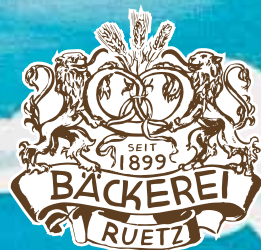
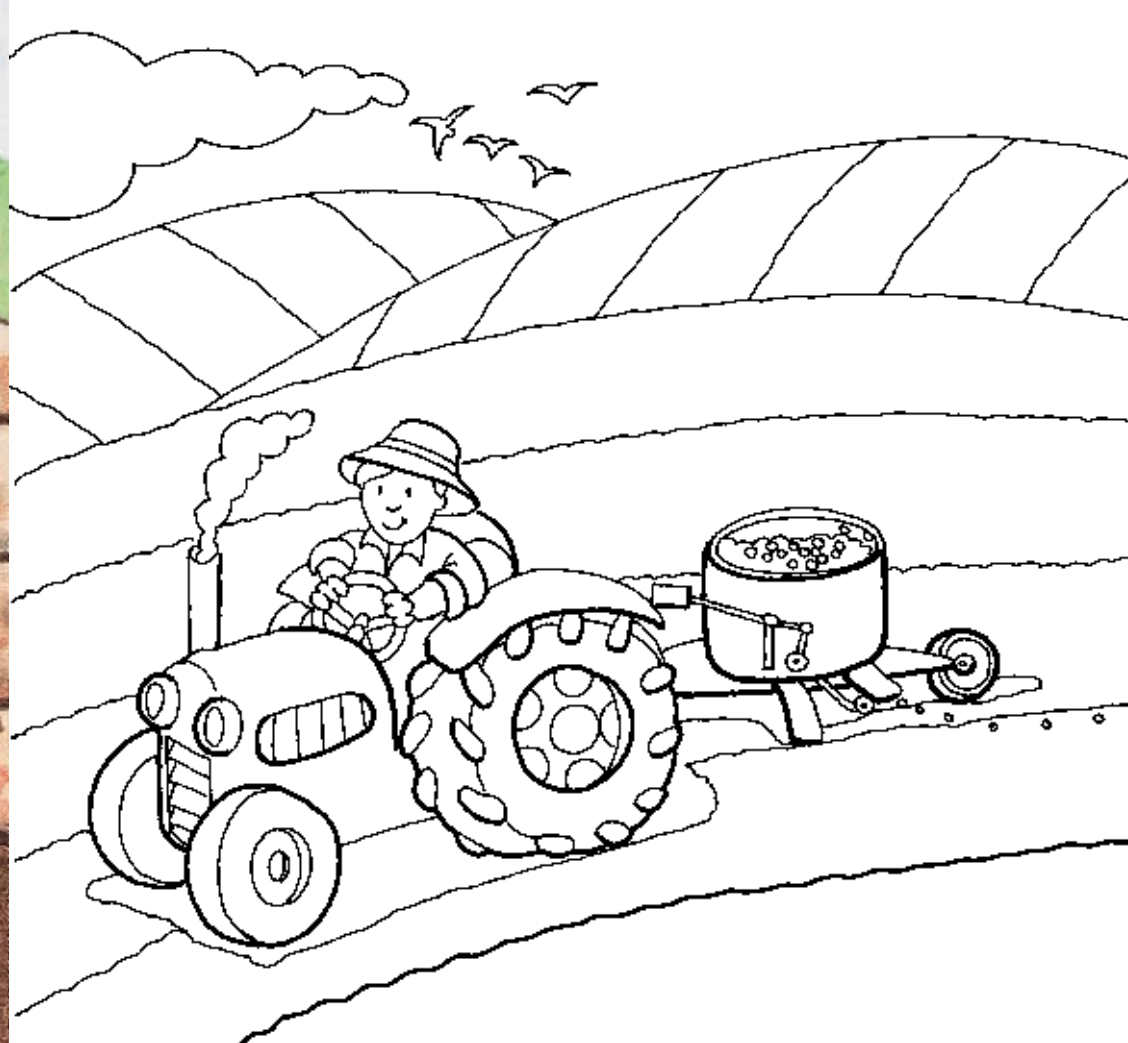
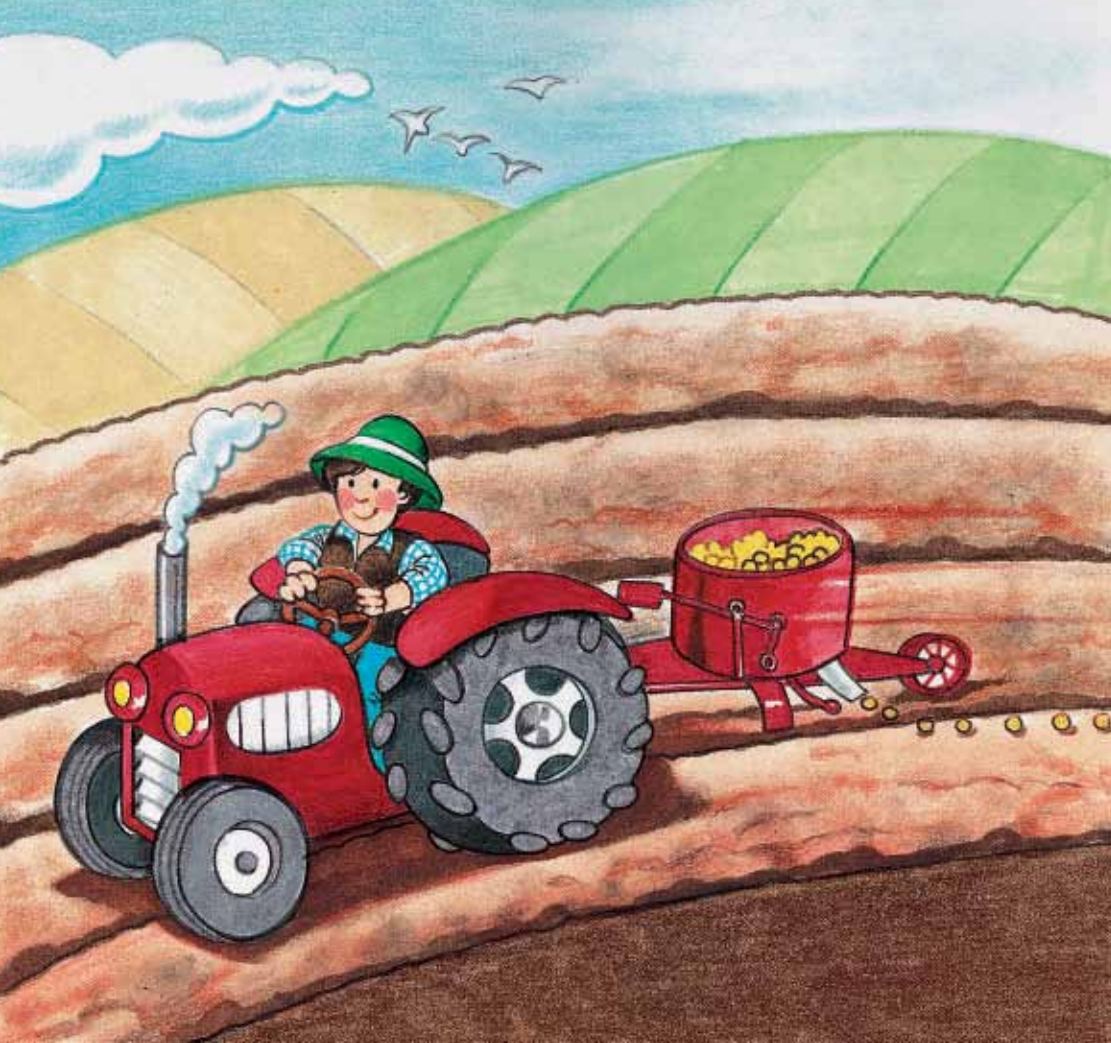


Weißt du, woher das Brot kommt?



*Der
Bäcker
Ruetz*

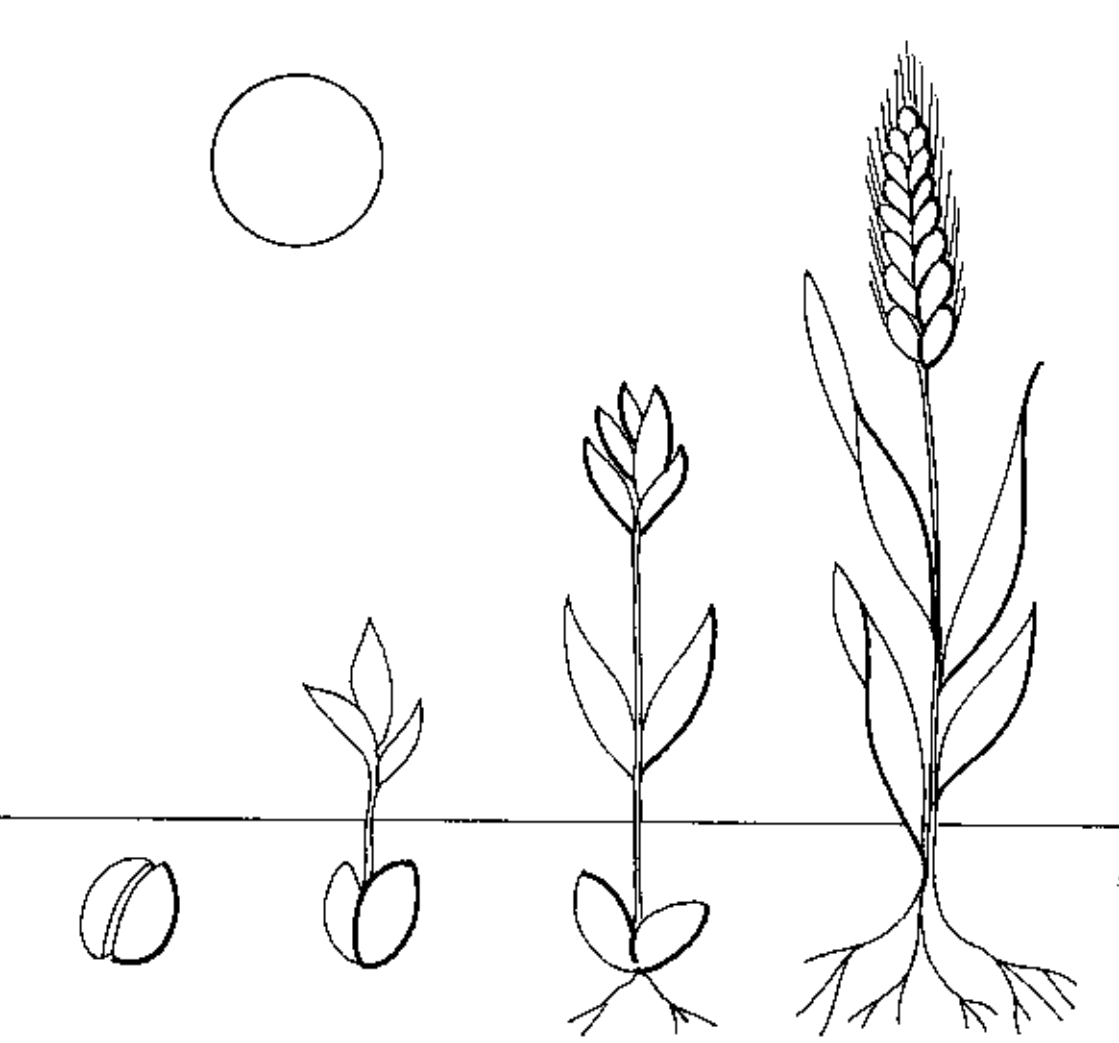




Mit dem Traktor fährt der Bauer hinaus aufs Feld. Hinten am Traktor hängt die Sämaschine, in die er einen Sack voll Körner gibt. Er verstreut jetzt die Körner, indem er mit dem Traktor auf und ab fährt.

*Der
Bäcker
Ruetz*

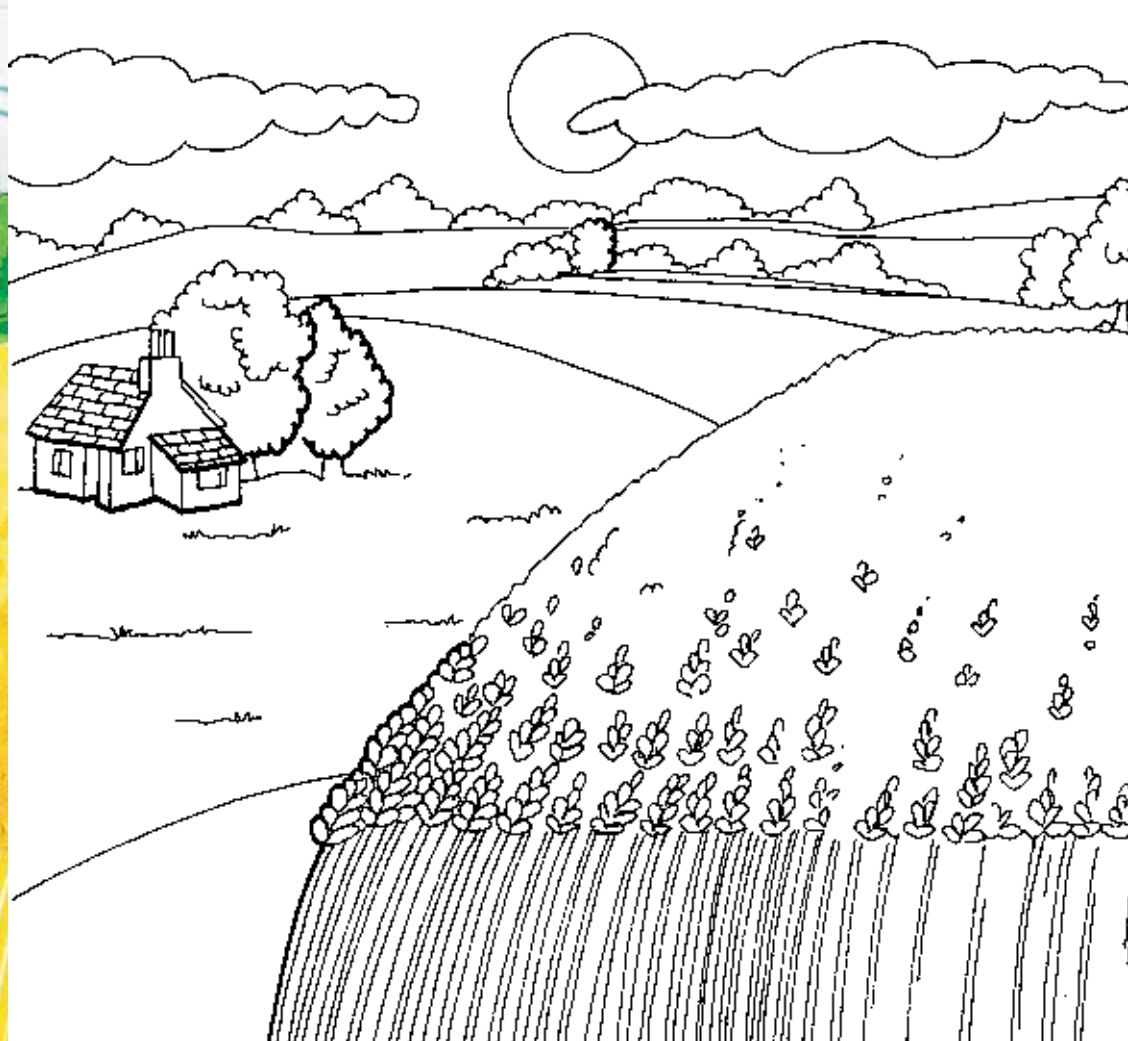




Nach kurzer Zeit treibt das Korn unter der Erde.
Es wächst nun ein grüner Stängel aus dem Boden,
an dessen Spitze sich eine Ähre befindet.
Die Körner in der Ähre treiben weiter und das Korn
wird größer.

Der
Bäcker
Ruetz





Durch viel Sonne und Wasser reift das Korn schnell.

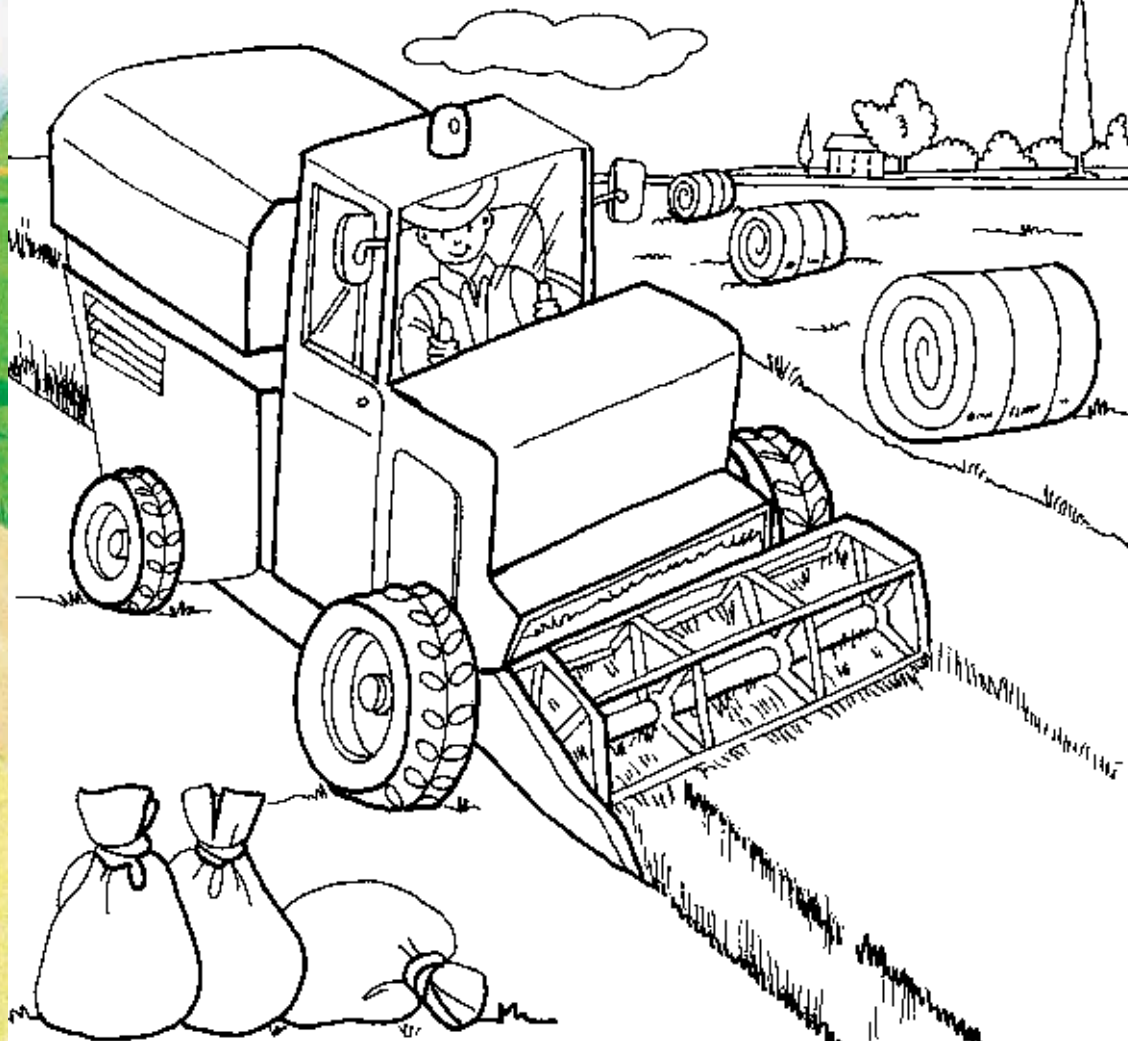
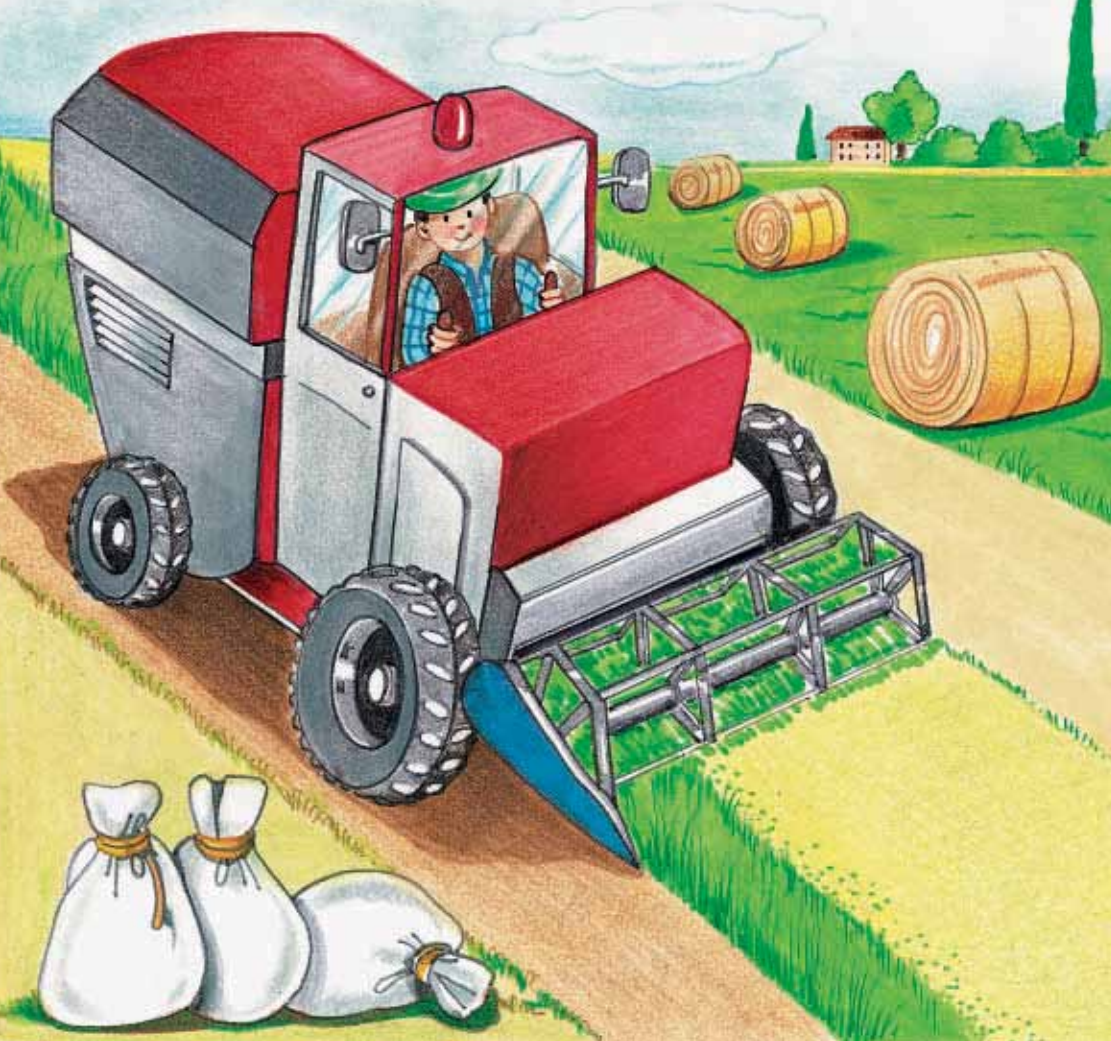
Haben die Ähren eine schöne gelbe Farbe, so kann der Bauer mit der Ernte beginnen.

Der

Bäcker

Ruetz

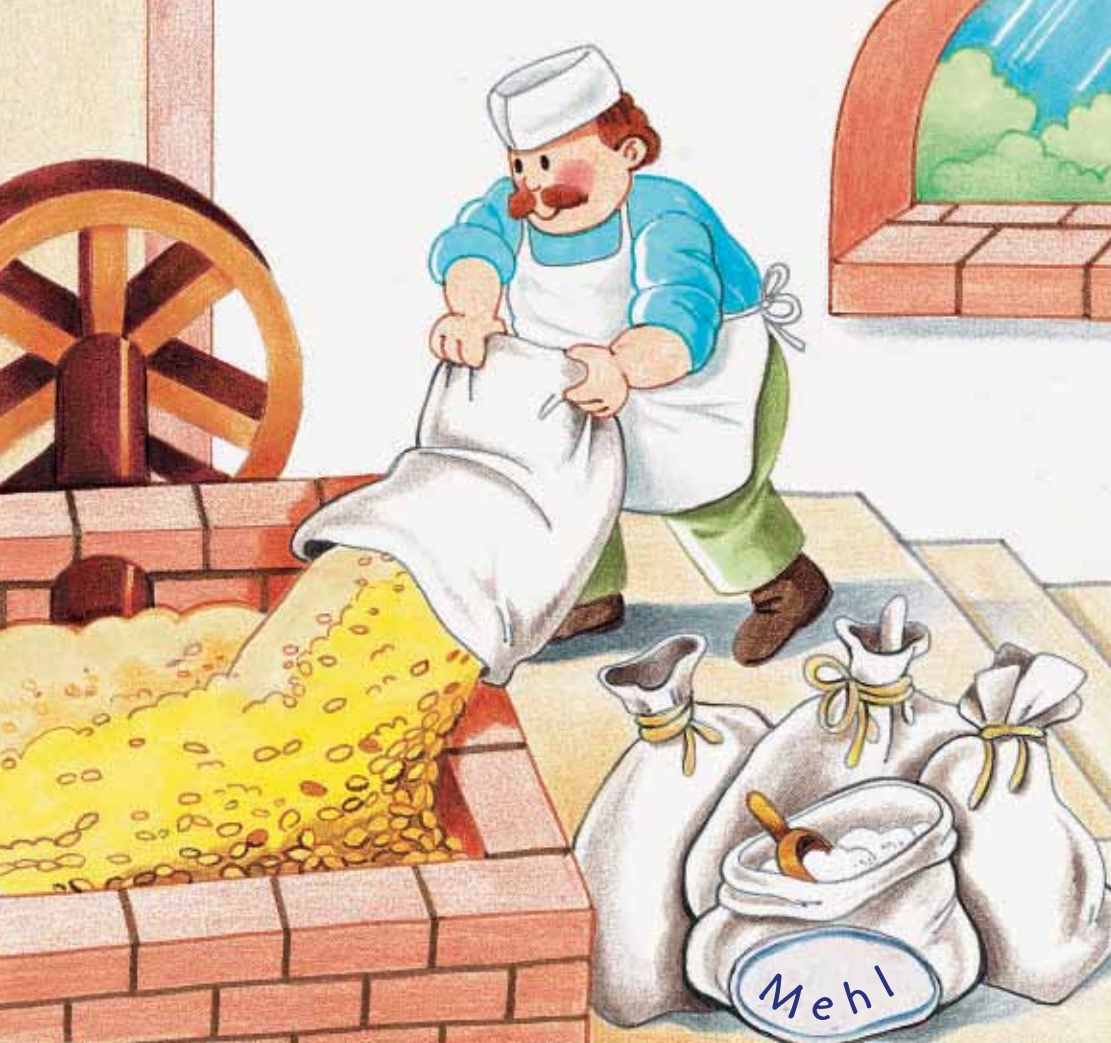




Mit einer Dreschmaschine fährt der Bauer aufs Feld.
Die Ähren werden zunächst geschnitten und gedroschen.
Die Körner werden in Säcke abgefüllt und das übrige
Stroh wird gebündelt.

*Der
Bäcker
Ruetz*



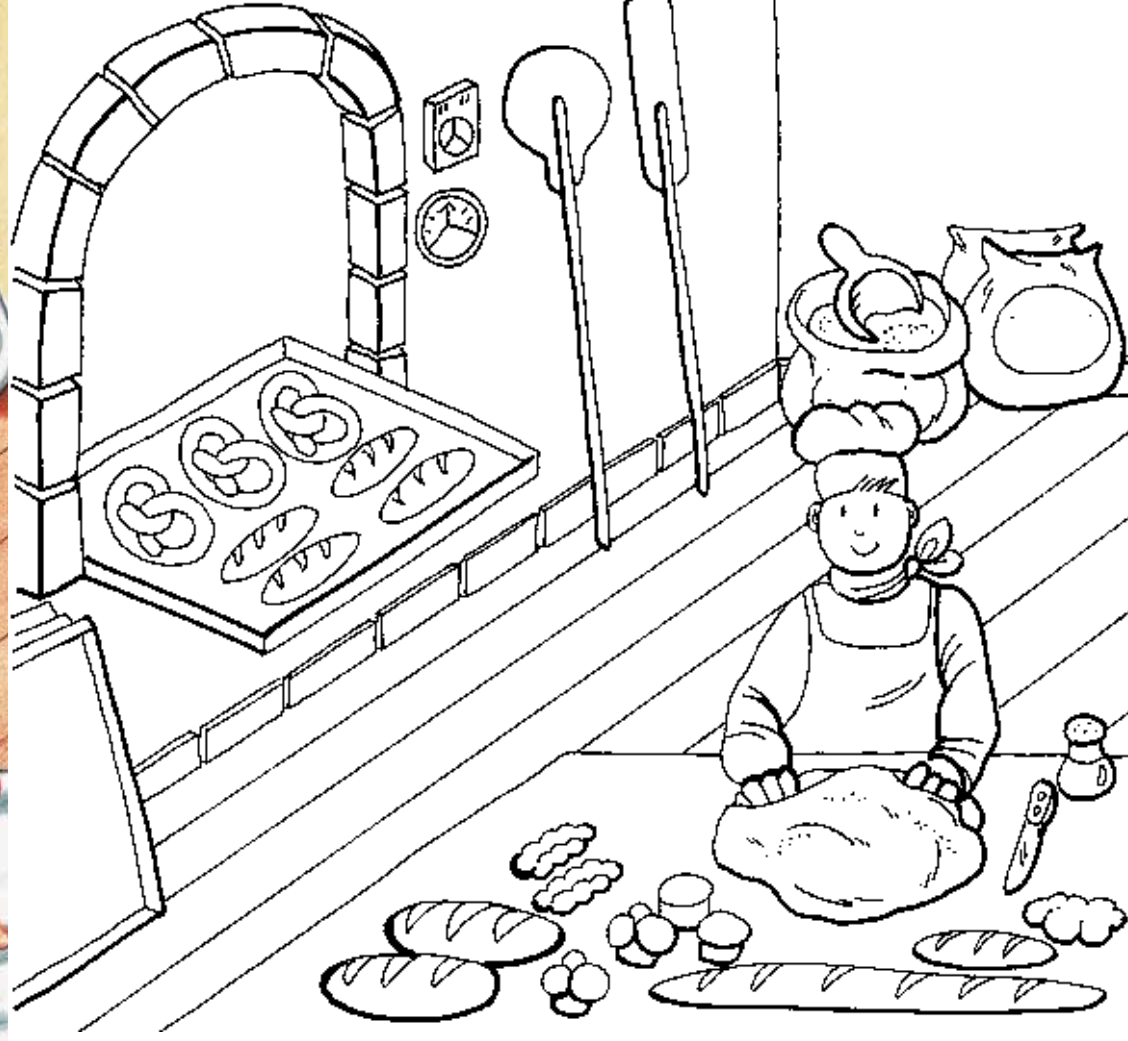


Die gefüllten Säcke werden zum Müller gebracht.

Dieser schüttet die Körner in die Mühle,
dort werden sie gemahlen und zu Mehl verarbeitet.

*Der
Bäcker
Ruetz*





Mit Mehl und anderen Zutaten macht der Bäcker Brote und Brezeln.

Auch für den Kuchen braucht er Mehl.

Ist der Backofen warm, so schiebt er alles hinein und lässt es schön goldbraun backen.

*Der
Bäcker
Ruetz*





In einer Bäckerei kann man verschiedene Dinge kaufen:
Weißbrot, Schwarzbrot, Brezeln und auch kleine Törtchen.

*Der
Bäcker
Ruetz*





Philipp geht für seine Mutter einkaufen.
Die frischen Backwaren duften so gut, dass er auf halbem
Weg anhält und ein Stückchen Brezel isst.

Kindergeburtstag
im Ruetz Backhaus

*Der
Bäcker
Ruetz*



Liebe Kinder aufgepasst!
Das Ruetz Backhaus ist ein idealer Ort, um eine fröhliche Party mit
euren Freunden zu feiern. Wir stellen für euch ein tolles Programm
zusammen. Das Geburtstagskind ist unser Gast und bäckt mit
seinen Freunden in unserer Backstube lustige Tiermotive aus Keks-
und Brotteig. Natürlich dürft ihr alles mit nach Hause nehmen.

Während das Gebäck im Ofen bäckt spielen wir gemeinsam und
stärken uns dann mit einer Jause.

Kosten pro Kind 5,- Euro inkl. Betreuung, Dauer: 2 Stunden,

Anmeldung und Auskünfte unter: baecker@ruetz.at

Bäcker Ruetz Backhaus Kematen
A-6175 Kematen
Tel: +43/5232/2208-0

Bäcker Ruetz Backhaus Arlberg
A-6574 Schnann
Tel: +43/05447/20027

Wissen, wo's am besten schmeckt www.der-baecker-ruetz.at

Es duftet aus der
Kinderbackstube!

*Der
Bäcker
Ruetz*



Brot backen in der Kinderbackstube, bestens geeignet für Schulen
und Kindergärten. Aber auch für Gruppen ab 5 Kindern möglich.

Montag-Freitag nach telefonischer Vereinbarung.
Kosten pro Kind 2,-Euro inkl. Jause.

Anmeldung und Auskünfte unter: baecker@ruetz.at

Bäcker Ruetz Backhaus Kematen
A-6175 Kematen
Tel: +43/5232/2208-0

Bäcker Ruetz Backhaus Arlberg
A-6574 Schnann
Tel: +43/05447/20027

Wissen, wo's am besten schmeckt www.der-baecker-ruetz.at