



Paul's Brotmacherei, September 2020

Zeit für gutes Brot

Egal, ob es der Duft von frischem Gebäck ist oder das herrliche Geräusch beim Anschneiden der Kruste eines selbstgebackenen Brotes. All diese Eindrücke lassen unsere Herzen höher schlagen.

Paul Platter aus Böheimkirchen verwirklichte nun gemeinsam mit dem Gastroprofi **Wögerer GmbH** seinen Traum einer eigenen Backschule direkt im Betrieb seiner Eltern – idealerweise einer Mühle.

In der neuen Brotmacherei teilt er sein Bäckerwissen mit den Interessierten und weckt die Leidenschaft für gutes Brot. Die Backzutaten wie Mehle, Sauerteige, Saaten aber auch Backzubehör findet man zum Mitnehmen in der kleinen aber feinen Mühlen-Greisslerei.

Die Einrichtung ist reduziert gehalten, farblich perfekt abgestimmt und mit einem fast fünf Meter langen Backtisch aus unbehandeltem Buchenholz, vielen Verkaufsregalen und einer Kochzeile samt Brotbacköfen bestens ausgestattet.

Hier lernt man gemäß der Philosophie, mit wenig und einfachen Zutaten köstliche Gerichte zu kreieren, viel Freude und Genuss zu verbreiten.

Fotos: Paul Plattner



Paul's Brotmacherei, Schildberg 1, 3071 Böheimkirchen, 0660/2011979, www.paulsbrotmacherei.at
Inhaber: Paul Plattner

Größe Backschule: ca. 34 m²

Gastroplanung und -einrichtung: Wögerer GmbH/Steyr, www.woegerer.at

Öffnungszeiten: Mo – Fr 08.00 – 12.00 Uhr und 13.00 – 17.00 Uhr, Sa 08.00 – 12.00 Uhr

*Wögerer GmbH, Planung und Einrichtung von Gastronomie und Hotellerie,
Wolfenstraße 46, 4400 Steyr, 07252/889-0, www.woegerer.at*