

Unser tägliches Brot vom Familienbetrieb Pretzner - mit Hingabe, für uns, jeden Tag

Täglich wird unser Dorfladen wie auch der Nah und Gut in Ettenhausen von der Bäckerei Pretzner beliefert. Eine Bäckerei, die mehr als ein Ort ist, an dem Brot gebacken wird – sie ist das Herzstück der Familie, gewachsen über drei Generationen. Mit voller Überzeugung stehen die Pretzners hinter dem, was sie tun: Backen mit Seele, Verantwortung und einem tiefen Respekt vor Mensch, Natur und Tradition.



Die Rohstoffe machen es aus

Bei der Qualität der Rohstoffe werden keine Kompromisse gemacht. Verarbeitet wird deshalb Heumilch, die voller Geschmack und Ursprünglichkeit steckt. Die Zutaten beziehen die Pretzners so regional wie möglich. Hinter jedem Laib Brot, jedem Croissant und jedem Gebäck stehen Bäuerinnen, Bauern, Müller und weitere Partner. Echtes Handwerk kann - so das Verständnis der Pretzners - nur gedeihen, wenn alle daran teilhaben dürfen.

In den Teig kommt keine Chemie

Konsequent verzichtet die Bäckerei auf chemische Backmittel. Stattdessen bekommen die Teige das, was sie wirklich brauchen: **Zeit**. Durch die traditionelle Teigruhe und das bewährte Zwei-Stufen-Backschema bei allen „Pretzner-Brotten“ entfaltet sich ein Geschmack, der natürlich und unverwechselbar ist.

Nicht nur Brot allein

Auch Heumilch-Eis, feinste Trüffel, Nudeln, Saucen, Aufstriche und viele weitere Spezialitäten stellt der Familienbetrieb her. Im Stammhaus in Reit im Winkl sowie im neuen Brot Atelier in Kössen ist die gesamte Produktpalette erhältlich.

Die Philosophie

Jedes Backwerk soll nicht nur nähren, sondern berühren – mit seinem Duft, seiner Kruste, seiner Seele.

Ein Glück für die Gemeinde ...

... ist unser Dorfladen nach Ansicht von Sepp Pretzner. Die Bürgerinnen und Bürger können den täglichen Bedarf decken und die Wertschöpfung bleibt dadurch im Ort. Ein guter Grund für die Pretzners, mit uns zusammenzuarbeiten und uns zu unterstützen.