

Neue Brote „vum Séi“

Eine Initiative des Naturpark Öewersauer

Der Naturpark Öewersauer ist stolz auf gleich vier neue Produkte aus „Käre vum Séi“, die nun auf den Markt gekommen sind. Am 9. Februar 2021 dieses Jahres erst wurde die Käregenossenschaft „Käre vum Séi“ offiziell gegründet. Hier haben sich 19 Betriebe zusammengeschlossen, um Weizen, Dinkel und Roggen in der Region des Naturpark Öewersauer unter erhöhten Wasserschutzstandards anzubauen. In Kooperation mit der Bäckerei Jos & Jean-Marie – Gebäck vum Séi sind nun vier neue regionale Produkte aus „Käre vum Séi“

geschaffen worden. So gibt es die Spelzkëscht, ein Brot, welches zu 100% aus regional angebautem Dinkel besteht oder auch die Tourte du Président, ein Sauerteigbrot, welches sich aus 80% Weizen- und 20% Roggenmehl zusammensetzt. Darüber hinaus erwartet die Kunden das Stauséi-Brout, welches aus einem Vorteig von 24 Stunden und 100% Weizenmehl besteht. Für den kleinen Hunger eignet sich das Séi-Bréitchen. Dabei setzt sich der Teig aus Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl zusammen und wird mit ein wenig regionalem Honig verfeinert. (C.)