

Verein Sozialtherapeutische
Lebens-u. Arbeitsgemeinschaft

Stephanus

Tageswerkstätte für jugendliche und
erwachsene Menschen mit Behinderung



Liebe Freunde, Mitglieder und Interessenten!

Liebe Brotkunden und solche, die es noch werden wollen!

In unserer Backwerkstatt erzeugen Menschen mit besonderen Bedürfnissen Waren in handwerklicher Qualität.

Alle Zutaten stammen aus biologisch-dynamischer oder eigener organisch-biologischer Landwirtschaft, wie z.B. das Getreide, das in der hauseigenen Natursteinmühle vermahlen und bei Bedarf zugekauft wird. Weiters werden die Backwaren mit belebtem Wasser angereichert.

Durch den Ansatz mit Backferment und die schonende, harmonische Verarbeitung ist unser reines Vollkornbrot auch für Menschen mit Verdauungsempfindlichkeiten besonders gut bekömmlich. Für die feinen Süßwaren verwenden wir Auszugsmehle.



Siegfried Geierlag

*„Durch das Normale hat die Welt Bestand,
durch das Außergewöhnliche
bekommt sie ihren Wert.“*

Baruch Spinoza

Unsere Backwaren werden frisch ausgeliefert in:

St. Stefan i.R.

Tageswerkstätte Stephanus	Dienstag	ab 15:00h
	Donnerstag	ab 15:00h
Kaufhaus Rauch	Donnerstag	ab 16:00h
Sparmarkt Riedl	Donnerstag	ab 16:00h

Kirchbach

Nah&Frisch Markt Tölg	Dienstag	ab 16:00h
-----------------------	----------	-----------

Feldbach

Naturkostladen Landschützer	Dienstag	ab 16:00h
-----------------------------	----------	-----------

Graz

Freie Waldorfschule	Donnerstag	ab 17:00h
Karl Schubert Schule	Dienstag	ab 17:00h
Margreth's Bioladen (Ecke Kastelfeldg./Steyrerg)	Dienstag	ab 17:30h

Außer im Naturkostladen Landschützer/Feldbach und in Margreth's Bioladen/Graz erhalten Sie diese Produkte nur auf Vorbestellung bei Ihrer Abgabestelle. Auch Bestellungen von Sondermengen sind möglich! Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne nähere Informationen und Bestellformulare zu.



Topfentascherl
Nußkronen
Mohnkipferl



Faschingskrapfen



Osterbrot
Osterpinze



Singlekuchen



Weihnachtsbäckerei



D. Volk

Siegfried



Katharina Reibold

Volker



Albert Kiesel

emanuel Wieser



Der überschaubare Prozess, das Nachvollziehen und Lernen der einzelnen Schritte „vom Korn zum Brot“, der Rhythmus und die handwerkliche Arbeit, bilden die Basis, auf der Albert, Emanuel, Katharina, Siegfried und Volker angeleitet ihre Persönlichkeit und Fähigkeiten entwickeln.

Durch den Kauf der von ihnen mit Fleiß und Freude geschaffenen Backwaren wird ihrer Arbeit die entsprechende Wertschätzung entgegengebracht.



Mildes
Dinkelbrot
















Würziges
Mischbrot



Kerniges
Kürbiskernbrot



Getreidevielerlei
Vierkornbrot

Produkt	Abgabemenge	
Mischbrot	$\frac{3}{4}$ kg	
Dinkelbrot	$\frac{1}{2}$ kg 1kg	
Kürbiskernbrot	$\frac{3}{4}$ kg	
Vierkornbrot	$\frac{1}{2}$ kg 1kg	
Nusskronen	stückweise	
Topfentscherl	stückweise	
Mohnkipferl	stückweise	
Singlekuchen	stückweise	
Faschingskrapfen	stückweise	
Osterpinze	klein $\frac{1}{2}$ kg	
Osterbrot	1kg	
Allerheiligenstriezel	$\frac{1}{2}$ kg $\frac{1}{4}$ kg	
Weihnachtsbäckerei verschiedene Sorten	250g-1kg	

*„Wir sollten uns stets vor Augen halten,
dass unsere Grundbedürfnisse
durch die Bemühungen Anderer gedeckt werden.“*



Impressum: Verein Stephanus
Sozialtherapeutische Lebens- und Arbeitsgemeinschaft
Alteggerstraße 18 8083 St. Stefan i.R.
Tel.: 03116 / 27 580 Fax: 03116 / 27 414
e-mail: verein@stephanus.at
www.tageswerkstaette-stephanus.at

Spendenkonto: Steiermärkische BLZ: 20815 Konto: 4000-604126



AT-N-01-BIO-ST-0291



Verein Stephanus
Sektion d. Österreichischen
Zivilinvalidenverbandes