

Brot mit HerzKleinigkeiten bewirken Großes

Eine Spendenaktion von Dieter`s Brotschmiede zugunsten des Bunten Kreises e. V.

Liebe Nachbarn, Freunde und Brotgenießer,

Backen ist für mich als engagierten Hobbybrotbäcker echtes Handwerk – und Handwerk hat viel mit Herz zu tun. Deshalb möchte ich zum Jahresende 2026 gemeinsam mit euch etwas bewegen.

In meiner Brotschmiede heize ich den Backofen für den guten Zweck an! Ihr könnt bei mir frisches, handgebackenes Brot bestellen und das was es euch wert ist (oder gerne auch mehr) als freiwillige Spende geben.

Wohin geht das Geld?

Der gesamte Erlös geht zu 100% an den Bunten Kreis Schwäbisch Gmünd E. V. Dieser Verein leistet Unglaubliches. Er unterstützt Familien von schwer und chronisch kranken Kindern, den Übergang von der Rundum – Versorgung im Krankenhaus nach Hause zu meistern.

Und so einfach funktioniert es:

Brot könnt ihr über meine E – Mail Adresse : dietersbrotschmiede@web.de oder über Facebook oder Messenger vom 1. Oktober bis zum 15. Dezember 2026 bestellen

Gebacken wird dann von 19. Oktober bis zum 30. Dezember 2026

Abholen könnt ihr es dann bei Dieter`s Brotschmiede, Wetzgauer Str. 74 in 73527 Schwäbisch Gmünd – Großdeinbach.

Ich gebe Bescheid sobald das Brot zum Geniessen bereit ist.

Gutes tun: Ihr entscheidet selbst, wie viel euch das Brot wert ist. Jede Spende kommt direkt den Kindern zugute.

Lasst uns gemeinsam zeigen das eine kleine Geste – wie ein geteiltes Brot – eine große Wirkung haben kann.

Ich freue mich auf eure Bestellungen

Euer Dieter aus seiner Brotschmiede

**Als Brote stehen folgende zur Auswahl (siehe dazu die Rückseite)
Gebacken wird ohne Weizenmehl und meine Brote werden nur mit Sauerteig getrieben.**



Rustikales Dinkelmischbrot : Bestehend aus Roggenmehl 1150, Dinkelmehl 1050 und Dinkelvollkornmehl, etwas Dinkelschrot und Altbrot



Heller Kasten: Das Brot wird gebacken aus Dinkelmehl 630 , Dinkelmehl 1050, Butter und als Flüssigkeit Milch



Buchweizen – Sonne Kruste: Ein Brot mit Roggenkörner und Buchweizenkörner, Roggenschrot und Roggenvollkornmehl und etwas Buchweizenvollkornmehl



Dinkelliebe: Gebacken mit Dinkelvollkornmehl, Dinkelmehl 1050, geschroteter Leinsamen und etwas Roggenanstellgut



Roggenbrot 90/10: Nur Roggenmehl 1150 und 10% Emmervollkornmehl

