

Authentischer Genuss in angenehmer Atmosphäre



 Erdbeer-Quark-Torte

Das Rezept zur Spezialität des Hauses sowie ein weiteres finden Sie auf Seite 173

Wer in traditioneller Art gebackene Spezialitäten genießen und sich dabei äußerst wohlfühlen will, der ist in der Wasserburger Backstube bestens aufgehoben. Denn Christine Deliano stammt aus einer alteingesessenen Wasserburger Bäckerfamilie; ihre Kindheit verbrachte sie quasi zwischen Brezn, Semmeln und Kuchenteig. Schon früh lernte sie, wie eine richtige Semmel schmecken muss, wie die Brezn resch und die Tortenböden besonders luftig werden – ganz ohne Zusätze. In der 2010 eröffneten Wasserburger Backstube führt sie nun die Familientradition in bester Weise fort. Rund 100 Brotsorten, meist Bio-Qualität, gehören zu ihrem Sortiment, die in der Region nach teilweise alten überlieferten Rezepturen gebacken werden. Zudem entstammen alle Kuchen und Torten der hauseigenen Konditorei: so die Kiwi-Bombe mit Yoghurtsahne, die mit in Amaretto getränkten Biskuitstückchen verfeinert ist, oder der hausgemachte Apfelstrudel, dessen Teig hauchdünn gezogen und mit Äpfeln aus der Region belegt sowie mit Schmand gebacken wird. Dem Ladengeschäft, das von einem imposanten Gewölbe überdacht wird, schließt sich ein großzügiges, schlicht mit natürlichen Materialien ausgestattetes Cafe-Restaurant an, das zudem eine gemütliche Lounge-Ecke mit offenem Kamin besitzt. Dem hungrigen Gast servieren Christine Deliano und ihr Team hier wechselnde hausgemachte Speisen wie den traditionellen Schweins-



braten, das feine Putengeschnetzelte mit Berner Rösti oder den Wolfsbarsch auf dem Gemüsebett. Hier wie auch auf der netten Terrasse vor dem Haus kann der Gast zudem in angenehmer Atmosphäre frühstücken – ausgiebig oder schnell, ganz nach Gusto und Zeit.

Christine Deliano will mit ihrem engagierten Angebot dem Gaumen einen authentischen Genuss bereiten, darüber hinaus aber auch das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung schärfen – mit Vorträgen und Informationen. Denn nach ihrer Philosophie zieht jeder noch so kleine Stein, der ins Wasser geworfen wird, Kreise, die wiederum weitere anstoßen – bis schließlich alles in Bewegung ist.



Wasserburger Backstube 

Hofstatt 13

83512 Wasserburg

☎ 0 80 71 / 92 17 21

www.wasserburger-backstube.de

