

BROT FIBEL

BROT FIBEL

seit 1875

5 GENERATIONEN
HANDWERKSKUNST



LEHRBACH

— Ehrliches Handwerk seit 1875 —

UNSERE WOCHEN- AUSWAHL

Jeden Tag ein
besonderer Genuss!

Hier findest du unser
sorgfältig zusammen-
gestelltes Brotsorti-
ment für die ganze
Woche. Jedes Brot
wird mit höchster
Handwerkskunst
und mit Liebe zum
Detail gebacken.

Mo

- Dreikornbrot
- Hausbrot
- Eiweißbrot
- Hafer-Porridge-Brot

Mi

- Vollkornkern
- Chiemgauer Dinkel
- Hausbrot
- Hafer-Porridge-Brot

Di

- Schmankerlwürfel
- Dinkel Urkruste

TÄGL. SORTIMENT

- Roggenlang
- Tiroler Brot
- Krustenbrot
- Baguette
- Pfefferbaguette

Do

- Schmankerlwürfel
- Dinkel Roggen König

Fr

- Vollkornkasten mit
Sonnenblumenkernen
- Dinkeltraum
- Eiweißbrot
- Hausbrot
- Hafer-Porridge-Brot

Sa

- Schmankerlwürfel
- Hausbrot
- Sonnenblumenbrot



Bäckermeister Karl Lehrbach gründete am 17. Juni 1875
das Backhaus Lehrbach in der Hauptstraße 37 in Trostberg.



**EHRliche
HANDWERKS-
QUALITÄT.**



*Aus
Leidenschaft*

BROTFORM

- Kastenförmiges Brot mit dekorativem Sesambelag

BESONDERHEIT DES BROTES

- Hergestellt aus drei Körnern: eine ausgewogene Mischung aus Weizen, Roggen und Dinkel.
- Verfeinert mit Leinsamen – einem echten Superfood voller wertvoller Nährstoffe.
- Ein milder, kerniger Geschmack, der das Brot harmonisch und vielseitig macht.
- Eine schlanke Säure für beste Bekömmlichkeit.
- Mit Quellstück für hervorragende Frischhaltung und saftige Textur.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Eine lockere Krume, die angenehm weich und saftig ist.
- Dichte Porung für einen vollwertigen, kernigen Biss.

JEDEN
MONTAG

Dreikornbrot

ZUTATEN

- Weizenmehl
- Roggenmehl
- Dinkelmehl
- Sauerteig
- Hefe
- Dinkelflocken
- Leinsaat
- Salz
- Hefe
- Wasser



VERZEHREMPFEHLUNG

Das Dreikornbrot ist vielseitig einsetzbar – perfekt zum Frühstück mit süßen Aufstrichen, herzhaften Belägen oder als gesunde Grundlage für Snacks. Ein idealer Begleiter für alle, die bewusst genießen möchten!

ENERGIE KJ 848,60 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 202,70 KCAL/100 G | FETT 3,00 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,30 G/100 G |
KOHLENHYDRATE 34,70 G/100 G DAVON: ZUCKER 2,00 G/100 G | EIWISS 6,90 G/100 G | SALZ 1,30 G/100 G | BRENNWERT KJ 817,80 KJ/100 G
BRENNWERT KCAL 193,30 KCAL/100 G



*Jedes Brot von
Hand geformt*

**HOCHWERTIGE
ZUTATEN,
REGIONALE
ROHSTOFFE &
24 H TEIGRUHE.**

Roggenlang

TÄGLICH

ZUTATEN

- Roggenmehl
- Sauerteig
- Weizenmehl
- Salz
- Hefe
- Brotgewürz
- Wasser

BROTFORM

- Traditionelle längliche Form mit charakteristisch bemehlter Oberfläche.

BESONDERHEIT DES BROTES

- Ausgewogene Mischung aus 80 % Roggen und 20 % Weizen für einen kräftigen, vollen Geschmack.
- Nach traditioneller Rezeptur gebacken – ein Stück echtes Handwerk.
- Hergestellt mit eigenem Sauerteig, der über 24 Stunden Reifezeit entwickelt wird, um das Brot besonders aromatisch und bekömmlich zu machen.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Eine kräftige, säuerliche Note, die das Roggenbrot unverwechselbar macht.
- Eine leicht offene Porung, die dem Brot eine lockere und dennoch feste Textur verleiht.

VERZEHREMPFEHLUNG

Das Roggenlang ist der perfekte Begleiter zu herzhaften Aufstrichen, deftigen Suppen oder einfach pur mit guter Butter. Ein traditionelles Brot für Liebhaber von kräftigem Geschmack und echter Handwerksqualität.

ENERGIE KJ 913,80 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 218,20 KCAL/100 G | FETT 0,90 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,10 G/100 G |
 KOHLENHYDRATE 45,20 G/100 G DAVON: ZUCKER 3,40 G/100 G | EIWISS 6,70 G/100 G | SALZ 1,40 G/100 G | BRENNWERT KJ 915,40 KJ/100 G
 BRENNWERT KCAL 215,70 KCAL/100 G



”

Einst saßen sie auf der Bank zu zweit,
das war eine köstliche Zeit!

Dann waren es ihrer drei,
nun kam ein vierter herbei.

So werden es immer mehr,
das bringt der Familie Ehr.

“

K.

ÜBER 40 STUNDEN TEIGFÜHRUNG.

WEIZEN
FREI

*Intensiver
Geschmack und
Bekömmlichkeit*



Dinkel Roggen König



ZUTATEN

- Dinkelmehl
- Roggenmehl
- Kartoffelflocken
- geräuchertes Malz
- Flohsamenschale
- Pflanzenöl
- Salz
- Apfelessig
- Hefe
- Wasser

JEDEN
DONNERS-
TAG

ENERGIE KJ 953,80 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 227,90 KCAL/100 G | FETT 2,40 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,20 G/100 G |
KOHLENHYDRATE 42,50 G/100 G DAVON: ZUCKER 2,10 G/100 G | EIWISS 6,90 G/100 G | SALZ 1,40 G/100 G | BRENNWERT KJ 928,90 KJ/100 G
BRENNWERT KCAL 219,30 KCAL/100 G

BROTFORM

- Klassische, traditionelle Form

BESONDERHEIT DES BROTES

- Ein außergewöhnliches Dinkel-Roggenbrot, das Tradition und Raffinesse vereint.
- Veredelt mit geröstetem Malz für eine feine, aromatische Note.
- Hergestellt mit einem Quellstück aus Kartoffelflocken und Roggenschrot, das für besondere Saftigkeit sorgt.
- Milde Dinkelfermentation für ein harmonisches Aroma und beste Verträglichkeit.
- Teigführung über 40 Stunden – für intensiven Geschmack und optimale Bekömmlichkeit.
- Weizenfrei

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Eine rösche, karamellfarbene Kruste, die beim Anbeißen angenehm knuspert.
- Eine saftige, aromatische Krume, die das Brot vollmundig und ausgewogen macht.
- Eine unruhige Porung, die für eine handwerkliche, natürliche Textur sorgt.

VERZEHREMPFEHLUNG

Der Dinkel Roggen König ist ein Brot der Extraklasse – perfekt zu herzhaften Belägen wie Käse, Schinken oder einem kräftigen Aufstrich. Es schmeckt pur ebenso hervorragend und ist ein Genussmoment für Liebhaber von aromatischem, saftigem Brot.



*Traditionell und
unverwechselbar*

**EIN STÜCK
FRANZÖSISCHE
BACKKUNST.**

BROTFORM

- Klassische Baguetteform

BESONDERHEIT DES BROTES

- Ein gebackenes Stück Frankreich – traditionell und unverwechselbar.
- Zubereitet mit französischem Weizenvorteig für ein authentisches Aroma.
- Verfeinert mit einem Schuss Roggensauerteig aus eigener Herstellung.
- Teigruhe von über 40 Stunden sorgt für einzigartigen Geschmack und Bekömmlichkeit.
- Sehr luftige Porung für eine leichte und zarte Textur.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Eine kräftige, goldene Kruste, die beim Anbeißen angenehm knuspert.
- Gute Bekömmlichkeit durch die lange Teigruhe, die dem Brot seine Qualität verleiht.

TÄGLICH

Baguette

ZUTATEN

- Weizenmehl
- Hefe
- Sauerteig
- Backmittel
- Salz
- Hefe
- Wasser



VERZEHREMPFEHLUNG

Das klassische Baguette ist ein echter Allrounder – perfekt zu Käse, Wein, Antipasti oder einfach pur mit etwas Butter. Ein unverzichtbares Highlight zu jeder Mahlzeit und ein Stück französische Lebensfreude in jeder Scheibe.

Ob als Beilage zum Grillen oder als Grundlage für eine zünftige Brotzeit – das Baguette überzeugt immer durch seine Vielseitigkeit.

ENERGIE KJ 1176,80 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 280,90 KCAL/100 G | FETT 1,00 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,20 G/100 G | KOHLENHYDRATE 58,60 G/100 G DAVON: ZUCKER 1,30 G/100 G | EIWISS 8,40 G/100 G | SALZ 1,70 G/100 G | BRENNWERT KJ 1175,10 KJ/100 G | BRENNWERT KCAL 276,80 KCAL/100 G

**IN DER
REGION
VERWURZELT
UND ZU
HAUSE.**



*Qualität ist
eine Frage der
Ähre*

Krustenbrot

TÄGLICH

ZUTATEN

- 50 % Weizenmehl
- 50 % Roggenmehl
- Sauerteig
- Speisesalz
- Hefe
- Brotgewürz
- Wasser

BROTFORM

- Rustikales Äußeres mit charakteristischer runder Form.
- Rautenförmig eingeschnitten für ein handwerkliches Erscheinungsbild.
- Mit einer bemehlten Oberfläche, die das Brot traditionell wirken lässt.

BESONDERHEIT DES BROTES

- Hergestellt mit Sauerteig aus eigener Herstellung für einen natürlichen, aromatischen Geschmack.
- Teigruhe von 24 Stunden sorgt für beste Bekömmlichkeit und eine ausgeprägte Geschmacksentwicklung.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Eine mild säuerliche Note, die das Brot ausgewogen und vielseitig macht.
- Eine lockere Krume, die weich und angenehm saftig ist.
- Eine kräftige Kruste, die beim Anbeißen knusprig und aromatisch ist.

VERZEHREMPFEHLUNG

Das Krustenbrot ist der perfekte Begleiter zu herzhaften Gerichten und Suppen oder klassisch mit Butter und Salz. Ein Brot, das mit seiner knusprigen Kruste und milden Säure überzeugt – ein echtes Stück handwerklicher Backkunst.

ENERGIE KJ 960,60 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 229,40 KCAL/100 G | FETT 1,20 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,10 G/100 G |
 KOHLENHYDRATE 44,50 G/100 G DAVON: ZUCKER 2,40 G/100 G | EIWISS 7,20 G/100 G | SALZ 1,40 G/100 G | BRENNWERT KJ 924,80 KJ/100 G
 BRENNWERT KCAL 218,00 KCAL/100 G



**EIN
MEISTERSTÜCK
HÖCHSTER
HANDWERKS-
KUNST.**

*Qualität und
Tradition*

**WEIZEN
FREI**

BROTFORM

- Runde, bauchige Form, die traditionell und einladend wirkt.

BESONDERHEIT DES BROTES

- Eine moderne Interpretation des klassischen Dinkelbrot.
- Gebacken aus 100 % Urgetreide-Dinkel mit milder Dinkelfermentation für ein unvergleichliches Aroma.
- Lange Teigruhe von 60 Stunden – für optimale Bekömmlichkeit und intensiven Geschmack.
- Ein Meisterstück höchster Handwerkskunst, bei dem Tradition und Qualität im Mittelpunkt stehen.
- Weizenfrei

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Eine kräftige, rösche Kruste mit leicht bemehlter Oberfläche für rustikalen Genuss.
- Ein kräftig aromatischer Geschmack, der das volle Potenzial des Dinkels entfaltet.
- Eine ausgewogene Säure, die das Brot harmonisch und vielseitig macht.

JEDEN
DIENSTAG

Dinkel Urkruste

ZUTATEN

- 100 % Dinkelmehl
- Dinkelvollkornmehl
- Flohsamenschale
- Salz
- Pflanzenöl
- Malzbackmittel
- Brotgewürz
- Hefe
- Wasser



VERZEHREMPFEHLUNG

Die Dinkel Urkruste eignet sich hervorragend für herzhaftes Aufstriche, kräftigen Käse oder einfach pur mit Butter. Ein Brot, das durch seine Ursprünglichkeit und seinen intensiven Geschmack begeistert – ideal für Liebhaber von hochwertigem Handwerksbrot.

ENERGIE KJ 1079,50 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 258,00 KCAL/100 G | FETT 2,20 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,20 G/100 G | KOHLENHYDRATE 48,30 G/100 G DAVON: ZUCKER 1,70 G/100 G | EIWISS 8,40 G/100 G | SALZ 1,70 G/100 G | BRENNWERT KJ 1045,20 KJ/100 G
BRENNWERT KCAL 246,60 KCAL/100 G

”

Bis 1948 wurden Brotlaibe über glühenden Kohlen gebacken – begleitet von Mehlstaub und Ruß.

Der Ofen, vermutlich schon vor 1875 im Einsatz, wurde später durch einen modernen Dampfbackofen ersetzt.

Karl Lehrbach der Zweite “

“



**GLÜHENDE
KOHLE UND
RUß**

**TIROLER
BROT
TRADITION
NACH DEM
REZEPT
UNSERES
GRÜNDERS.**



**WEIZEN
FREI**

Karl Lehrbach

Tiroler Brot

TÄGLICH

ZUTATEN

- 100 % Roggenmehl
- Sauerteig
- Salz
- Hefe
- Brotgewürz
- Malz
- Wasser

BROTFORM

- Klassischer runder Laib mit traditionell bemehlter Oberfläche.

BESONDERHEIT DES BROTES

- Hergestellt aus 100 % Roggen für einen kräftigen, unverwechselbaren Geschmack.
- Eine Brottradition, die auf der Rezeptur unseres Gründers Karl Lehrbach basiert.
- Mit eigenem Sauerteig aus 24 Stunden Reifezeit für intensive Aromen und beste Bekömmlichkeit.
- Eine markante, intensive Säure, die das Tiroler Brot charakterstark und vollmundig macht.
- Weizenfrei

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Eine saftige, feuchte Krume, die das Brot lange frisch hält.
- Eine leicht offene Porung, die für eine natürliche, rustikale Textur sorgt.
- Eine ausgezeichnete Haltbarkeit über mehrere Tage, ohne an Qualität zu verlieren.

VERZEHREMPFEHLUNG

Das Tiroler Brot ist der perfekte Begleiter zu herzhaften Belägen wie Speck, Käse oder rustikalen Aufstrichen. Es passt ebenso hervorragend zu Suppen oder schmeckt pur mit Butter. Ein echtes Stück Brotgeschichte und traditioneller Genuss für jeden Tag!

ENERGIE KJ 882,90 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 210,80 KCAL/100 G | FETT 0,90 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,10 G/100 G |
 KOHLENHYDRATE 44,00 G/100 G DAVON: ZUCKER 4,10 G/100 G | EIWEISS 6,00 G/100 G | SALZ 1,20 G/100 G | BRENNWERT KJ 883,10 KJ/100 G
 BRENNWERT KCAL 208,00 KCAL/100 G



Sauerteigliebe

**UNSER
KLASSIKER,
LANGE
FRISCH
UND
SAFTIG.**

BROTFORM

- Ovale Brotform mit charakteristisch bemehlter Oberfläche.

BESONDERHEIT DES BROTES

- Ein Brot mit intensiver Säure für ein kräftiges, unverwechselbares Aroma.
- Hergestellt aus 80 % Roggen und 20 % Weizen.
- Sauerteig aus eigener Herstellung mit einer Reifezeit von 24 Stunden für besten Geschmack und Bekömmlichkeit.
- Durch die extra lange Backzeit entsteht eine aromatische Kruste und hervorragende Haltbarkeit.
- Außergewöhnlich lange Frischhaltung, die das Brot über Tage hinweg saftig hält.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Eine saftige, kaffeebraune Krume mit vollmundigem Geschmack.
- Eine leicht offene Porung, die die Textur locker und angenehm macht.

VERZEHREMPFEHLUNG

Das Hausbrot ist ein echter Klassiker – perfekt zu kräftigen Aufstrichen, Wurst, Käse oder einfach pur mit Butter. Ein Brot, das Tradition und Handwerkskunst in jedem Bissen erlebbar macht.

Hausbrot

JEDEN
MONTAG
MITTWOCH
FREITAG
SAMSTAG

ZUTATEN

- Roggenmehl
- Sauerteig
- Weizenmehl
- Speisesalz
- Hefe
- Brotgewürz
- Wasser

ENERGIE KJ 862,30 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 205,80 KCAL/100 G | FETT 0,80 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,10 G/100 G |
KOHLENHYDRÄTE 43,00 G/100 G DAVON: ZUCKER 3,20 G/100 G | EIWISS 5,90 G/100 G | SALZ 1,30 G/100 G | BRENNWERT KJ 862,90 KJ/100 G
BRENNWERT KCAL 203,30 KCAL/100 G

**EIN BROT
VOLLER
EIWEISS,
DAS KRAFT
GIBT.**



*Für ernährungs-
bewusste Geniesser*

BROTFORM

- Ein zylinderförmiges, handwerkliches Unikat.
- Mit dekorativen Sonnenblumenkernen auf der Oberfläche.

BESONDERHEIT DES BROTES

- Eiweißangereichertes Brot durch wertvolles Lupinenschrot – ideal für eine proteinreiche Ernährung.
- Kohlenhydratreduziertes Brot, perfekt für eine bewusste Lebensweise.
- Hergestellt mit eigenem Sauerteig für einzigartigen Geschmack und Bekömmlichkeit.
- Ein Quellstück sorgt für optimale Frischhaltung und Saftigkeit.
- Besonders geeignet für Sportler*innen und ernährungsbewusste Genießer*innen.
- Vollkornbrot

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Eine luftige Porung, die das Brot locker und leicht wirken lässt.
- Eine nussig-vollmundige Krume, die den Geschmack abrundet.

VERZEHREMPFEHLUNG

Das Eiweißbrot eignet sich hervorragend für herzhafte Beläge wie Frischkäse, Avocado oder mageren Aufschnitt. Ein idealer Begleiter für aktive Menschen und ein Genussmoment zu jeder Tageszeit.



Eiweißbrot

JEDEN
MONTAG
UND
FREITAG

ZUTATEN

- Sauerteig
- Roggenmehl
- Weizenmehl
- Kastanienerbsen
- Gluten
- Lupinenschrot
- Apfelfaser
- Leinsaat
- Sonnenblumenkerne
- Salz
- Hefe
- Malz
- Wasser

ENERGIE KJ 877,90 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 209,80 KCAL/100 G | FETT 3,50 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,50 G/100 G |
KOHLENHYDRATE 25,10 G/100 G DAVON: ZUCKER 2,20 G/100 G | EIWEISS 14,80 G/100 G | SALZ 1,40 G/100 G | BRENNWERT KJ 808,40 KJ/100 G
BRENNWERT KCAL 191,30 KCAL/100 G



*Charakter
und Tiefe*

**SAFTIGER
KERNIGER
BROT-
GENUSS.**

Vollkornkern

JEDEN
MITTWOCH

ZUTATEN

- Roggenmehl
- Sauerteig
- Weizenmehl
- Kürbiskerne
- Leinsaat
- Sesam
- Salz
- Hefe
- Wasser

BROTFORM

- Klassische Kastenform

BESONDERHEIT DES BROTES

- 100 % Vollkorn für eine vollwertige und nährstoffreiche Ernährung.
- Ausgewogene Mischung aus 65 % Roggen und 35 % Weizen für kräftigen Geschmack.
- Verfeinert mit gekochten Leinsamen, Kürbiskernen und Sesam – eine kernige Komposition für besten Brotgenuss.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Ein saftiger, kerniger Brotgenuss, der lange frisch bleibt.
- Eine kräftige Säure, die dem Brot Charakter und Tiefe verleiht.
- Eine kompakte Porung, die das Brot sättigend und nahrhaft macht.

VERZEHREMPFEHLUNG

Der Vollkornkern eignet sich perfekt für herzhafte Beläge wie Käse, Aufschnitt oder Hummus. Ein idealer Begleiter zu Salaten, Suppen oder einfach pur mit etwas Butter. Für alle, die kerniges Brot lieben und auf vollwertige Qualität setzen.

ENERGIE KJ 1017,00 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 242,90 KCAL/100 G | FETT 4,80 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,70 G/100 G |
KOHLENHYDRATE 40,70 G/100 G DAVON: ZUCKER 1,20 G/100 G | EIWISS 8,40 G/100 G | SALZ 1,50 G/100 G | BRENNWERT KJ 1014,30 KJ/100 G
BRENNWERT KCAL 240,10 KCAL/100 G



”

Bäcker zu werden, war nie eine leichte Sache, weder früher noch heute.

Früher hatte der Beruf des Bäckers allerdings viel von dem eines Holzarbeiters und Kaminkehrers.

Für einmal Backofenheizen brauchte man ca. 20 bis 40 Scheite Holz.

Elisabeth Lehrbach

“

**EIN WAHRES
ZEUGNIS
UNSERER
HANDWERKS-
KUNST.**



*Für die ganze
Familie*

**WEIZEN
FREI**

Chiemgauer Dinkel

JEDEN
MITTWOCH

BROTFORM

- Runde, aufgerissene bauchige Form

BESONDERHEIT DES BROTES

- Ein wahres Zeugnis unserer Handwerkskunst.
- Hergestellt mit Dinkelpudding für optimale Frischhaltung.
- Verfeinert mit frischem Quark von der Molkerei Piding.
- Ein reines Dinkel-Roggenbrot – komplett weizenfrei.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Mild im Geschmack, ideal für die ganze Familie.
- Vollmundige, saftige Krume für ein angenehmes Mundgefühl.

ZUTATEN

- Dinkelmehl
- Sauerteig
- Roggenvollkornmehl
- Quark
- Flohsamenschalen
- Salz
- Hefe
- Wasser

VERZEHREMPFEHLUNG

Genießt das Chiemgauer Dinkel pur oder mit herzhaftem Belag wie frischem Käse, feinem Schinken oder als Begleiter zu Suppen und Salaten.

Ein Brot, das Tradition und Qualität in jedem Bissen spüren lässt.

ENERGIE KJ 848,60 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 202,70 KCAL/100 G | FETT 3,00 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,30 G/100 G |
KOHLENHYDRATE 34,70 G/100 G DAVON: ZUCKER 2,00 G/100 G | EIWISS 6,90 G/100 G | SALZ 1,30 G/100 G | BRENNWERT KJ 817,80 KJ/100 G
BRENNWERT KCAL 193,30 KCAL/100 G



**GRILLEN
WIRD ZUM
GENUSS.**

*Ein Biss und du
bist in Paris*

Pfefferbaguette

TÄGLICH

ZUTATEN

- Weizenmehl
- Hefe
- Sauerteig
- Backmittel
- Salz
- Hefe
- Pfeffer
- Wasser

BROTFORM

- Klassische Baguetteform

BESONDERHEIT DES BROTES

- Ein gebackenes Stück Frankreich – traditionell und aromatisch.
- Hergestellt mit französischem Weizenvorteig für ein authentisches Geschmackserlebnis.
- Verfeinert mit einem Schuss Roggensauerteig aus eigener Herstellung.
- Lange Teigreife von über 40 Stunden für eine exzellente Bekömmlichkeit und Geschmackstiefe.
- Sehr luftige Porung für eine perfekte, lockere Textur.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Eine kräftige, goldbraune Kruste mit dekorativem Salz- und Pfeffermantel.
- Eine aromatische, würzig-pfeffrige Note, die das Baguette besonders macht.
- Hervorragende Bekömmlichkeit durch die langsame Teigreifung.

VERZEHREMPFEHLUNG

Das Pfefferbaguette ist der ideale Begleiter zu herzhaften Speisen, Käseplatten oder als Highlight zu feinem Grillfleisch. Es schmeckt pur genauso gut wie mit etwas Butter oder einem aromatischen Aufstrich. Ein Muss für alle, die das Besondere lieben!

ENERGIE KJ 1176,80 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 280,90 KCAL/100 G | FETT 1,00 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,20 G/100 G |
 KOHLENHYDRATE 58,60 G/100 G DAVON: ZUCKER 1,30 G/100 G | EIWISS 8,40 G/100 G | SALZ 1,70 G/100 G | BRENNWERT KJ 1175,10 KJ/100 G
 BRENNWERT KCAL 276,80 KCAL/100 G

**GENUSS
UND
TRADITION
VEREINT.**



**WEIZEN
FREI**

*Ein gesunder
Gaumenschmaus*

BROTFORM

- Charakteristische Dreiecksform, die es zu einem echten Hingucker macht.

BESONDERHEIT DES BROTES

- 100 % Dinkelvollkorn – nährstoffreich und bekömmlich.
- Eine feine, süße malzige Note, die den Geschmack harmonisch abrundet.
- Hergestellt mit einem Quellstück aus gekochten Dinkelflocken und Sonnenblumenkernen für besondere Saftigkeit und Frische.
- Veredelt mit unserem selbst hergestellten Dinkel-Apfel-Joghurt-Sauerteig für ein unverwechselbares Aroma.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Eine kompakte, volle Krume, die angenehm saftig und kräftig im Biss ist.

VERZEHREMPFEHLUNG
Der Dinkeltraum ist vielseitig einsetzbar – ob zum Frühstück mit süßen Aufstrichen, zu herzhaften Belägen wie Frischkäse oder als Begleiter zu Suppen und Salaten. Ein Brot, das Genuss und Tradition perfekt vereint.

JEDEN
FREITAG

Dinkeltraum

ZUTATEN

- Dinkelvollkornmehl
- Dinkelflocken
- Sonnenblumenkerne
- Joghurt
- Kartoffelflocken
- Malz
- Apfelfaser
- Salz
- Zucker
- Sauerteig
- Hefe

ENERGIE KJ 957,90 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 228,90 KCAL/100 G | FETT 5,10 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,60 G/100 G |
KOHLENHYDRATE 35,30 G/100 G DAVON: ZUCKER 3,70 G/100 G | EIWISS 7,50 G/100 G | SALZ 1,50 G/100 G | BRENNWERT KJ 916,60 KJ/100 G
BRENNWERT KCAL 217,20 KCAL/100 G

”

Altes Brot ist nicht hart.
Kein Brot, das ist hart!

**Karl Josef Lehrbach,
3. Generation**

“





**VOLLE
VOLLKORN
POWER.**

*Ein saftig kerniger
Brotgenuss*

Vollkornkasten mit Sonnenblumenkern

ZUTATEN

- Roggenvollkornmehl
- Sauerteig
- Sonnenblumenkerne
- Weizenvollkornmehl
- Salz
- Hefe
- Wasser

JEDEN
FREITAG

ENERGIE KJ 1005,70 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 240,30 KCAL/100 G | FETT 5,10 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,60 G/100 G |
KOHLENHYDRATE 40,70 G/100 G DAVON: ZUCKER 1,10 G/100 G | EIWASSER 7,70 G/100 G | SALZ 1,50 G/100 G | BRENNWERT KJ 1008,70 KJ/100 G
BRENNWERT KCAL 238,80 KCAL/100 G

BROTFORM

- Klassische Kastenform mit dekorativen Sonnenblumenkernen auf der Oberfläche.

BESONDERHEIT DES BROTES

- 100 % Vollkorn – ein echtes Stück gesunde Brotqualität.
- Ausgewogene Mischung aus 65 % Roggen und 35 % Weizen für einen harmonischen Geschmack.
- Verfeinert mit gekochten Sonnenblumenkernen für einen kernigen Biss und saftige Textur.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Ein saftiger, kerniger Brotgenuss, der lange frisch bleibt.
- Eine kräftige Säure, die das Brot charaktervoll und aromatisch macht.
- Kompakte Porung, die das Vollkornbrot besonders sättigend und nahrhaft macht.

VERZEHREMPFEHLUNG

Der Vollkornkasten mit Sonnenblumenkern ist der ideale Begleiter zu herzhaften Aufstrichen wie Frischkäse, Kräuterbutter oder Aufschnitt. Ein gesundes, nahrhaftes Brot für den täglichen Genuss – voller Kraft und Geschmack!



”

Unser erster Azubi, George Zehetmaier, sagt:

Ich habe im März 1958 meine Lehre im Brothaus Lehrbach begonnen und bis zu meiner Rente im Jahr 2001 im Betrieb gearbeitet.

Es ist für mich immer noch interessant zu sehen, welche Entwicklungen es in der handwerklichen Herstellung der vielen verschiedenen Backwaren gegeben hat.

Aber eines ist heute in der Bäckerei von Frank Lehrbach genauso wie damals in meiner Generation – die Freude, wenn man gutes Brot und Gebäck traditionell und mit echtem Handwerk herstellen kann.

“

**ENERGIE
AUS JEDEM
KORN.**



*Voller
Malzgeschmack*

Schmankerwürfel

JEDEN
DIENSTAG
DONNERSTAG
SAMSTAG

BROTFORM

- Kastenförmiges Brot mit dekorativ aufgestreuten Sonnenblumenkernen.

BESONDERHEIT DES BROTES

- Ein Brot mit unverwechselbarem, malzigem Geschmack.
- Kerniger Biss durch hochwertige Zutaten und Sonnenblumenkerne.
- Hergestellt mit einem Quellstück für eine bessere Frischhaltung und ein saftiges Brot.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Korn an Korn Porung sorgt für einen vollwertigen, angenehmen Biss.
- Eine leichte, malzig-nussige Krume, die den Geschmack harmonisch abrundet.

ZUTATEN

- Weizenmehl
- Sonnenblumenkerne
- Sauerteig
- Roggenmehl
- Kastanienerbsen
- Gluten
- Leinsaat
- Malz
- Salz
- Hefe
- Brotgewürz

VERZEHREMPFEHLUNG

Der Schmankerwürfel passt perfekt zu herzhaften Aufstrichen, Käse oder als Begleiter zu Suppen und Salaten. Ein Brot, das Genuss und Qualität in jedem Bissen vereint.

ENERGIE KJ 1021,30 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 244,00 KCAL/100 G | FETT 8,70 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 1,00 G/100 G | KOHLENHYDRATE 30,60 G/100 G DAVON: ZUCKER 2,60 G/100 G | EIWISS 9,60 G/100 G | SALZ 1,00 G/100 G | BRENNWERT KJ 1002,90 KJ/100 G
BRENNWERT KCAL 238,50 KCAL/100 G



*Mild, kernig & voll
im Trend*

**HAFER
TRIFFT
DINKEL.**

Hafer-Porridge-Brot

ZUTATEN

- Haferflocken
- Dinkelflocken
- Wasser
- Dinkel 630
- Smart Spelt
- Kartoffelflocken
- Salz
- Backmittel
- Hefe
- Joghurt
- Wasser

JEDEN
MONTAG
MITTWOCH
FREITAG

ENERGIE KJ 810,30 KJ/100 G | ENERGIE KCAL 193,60 KCAL/100 G | FETT 0,90 G/100 G DAVON: GESÄTTIGTE FETTSÄUREN 0,20 G/100 G |
KOHLENHYDRATE 37,90 G/100 G DAVON: ZUCKER 1,10 G/100 G | EIWEISS 6,90 G/100 G | SALZ 1,50 G/100 G | BRENNWERT KJ 795,50 KJ/100 G
BRENNWERT KCAL 187,40 KCAL/100 G

BROTFORM

- Rustikales Äußeres mit charakteristischer aufgerissener und ovaler Form.

BESONDERHEIT DES BROTES

- Das Brot bleibt durch den Porridge lange frisch und saftig.
- Den gekochten Hafer lassen wir 24 Stunden ziehen.
- Zur Aromabildung bekommt das Brot daraufhin nochmals bis zu 18 Stunden Zeit.
- Es enthält durch die Haferflocken eine hohe Nährstoffdichte, darunter viele Ballaststoffe, Protein und Vitamine.
- Kann durch die Haferflocken den Cholesterinwert im Blut senken.
- Es sorgt für ein lang anhaltendes Sättigungsgefühl.

KONSISTENZ UND GESCHMACK

- Ein milder, aber körniger Geschmack vom Hafer-Brei.
- Die nussige Note des Dinkels verleiht dem Brot ein volles Aroma.

VERZEHREMPFEHLUNG

Das Hafer-Porridge-Brot ist der ideale Begleiter für süße und herzhaftes Frühstückskreationen.

”

Unsere Zutaten stammen aus der Region, von Partnern, die wir kennen und denen wir vertrauen:

Getreide aus der Region – der Grundstein für unsere Backwaren.

Mehl aus der Mühle Weiss-Mehl aus Bruckmühl (Niederbayern).

Molkerei Berchtesgadener Land – Joghurt, Quark, Milch und Sahne.

Öle von der Ölmühle Garting – für Geschmack und Qualität.

Eier vom Brandlhof, Brandstätter und Mühlhausenerhof – frisch und regional.

Fleisch und Wurst von der Metzgerei Trinkberger, Metzgerei Ablinger, Metzgerei Ott und Metzgerei Perschl – für besondere Leckereien.

Obst und Gemüse vom Grafetstätter – natürlich und saisonal.

Mit Sorgfalt und Liebe gebacken, damit Sie den Geschmack der Heimat genießen können.

“



**QUALITÄT
IST EINE
FRAGE DER
ÄHRE**

Brot und Backwaren vom Heimatbäcker.
Regional und traditionell, ehrliche Qualität – die man schmeckt.

A group of five men, representing different generations of a company, are standing behind a table. They are all wearing white polo shirts with a small logo on the chest. On the table in front of them are several large, round bread rolls. The background is a simple indoor setting with a window and some furniture.

TEAMWORK ÜBER GENERATIONEN HINWEG

Von links: Frank Lehrbach (5. Generation), George Zehetmaier (2. Generation), Josef Lehrbach (4. Generation), George Zehetmaier (1. Generation und erster Azubi), Thomas Mayer, Neffe von George Zehetmaier und neuester Produktionsleiter.

