



WIR in Immenstaad

Handels- und Gewerbeverein Immenstaad



In der Fastenzeit schmecken Vollkornprodukte

VON CLAUDIA WÖRNER

Die Handwerkstradition reicht bei der Bäckerei Heger in Immenstaad fast 120 Jahre zurück. Im Jahr 1903 gegründet, führt Bäcker- und Konditormeister Roland Heger den Betrieb in der vierten Generation. In der Backstube – übrigens die einzige in Immenstaad – sorgt er zusammen mit sieben Gesellen dafür, dass jeden Morgen ein umfangreiches Sortiment von bestem Brot, Brötchen und See- len duftend frisch die Backstube verlässt.

Zur Fasnetszeit schmeckt Fettgebackenes ganz besonders gut. In der Bäckerei Heger gibt es Berliner, gefüllt mit Marmelade, Schoko- oder Vanillecreme, Apfelküchle, Quarkbällchen, Spritzringe und Schenkele aus Mürbteig mit Nüssen. Bis zu 40 Berliner passen in die große Fritteuse, in der die beliebte Leckerei von beiden Seiten gebacken wird.

Ausgewogen und gesund

Ab Aschermittwoch heißt es dann wieder maßhalten. „Dann stehen unsere Vollkornprodukte im Mittelpunkt. Sie sind immer eine gute Grundlage für eine ausgewogene und gesunde Ernährung“, sagt Roland Heger. Der Klassiker ist Hegers Dinkelvollkornbrot. „Das esse ich selbst auch am liebsten“, verrät



Fettgebackenes und Vollkornbrot in der Bäckerei Heger in Immenstaad: Bäckermeister Roland Heger und Bäckerinverkauferin Sindy Schubert zeigen Lieblingsgebäck für Fasnet und Fastenzeit. BILDER: CLAUDIA WÖRNER

der Bäcker- und Konditormeister. Passe es mit seinem saftig, frischen Geschmack doch sowohl zu einem herzhaften Beleg als auch zum Frühstück mit Marmelade bestreichen. Bei den Kunden beliebt sind aber auch das Sechskornbrot mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen, das Schwabenkornbrot mit Dinkelvollkorn plus Sonnenblumenkernen und Dinkelsprossen sowie das Dinkelmandelkernbrot mit 37 Prozent Vollkornmehl, Mandelstück-

chen und geraspelten Karotten. Bei den Backzutaten setzt die Bäckerei Heger ausschließlich auf regionale Produkte wie das feine Mehl aus würzigem Linzgau-Korn oder das frische Obst von der benachbarten Streuobstwiese.

Strenge Richtlinien

So können die Kunden sicher sein, dass sie in der Bäckerei Heger nur Backwaren erhalten, die frei von künstlichen Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen

oder gentechnisch veränderten Zutaten sind. Selbst aufgelegt sind die strengen Richtlinien, die die Bäckereien mit Brot aus Linzgau-Korn erfüllen müssen. „Wir verwenden keinerlei Fertigmischungen, keine fertigen Teiglinge, ausschließlich Natursauerteig und keine Convenience-Produkte“, erläutert Roland Heger. Angebaut und verarbeitet wird Linzgau-Korn nach den Richtlinien des Qualitätszeichens Baden-Württemberg, nach Bioland- oder



Bis zu 40 Berliner passen in die große Fritteuse, in der die beliebte Leckerei von beiden Seiten gebacken wird.

Demeter-Richtlinien und den Plenum Erzeugungskriterien. Das heißt, gentechnisch verändertes Saatgut oder Wachstumsregulatoren sind tabu.

Rund 20 verschiedene Brotsorten bringen Abwechslung auf den Vespertisch. Herausragend und immer wieder mit Bestnoten ausgezeichnet sind die Produkte der Bäckerei Heger. Das Brot des Monats sorgt außerdem für immer wieder neue Geschmacksnuancen auf dem Tisch.

Bäckerei Heger

Filialen in Immenstaad:
➤ Hauptgeschäft, Bachstraße 10, Telefon 07545/93 16-0
➤ Filiale Gehrenbergstraße 1a, Telefon 07545/901895
E-Mail: info@baeckerei-heger.de
www.baeckerei-heger.de
www.linzgau-korn.de

BÄCKEREI heger
Linzgau Korn
Für jeden das Beste

In de Fasnet gib's bei uns die besten Berliner, leckere Apfelküchle, saftige Schenkele und noch mehr.
– Auch für Nichtnarren geeignet –

IMMENSTAAD, BACHSTR. 10

Besuchen Sie uns auch unter: www.baeckerei-heger.de [@baeckerei.heger](https://www.facebook.com/baeckerei.heger)

SCHADOW
AUGENOPTIK & HÖRAKUSTIK
Inhaber Optik MATT GmbH & Co. KG

Bachstraße 8 a
88090 Immenstaad
Telefon: 07545 2797

www.matt.de

Wannenerneuerung ohne Fliesenschaden
Wanne auf Wanne
Badewannen – Duschwannen inklusive neuem Ablauf!
Umbau von Badewanne zur Dusche
www.wannenspezialist.de

K. H. Böhme
Hersbergweg 22 · 88090 Immenstaad · Telefon 0 75 45 / 94 28 46

Bodensee/
FERIENZEITUNG
bodenseeferien.de

/erleben
/erholen
/erfahren

Ihre Ansprechpartnerin:

Für die Gebiete Friedrichshafen, Oberteuringen und Immenstaad

Vera Elbs

Karlstraße 35, 88045 Friedrichshafen
Tel.: (07541) 70 70-57 23
E-Mail: vera.elbs@suedkurier.de
www.suedkurier-medienhaus.de

SÜDKURIER

Bodenbeläge

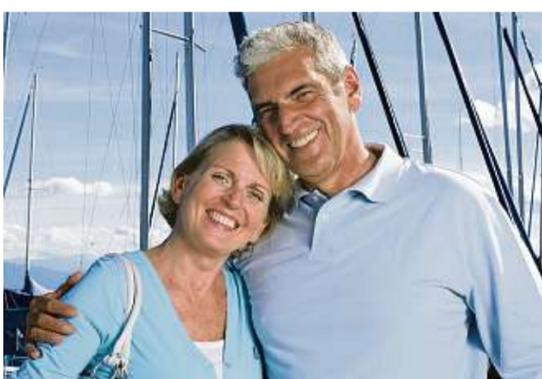
- Textile Beläge
- Elastische Beläge
- Vinyl, Linoleum
- Teppiche
- T. 07545-6812

BODEN AM SEE
BELÄGE
VERKAUF und VERLEGUNG
88090 Immenstaad Bürglen 9

Beratungszeiten:
Mo-Fr : 10:00 - 12 Uhr
Mo Di Do Fr : 14:30 - 18 Uhr

Parkettböden

- Massivparkett
- Fertigparkett
- Renovierungen
- Treppenstufen
- T. 07545-3023



Traumpartner gesucht?

Private Kleinanzeigen im Single-Treff finden Sie immer mittwochs und samstags im SÜDKURIER.

➤ www.suedkurier.de/anzeigen

☎ 0800/880 8000 (gebührenfrei, Mo – Fr von 8–18 Uhr, Sa von 8–12 Uhr)

SÜDKURIER