 581399

Mobil 0170 2293134

franziska.becher@ikk-classic.de