

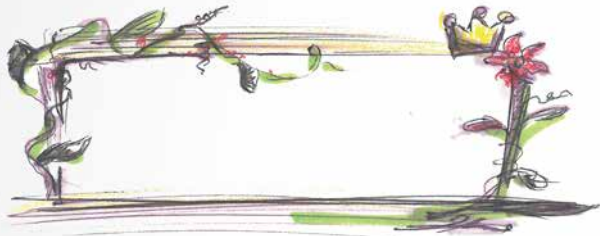


DER KLEINE KONIG

UND DIE GESCHICHTE
VOM 3 KRONEN BROT



DIESES BÜCHLEIN GEHÖRT:

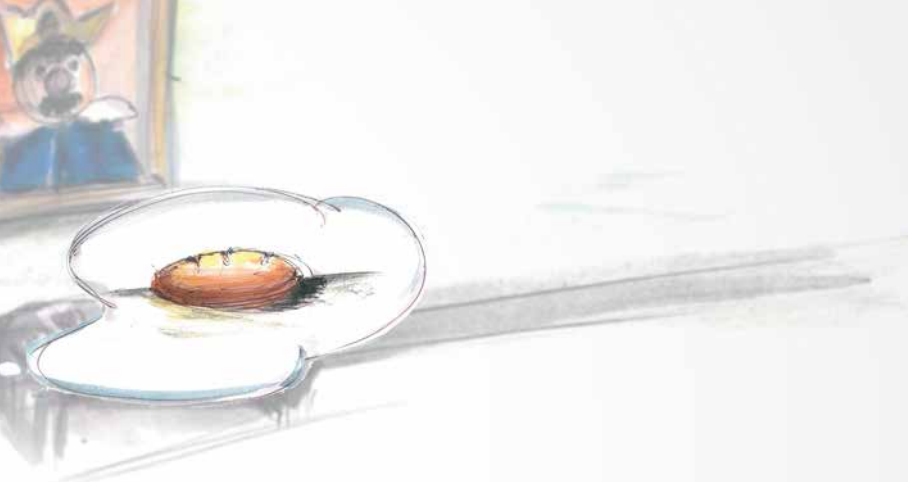


DER KLEINE KONIG


UND DIE GESCHICHTE
VOM 3 KRONEN BROT







Es war einmal ein König welcher **Brot liebte**. Leider konnte kein Brot dieser Welt seinem **Gaumen gerecht werden**.



Er schickte seine Leute aus, um in seinem Königreich nach den besten ihrer Zunft zu suchen. **Einem Bauer, einem Müller und einem Bäcker.**



Als er endlich den **besten Bauern**,
den **geschicktesten Müller** und
erfahrensten Bäcker gefunden
hatte, befahl er, das beste Brot zu
backen, welches **die Welt je**
geschmeckt hatte.





Er versprach alle drei **reichlich zu belohnen.**
Vorausgesetzt das Brot erfülle seine Erwartungen.







Der BAUER
bestellte das Feld, **säte den besten
Roggen und Dinkel**, der MÜLLER
mahlte das Korn zu **feinstem Mehl**,
und der BÄCKER **veredelte und buk
sorgfältig das Brot.**





Bauer, Müller und Bäcker
brachten das Brot zum König.

Als der König das frische,
knusprige Brot in Händen
hielt, **hielt das ganze**
Königreich den Atem an.

Er brach ein Stück ab,
kostete es...





... und rief laut aus:

**„So muss Regionalität in meinem
Königreich schmecken!**

Das ist wahrlich ein
königliches Brot!“





Der König war **voller Begeisterung**
und verteilte das Brot an Jung und Alt
damit **jeder davon kosten konnte.**





Als Belohnung für **Bauer, Müller und Bäcker**, zerbrach er seine goldene Krone in **drei Teile** und gab jedem ein Stück davon und sprach:

„Ab heute soll dieses Brot
3 KRONEN BROT heißen!“

Und so ist es bis heute. . .





DAS ROSEGGER 3 KRONENBROT

Die Idee des Rosegger 3 Kronen Brot ist eigentlich ganz einfach: Rohstoffe – in diesem Fall feinstes Getreide – aus der eigenen Umgebung werden regional weiter verarbeitet und auf direktem Wege dem Kunden präsentiert. Die Vorteile liegen auf der Hand: Nachhaltigkeit in der Produktion, keine langen Transportwege und somit weniger CO₂ Belastung, keine überregionalen Zwischenhändler, bewusster Genuss von qualitativ hochwertigen Lebensmittel sowie die Stärkung der eigenen Region und Kaufkraft.

Die Bäckerei Mitsche erzeugt exklusiv aus den in Frög, auf den Anbauflächen der Familie Hafner wachsenden Roggen und Dinkel, das einzigartige Rosegger 3 Kronen Brot. Vermahlen und verarbeitet von der Glanzer Mühle in Oberkärnten, die als zuverlässiger und erfahrener Partner für diese Kooperation gewonnen werden konnte, entsteht somit ein Brot, dem man im wahrsten Sinne des Wortes am Feld beim Wachsen zuschauen kann. Ein unverwechselbaren Geschmack aus der Region ist garantiert!

3 kronen rosegg brot



Familie Hafner



Milsche

BÄCKEREI.CAFE.KONDITOREI

glanzermehl!

Kärntens Bestes®





3 kronen
brot



Familie Hafner



Kutsche
BÄCKEREI, CAFE, KONDITOREI

glanzermehl
Kärntner Bestes

