

Unsere Getreidepartner.

Sessler Mühlen in Renningen & Althengstett:
Mönch, Markus - Müllermeister
Sessler, Martin - Müllermeister
Weinberger, Eugen - Müllergeselle
Gehring, Günther - Landwirt
Häberle, Walther - Landwirt
Kaufmann, Andre - Landwirt
Kugele, Hubert - Landwirt
Stegmüller, Thomas - Landwirt
Weinmann, Ralf - Landwirt

Unser Mehl kommt...



Kontakt.

BÄCKEREI & KONDITOREI RAISCH
Heckenackerstraße 3 · 75365 Calw-Oberriedt
Telefon 07051 58 86 0 · Fax 07051 58 86 20
www.baeckerei-raisch.de · info@baeckerei-raisch.de



Direkt auf unsere Website? Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den QR-Code ein!



Besuchen Sie uns auf unserer facebook-Seite:
www.facebook.com/baeckerei.raisch

RAISCH
Bäckerei & Konditorei

100 % Regional.

Von hier. Für hier.

RAISCH
Bäckerei & Konditorei



RALF
WEINMANN
Landwirt

HUBERT
KUGELE
Landwirt

EUGEN
WEINBERGER
Müllergeselle

UDO
RAISCH
Bäckermeister

THOMAS
STEGMÜLLER
Landwirt

MARKUS
MÖNCH
Müllermeister

MARTIN
SESSLER
Müllermeister

ANDRE
KAUFMANN
Landwirt

Ein Heimspiel für Genießer.

Wer wie wir fest in der Region verwurzelt ist, der weiß, dass man nicht in die Ferne schweifen muss, um Gutes zu finden. Denn hier vor Ort sind wir umgeben von Menschen, Produkten, Rohstoffen und Ideen, die so stark sind, dass sie höchsten Ansprüchen genügen.

Darum liegt für uns nichts näher, als **regional zu denken** und gemeinsam mit Mühlen, Landwirten aber auch anderen Handwerkern und Partnern zusammenzuarbeiten. Denn hier kennt man sich, kann schnell und unkompliziert miteinander reden und gemeinsam das Beste für die Region erreichen, die wir alle sehr wertschätzen.

Wir stärken unsere Region.

Wir beziehen unser Mehl von den **Sessler-Mühlen** in Renningen und Althengstett. Denn hier wissen wir, dass die Qualität stimmt und zwar von Anfang an. Wir erhalten von den Traditionsmühlen nicht nur unser Mehl, das wir für unsere Backwaren benötigen, sondern kennen sogar die **Landwirte** und deren **Felder**, auf denen das **Getreide** für die **Raisch-Backwaren** wächst.

So können wir von der Aussaat über die Ernte, dem Dreschen, Lagern und Mahlen des Kornes, den Weg des Mehls bis in unsere Backstube nachverfolgen. Das gibt uns die **Sicherheit**, dass alles so ist, wie es sein soll.



Von hier. Für hier.

Natürlich setzen wir auch in vielen anderen Bereichen, nicht nur beim Mehleinkauf, auf Regionalität. Das fängt bei unseren Mitarbeitern und Auszubildenden an, deren Herz genau wie unseres für unsere Heimat schlägt. Und es geht weiter mit Produkten und Dienstleistungen, die wir von hier beziehen.

Unsere regionalen Partner.

- Vom Geflügelhof Schwämmle (Neubulach) bekommen wir unsere Eier
- Von den Metzgereien Blum (Althengstett) und Seeger (Oberhaugstett) beziehen wir unsere Wurst- und Fleischwaren
- Von regionalen Landwirten erhalten wir unsere Kartoffeln
- Vom Großmarkt besorgen wir mehrmals die Woche unser frisches Obst & Gemüse
- Getränke Pfrommer, Alpirsbacher und Teinacher beliefern uns mit Getränken
- Die ENCW versorgt uns mit Strom
- Das Holz für unseren Holzofen kommt aus dem Schwarzwald
- Regionale Handwerker und Unternehmen unterstützen uns, weiter zu wachsen

Wenn auch Sie Heimat mit Genuss verbinden, dann sehen wir uns sicher bald in einem unserer Fachgeschäfte.

Wir freuen uns darauf! Ihre Bäckerei & Konditorei Raisch