

SEIT 1903

Traditionelle Rezepte – handwerklich gefertigt



Bäckerei  
**Koneberg**

FEINSTE BACKWAREN AUS IRSEE





Seit 1903 backen wir in Irsee Brot. Die einstige Klosterbäckerei von Sylvester Koneberg ist heute ein Familienbetrieb in 4. Generation.





Mit Liebe zum Handwerk arbeiten wir in unserer Backstube noch ursprünglich und nach überliefertem Wissen aus Großvaters Zeiten.



Backerei Koneberg  
ALLE BACKWAREN AUS IRSEE



Qualitativ hochwertige Zutaten, vorrangig aus regionaler Herkunft.



Wir legen besonderen Wert auf das, was ins Brot reinkommt. Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle beziehen wir von zwei Mühlen aus Bayerisch Schwaben. Zum Salzen nehmen wir ausschließlich naturreines und unbehandeltes Steinsalz – und für Gebäcke und Kuchen stets Eier von Hühnern aus Boden- oder Freilandhaltung.

Jeder Teig „lebt“ und benötigt seine individuelle Handhabung. Baguette und Tannenzapfen werden bei uns nach klassischer Langzeit-Führung gefertigt. Die Teige bekommen dadurch viel mehr Zeit zur Entwicklung von Rösche und Geschmack.

Seit über 100 Jahren backen wir in Irsee Brot.





Jede Semmel wird bei uns noch von Hand „gestüpfelt“ und erhält dadurch ihr ganz persönliches Aussehen. Im Ofen werden sie anschließend ohne Blech direkt auf die Herdfläche eingeschossen und abgebacken.



Unsere Backwaren vom Brot bis zum Süßgebäck fertigen wir nach alter Tradition und eigenen Rezepten. So ist beispielsweise die Herstellung der Nussecken seit der Gründerzeit der Bäckerei Koneberg unverändert geblieben.

Vieles wird bei uns aus guten Gründen noch so gemacht wie eh und je.

