

BÄCKEREI
Wippler

Winzerbrot



Handwerkliche Backkunst vereint wertvolle und regionale Mehle mit einem hohen Vollkornanteil zu diesem wohlschmeckenden Brot.

Natürlich gereifte Trauben aus dem Weinanbaugebiet der Region, Bergkäse und Walnüsse runden den Geschmack ab.

www.baeckerei-wippler.de



Überall wo die Kraft der Sonne zum Reifen der Traube noch genügt, pflanzt der Menschen den Weinstock. Ober- und unterhalb der alten Domstadt Meißen und in Dresden säumen den Elblauf die Weinberge von Radebeul, Cossebaude, Diesbar-Seußlitz und Pillnitz. Auf den Weinbergen werden vorwiegend die Sorten Müller Thurgau, Weißburgunder, Traminer und Ruländer, aber auch Riesling, Goldriesling und blauer Spätburgunder angebaut. Diese Weine aus der Region werden weit über die Grenzen Sachsen geschätzt.

Das Bäckerhandwerk ist eines der ältesten Gewerke überhaupt. Neben Brot aus Sauerteig und Semmeln kannte man unter dem Namen Fladen schon in uralter Zeit ein breitbackenes Gebäck aus Roggen- oder Spelzmehl.

Die Bäckerei Wippler mit Sitz in Pillnitz wird bereits in der 4. Generation geführt und kann auf eine über 100-jährige Familiengeschichte zurück blicken. Dabei stand und steht das traditionelle Bäckerhandwerk mit seinen individuellen und handwerklich gefertigten Gebäcken immer im Mittelpunkt der täglichen Arbeit. In der im Jahre 2010 eröffneten Backwirtschaft können täglich alle Gäste sich nicht nur mit handwerklichen Backwaren verwöhnen lassen, sondern auch einen Einblick in die Faszination des Bäckerhandwerks nehmen. Sowohl das Bäckerhandwerk als auch die Winzer können auf eine lange Tradition zurückblicken. Mit dem Winzerbrot vereint sich die handwerkliche Backkunst mit den natürlich gereiften Trauben der Weinberge zu einem wohlschmeckenden Brot.

Wir wünschen guten Appetit!

