

VON HIER WIE WIR



HANDWERK MIT CHARAKTER:

# AUS DER REGION

FÜR DIE REGION



## THEURER

Schmeckt mir lieber.

Theo Theurer GmbH

Markus Sigle · Saarburger Straße 17 · 67071 Ludwigshafen

baeckerei-theurer.de

# QUALITÄT AUS DER REGION

Als traditionsreiche Bäckerei sind wir in der Region verankert und wagen es doch, für den besten Geschmack über Grenzen zu gehen: Wir backen heute noch wie vor 100 Jahren, formen aus wenigen, vornehmlich regionalen Zutaten viel Geschmack und noch mehr Charakter. Mit der gleichen Hingabe pflegen wir die beständigen Beziehungen zu den Menschen um uns herum.

Denn es geht uns um Land und Leute, um Nähe und Verbundenheit, um Genuss und gutes Gewissen – genauer gesagt um die Region, die für uns weitaus mehr ist als ein abstrakter Begriff, mehr als einzelne Bundesländer auf der Landkarte. Sie ist greifbar, ein Teil von uns, bietet Raum für Qualität. Deshalb nennen wir sie liebevoll unser „Umland“.

Hier sind unsere erstklassigen Produkte und unsere zuverlässigen Partner ebenso wie unsere herzlichen Mitarbeiter und unsere glücklichen Kunden zuhause: Sie sind VON HIER WIE WIR.

## UNSERE VON-HIEROES

- GRUMBERT mit Pfälzer Kartoffeln
- FRÜHLINGSBROT mit Pfälzer Karotten
- DER BAUER mit Roggen und Weizen aus Böhl-Iggelheim
- RAPUNZEL mit Milch aus Albessen
- LINZERTORTE mit Honig aus Mutterstadt
- u.v.m.

# SCHMECKT UNS LIEBER



Wir backen nach dem SCHMECKT-MIR-LIEBER-PRINZIP und setzen damit neue Maßstäbe in Bezug auf Handwerk, Herkunft und Fairness.



Lieber echtes Handwerk als großes Mundwerk.



Lieber über den Tellerrand blicken als den Blick für das Gute zu verlieren.



Lieber gemeinsam vorangehen als einsam zurückzubleiben.

## UNSER HERZ SCHLÄGT REGIONAL!

Guter Geschmack fühlt sich überall auf der Welt zuhause, unserer ist in Ludwigshafen beheimatet. Deshalb suchen wir feinste Zutaten zunächst in unserem Umland. Die Extrameile ins Unbekannte gehen wir nur, wenn es Qualität und Aroma erfordern.



Markus & Elke  
Sigle  
seit 2019 von hier

# WO WIR PARTNER-SCHAFTEN SCHLIESSEN

Hand in Hand zur Handwerksbäckerei: Wir legen großen Wert auf zwischenmenschliche Beziehungen. Deshalb pflegen wir langfristige Verbindungen zu unseren Geschäftspartnern. Das garantiert uns und unseren Kunden auf der einen Seite die gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte sowie unseren Partnern im Gegenzug die sichere Abnahme ihrer Rohstoffe. Eine Win-win-win-Situation zu fairen Konditionen!

Folge uns.

 Theurer Schmeckt mir lieber

 baecereitheurer



Zwischen Rhein und Weinstraße, mitten in der Pfalz: die Walter-Mühle

# WO KÖRNER SPRIESSEN

Die Walter-Mühle steht für ursprüngliche Getreideprodukte ohne Zusätze, die stetig optimiert werden, und lebt damit unsere Prämisse: „Alles geben für die beste Qualität.“ Ob Weizen, Dinkel oder Roggen, Mehl, Schrot, Kleie oder Grieß – für unsere Charakterbrote und feinen Kuchen bedienen wir uns fast ausschließlich an der Produktpalette der Pfälzer Mühle. Denn das richtige Mehl schmeckt einzigartig, erzielt die besten Backeigenschaften, ist nachhaltig in Produktion und Verpackung – und kommt **VON HIER WIE WIR**.

WIR BACKEN MIT MEHL AUS DER WALTER-MÜHLE!

## DIE WALTER-MÜHLE in Böhl-Iggelheim

- Familienbetrieb in fünfter Generation
- Handwerkliche Mehl-Herstellung seit 1893
- Verschiedene Mahlerzeugnisse und Spezialmehle



# UND MILCH & HONIG FLIESSEN

Bei der feinen Vollmilch von Bauer Brassel aus Albessen schmeckt man den Unterschied. Deshalb verwenden wir in unseren handgemachten Produkten sowie sämtlichen Kaffeespezialitäten ausschließlich Brasselmilch und bieten sie in ausgewählten Filialen zum Selbstabfüllen an: Voll frisch. Voll lecker. Voll **VON HIER WIE WIR**.



GIBTS BEI UNS ZUM SELBER-ZAPFEN!

KLEINER HONIG BEI UNS IM REGAL!



## BAUER BRASSEL aus Albessen

- Familienbetrieb in dritter Generation
- Glückliche Kühe dank großzügigem Stall und grüner Weide
- Natürliches Futter ohne Gentechnik, vorwiegend aus eigenem Anbau



Jörg Brassel ist überzeugt von seiner Brasselmilch



## IMKEREI GAYER aus Mutterstadt

- Ausgebildeter Tierwirt mit Innovationsgeist
- Sieben fleißige Bienenvölker
- Regionale Blüten- und reine Sortenhonige



Jonathan Gayer bei der Arbeit am Bienenstock