

Der echte Fichtelgebirgs-Pumpenickel oder Redwitzer Pumpenickel, wie er auch genannt wird, ist sehr wohlschmeckend – weil er nur aus besten Materialien, wie Mandeln und Honig und den allerfeinsten Gewürzen hergestellt wird. Seit Jahrzehnten beweist sich Güte und Qualität durch die vielen Anerkennungen, Nachbestellungen und Empfehlungen. Ein vorzügliches Dessert für Wein, Kaffee und Tee, sowie für jede Festlichkeit.

Handwerklich hergestellt:
Conditorei – Cafe Fiedel

Nettogewicht: 180 g

Braune Lebkuchen-Spezialität
Zutaten:
Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Honig, Invertzuckerstrupp, Orangat (Orangenschalen, Invertzuckerstrupp, Saccharose), Mandeln, Marzipan (Sorbit), Backtriebmittel (Ammoniumhydrogencarbonat, Kaliumcarbonat), Gewürze, natürliche Aromastoffe.
mindestens haltbar bis:

Inhalt 5 Stück

Echter Fichtelgebirgs-Pumpenickel

(Feinste Lebkuchenart)



Nur echt vom Alleinhersteller:

Durchschnittliche Nährwerte			
	je 100g	1 Stück (38,4g)	
Brennwert	1469 kJ / 356 kcal	564 kJ / 137 kcal	
Fett	3,8 g	1,4 g	
- davon gesättigte	0,4 g	0,1 g	
Kohlenhydrate	74,3 g	28,5 g	
- davon Zucker	40,0 g	15,4 g	
Ballaststoffe	3,6 g	1,4 g	
Eiweiß	5,4 g	2,1 g	
Salz	0,6 g	0,2 g	



D-95615 MARKTREDWITZ
im Naturpark Fichtelgebirge
Markt 40-42 bis
Leopoldstraße 25-27

Telefon (0049) 09231/62011
(0049) 09231/505990
Telefax (0049) 09231/63550
info@bairischer-hof.de
www.bairischer-hof.de

Sie erhalten unseren Fichtelgebirgs-Pumpernickel bei einer Mindestabnahme von 10 Päckchen auch über den Postversand!

Bei Beachtung der folgenden Hinweise können Sie sich problemlos einen Vorrat an Pumpernickeln halten:

Lagern Sie unverpackte Pumpernickel nie in trockenen Räumen. Die Pumpernickel behalten und erreichen ihre zarte Konsistenz am besten in Gemeinschaft mit einem Lagerapfel in einer Blechdose. Der Pumpernickel ist Monate haltbar.

Wissenswertes über den Fichtelgebirgs-Pumpernickel

In einem Heimaterzähler aus dem Jahre 1925 schreibt der Herausgeber und Verleger des Sechsamterboten, Herr Heinrich Beer aus Wunsiedel, eine Anekdote über den Redwitzer Pumpernickel.

Er beginnt mit dem bemerkenswerten Satz: „Redwitzer Pumpernickel – wer kannte sie nicht als kleiner Junge schon, jene länglich geformten Gebilde, die man zwar anderswo ebenso gut herstellte, die aber doch nicht so geschätzt wurden, wenn sie keine Redwitzer nicht waren“. Im Weiteren wird beschrieben, wie er als „junger Herr“ auf dem Fußweg zum entfernten Wunsiedel mit sich zu kämpfen hatte, um dem Duft der Pumpernickel zu widerstehen, die er seiner Familie mitbringen wollte.

Er erwarb das Päckchen Pumpernickel mit seinen letzten verfügbaren Groschen in der H'schen (Hagen'schen) Konditorei. Die Kraft der Pumpernickel war aber so stark, dass er kurz vor dem Wegziel auch noch den letzten verspeiste – wegen eines einzigen Pumpernickels würde er ja schließlich zu Hause ausgelacht werden.

Das alte Pumpernickelrezept wurde später vom Konditormeister und Lebküchner Gustav Riedel übernommen. Noch heute wird es nach einer über 100 Jahre alten Tradition gemäß den Hagen'schen Aufzeichnungen vom Konditormeister Helmut **Schult-
heiß** verwendet.

Unser Fichtelgebirgs-Pumpernickel wurde bereits um die Jahrhundertwende auf Ausstellungen mit Auszeichnungen bedacht.

Wir wünschen guten Appetit und freuen uns, wenn Sie – so wie viele andere auch – zu Pumpernickel-Freunden werden, bzw. dazu beitragen, diesen Kreis zu erweitern.

Wir werden immer bemüht sein, Ihre Nachkauf-Wünsche zu erfüllen und die gleichbleibende unverkennbare Qualität gewährleisten.

Ihre **Conditorei Café Riedel**

Christian Hagen



1870-1923

Gustav Riedel



1875-1955