

Bäckerei KornKraft

Die Vollkornbäckerei KornKraft gibt es seit 1989. Verarbeitet werden fast ausschließlich Zutaten aus der Region Schinkel. Dabei wird ein besonderer Purismus gepflegt: In jedem Produkt kommt nur ein Backtriebmittel zum Einsatz, Vollkorn- und Auszugsmehl werden nicht vermischt und es werden keine Zusatzstoffe verwendet.

Der Begriff Handwerk wird wörtlich genommen: Bis zum Verkauf wird jedes Brot und jedes Brötchen etwa fünfzigmal in die Hand genommen. Nur schwere Arbeit wird Maschinen überlassen.

Auch hinsichtlich der Arbeitszeiten schwimmt KornKraft gegen den Strom: Gebacken wird nur an fünf Wochentagen. Das funktioniert nur mit von der Qualität überzeugter, treuer Kundschaft.

Erfolgreicher Generationenwechsel: Zum Jahreswechsel 2019/20 übernahm Tjark als bisheriger Geselle und neuer Meister die Bäckerei mit seiner Frau Julia.

Mehr über KornKraft:
www.kornkraft-schinkel.de