



zu Besuch bei:



Schulte's  
VOLLKORNBÄCKEREI





zu Besuch bei:







zu Besuch bei:



Schulte's  
VOLLKORNBÄCKEREI





zu Besuch bei:  
**5 Fragen an Walter Schulte**



**Schulte's**  
VOLLKORNBÄCKEREI

**1. Was bedeutet für Sie Ostfriesland?**

Als gebürtiger Ostfrieser Bodenständigkeit Erdverbundenheit und fair im Umgang.

**2. Was zeichnet Ihr(e) Produkt(e) aus?**

Hohe handwerkliche Qualität, die mit Rohstoffen aus der Region für die Region hergestellt werden. In Handarbeit wie vor 100 Jahren, mit Personal aus der Region.

**3. Was bedeutet Ihnen multi als Partner?**

Starker, fairer und kompetenter Partner, mit dem wir im Lebensmitteleinzelhandel erfolgreich zusammenarbeiten.

**4. Verraten Sie uns Ihr Lieblingsrezept?**

Siehe nächste Seite!

**5. Was hätten Sie schon längst tun sollen?**

Mehr Reisen.



## Schwarzbrotorte



**Schulte's**  
VOLLKORNBÄCKEREI

Schwarzbrotsscheiben auf dem Tisch auslegen, mit einer Springform ausstechen.

### 1.Schicht:

3 Packungen Philadelphia Käse, 1 Becher Creme fraiche, Salz und Pfeffer, 400 g fein gewürfelter Kochschinken.

Alles verrühren und auf die Schwarzbrotsschicht aufbringen, darauf wieder eine Schwarzbrotsschicht.

### 2.Schicht:

½ Pfund gute Butter, 1 EL Senf, Salz und Pfeffer und 1 geriebene Zwiebel.

Alles verrühren und auf die Schwarzbrotsschicht streichen.

Mit Kirschtomaten, Eiern und Schnittlauch verzieren.