



KONTAKT

Webers Backstube

Hauptstraße 30
88090 Immenstaad

Tel. 07545-6495

info@webers-backstube.de
webers-backstube.de

Frisch und lecker das ganze Jahr

Webers Backstube: seit 35 Jahren im Ort

Frische Brötchen gibt's an jeder Ecke. Aber nicht in jeder Bäckertüte sind heute Backwaren in Handwerksqualität. Was in Webers Backstube verkauft wird, genügt höchsten Qualitätsansprüchen und schmeckt – vom Wecken über das seit zwei Jahren ausschließlich in zertifizierter Bio-Qualität hergestellte Brot bis hin zu leckeren Kuchen und Torten.

Das gilt auch für die sechste Filiale des Friedrichshafener Meisterbetriebs in Immenstaad. Bereits seit 35 Jahren versorgt Webers Backstube an der Hauptstraße die Immenstaader und ihre Gäste mit frischen Backwaren, und das mittlerweile an jedem Tag im Jahr außer an den beiden Weihnachtsfeiertagen und an Neujahr. Täglich von 6.30 Uhr bis 18 Uhr, samstags bis 12.30 Uhr und sonntags von 7.30 bis 11 Uhr bietet Webers Backstube frische Backwaren. Erst vor kurzem wurde das Ladenge-

schäft von Grund auf modernisiert und empfängt die Kundschaft in einem Verkaufsraum mit modernem Design. In der neu gestalteten Café-Ecke können sich Kunden leckere Kaffee-Spezialitäten, hausgemachte Kuchen und Torten oder auch pikante Snacks direkt im Laden in einem ansprechenden Ambiente schmecken lassen.

Was Qualität in Webers Backstube heißt, ist in der gläsernen Produktion im Hauptgeschäft am Flughafen Friedrichshafen für Jedermann nachvollziehbar. Nach dem Grundsatz „Geschmack braucht Zeit“ kommen alle Teige erst nach langer Führung in den Ofen. Backhilfsmittel sind in den Broten tabu, verarbeitet werden ausschließlich Rohstoffe aus dem heimischen Anbau oder statt Margarine nur Butter. Ständige Kontrollen betriebsintern wie auch durch externe Institutionen sichern die hohe Qualität der Backwaren.