



**Genieße den Moment.
Lebe bewusst.
Natürlich.**


Dankebitte
Natürlich.



Unsere Geschichte – Es begann mit einer Frage.

Dankebitte entsteht an einem Freitagabend. Freunde kommen zum Essen – alles ist vorbereitet, der Wein steht kalt, der Antipasti Teller verdient drei Sterne. Nur das Brot ist irgendwie langweilig...

Beim Bäcker gibt es immer das Gleiche und „Aufback-Chemie-Brot“ ist keine Option, denn in meinem Brot soll nur Natur sein.

Kurz darauf war alles klar.
Wir werden besseres Brot machen.
Natürliches Brot. Ohne zugesetzte Aroma- und Farbstoffe – aber vor allem INDIVIDUELL zusammenstellbar.

Erfahre Mehr in unserem Video:
Dankebitte in 150 Sekunden
<https://www.youtube.com/watch?v=w5VaQDv1Fws>

Brot der besonderen Art

Das Konzept von Dankebrot ist so einfach wie logisch. Ein uraltes, traditionelles und in seiner Vielfältigkeit kaum zu überbietendes Produkt ins 21. Jahrhundert zu transportieren. Wer liebt ihn nicht – den himmlischen Duft nach frischgebackenem Brot! Wir möchten ihn in jeden Haushalt bringen...

Dabei legen wir allerhöchsten Wert auf Qualität und verzichten bewusst auf jede Art von Konservierungsstoffen oder anderen künstlichen Zusätzen. Um so die Wertigkeit von Brot wieder zu erhöhen und Brotbacken zu einem Erlebnis zu machen, dass jeder in seinen Alltag integrieren kann.



Warum wir lieber selber backen...

Traditionelle Handwerksbäcker teilen heutzutage den Markt zunehmend mit Bäckereiketten oder Back-Discountern. Letztere verwenden für die Herstellung ihrer Brote häufig rein industriell hergestellte Backmischungen oder fertige Teiglinge, denen in der Regel eine Reihe von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und Enzymen zugefügt werden.

Für uns als leidenschaftliche Brotliebhaber inakzeptabel. Also galt es, entweder unser Brot bei einem Bäcker zu kaufen, der es mit der Tradition noch genau nimmt oder noch besser: Brot selber backen! Dies war die Geburtsstunde von Dankebitte. Das Resultat sind die leckeren, individuellen Backmischungen aus 100% natürlichen Zutaten, die kinderleicht zuzubereiten sind und die wir nun mit Euch teilen. Probiert selbst!



Gut für Dich & deine Umwelt

Beim Geschmack machen wir keine Kompromisse. Die richtige Zusammenstellung der Zutaten ist das Herzstück unserer Brote. Erstklassige Qualität die Basis. Alle Brotmischungen werden mit grösster Sorgfalt und sehr viel Liebe in unserer Manufaktur in Köln hergestellt. Dabei legen wir höchsten Wert auf Nachhaltigkeit. So beziehen wir jede einzelne unserer Zutaten in Bio-Qualität.

Unsere Lieferanten verzichten nicht nur vollständig auf chemisch- synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel, sondern fügen den Böden regelmäßig Nährstoffe in Form einer speziellen Mischung aus Heilpflanzen, Rindermist und Quarzmehl wieder zu. So wird dem Boden mehr zurückgegeben, als ihm zuvor genommen wurde. Diese Form bio-dynamischen Wirtschaftens hat spürbaren Einfluss auf die Qualität unserer Produkte. Natürlich.



DE-ÖKO-007
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft





Dankebitte versorgt Dich mit Deinem Lieblingsbrot



Vom Feld direkt auf Deinen Tisch – nicht ganz, aber fast. Du bestellst im Dankebitte Online Shop Deine Brote genau so, wie Du sie Dir wünschst. Deine Backmischungen stellen wir für Dich erst dann zusammen, wenn Deine Bestellung bei uns eingeht und versenden sie werktags innerhalb von 24 Stunden.

Bei Dir zu Hause angekommen, fügst Du noch Wasser und Hefe hinzu und nach einer Stunde bei 180 Grad steht Dein frisch gebackenes Brot herrlich duftend und dampfend auf dem Tisch.

Passend zu jeder Gelegenheit, frisch, lecker, individuell für Dich zusammengestellt! Ob Dinner mit Freunden, Frühstück, Grillparty oder einfach nur als gesunden Snack. Du wählst den Anlass, wir liefern die passende Rezeptur. Dir gefällt eine Zutat nicht und du willst sie streichen oder tauschen? Klick – Voilà.! Kein Problem.!

Brot für Dein Wohlbefinden

Gluten kommt in den meisten gängigen Getreidesorten vor. Aber nicht jeder verträgt Gluten. Bei wem eine Gluten-Allergie oder Zöliakie festgestellt wird, hat meist einen langen Leidensweg hinter sich.

Unverträglichkeiten gibt es zahlreiche. Aber egal, ob es glutenfreie oder hefefreie Ernährung sein soll, ob es eine Nussallergie ist oder Dinkelbrot Deinem Magen besser bekommt als Weizenbrote – Geschmack und Vielfalt sind bei Dankebitte Brotbackmischungen immer dabei. Von 27 unterschiedlichen Getreide- und Mehlarnten sind 14 glutenfrei und bei über 100 Zutaten findest Du bestimmt etwas, das Dir schmeckt und wohl bekommt.

Du findest bei Dankebitte Brotbackmischungen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen ganz ohne Gluten und kontaminierungsfrei hergestellt. Und wenn Du keine Hefe verträgst, wirst Du hier auch fündig. So musst Du in Zukunft nie mehr auf Dein leckeres, frisches, selbstgebackenes Brot verzichten. Endlich!

Beispiele aus unserem Portfolio



Flotte Karotte (glutenfrei)
als Basis Hirsevollkorn (glutenfrei) mit Karotten



Pavarotti (glutenfrei)
Paprika, Zwiebeln und Rosmarin auf Reissvollkornbasis.



Baguette rustical (glutenfrei) – 3 Stück
Ein einfaches Baguette mit Kastanienmehl

Beispiele aus unserem Portfolio



Rogg die Beere

Ein Sauerteig- Brotbackmischung bekommt eine fruchtig herbe Note durch Cranberry und Mandeln.



Kölsche Jung

Der große Bruder vom Röttelchen. Klassisch rustikaler Brotgenuss mit Sonnenblumenkernen.



Caprese ohne Käse

Fruchtiger Tomatengeschmack mit einem Hauch von Basilikum. Hat definitiv das Zeug zum Klassiker.

Die besten Brotbackmischungen

Vom Feld direkt auf Deinen Gaumen – nicht ganz, aber fast. Wähle aus 50 verschiedenen leckeren Dankebitte- Brot- kreationen. Ob Dinner mit Freunden, Frühstück, Grillparty oder einfach nur als gesunder Snack... Passend zu jeder Gelegenheit aus dem Backofen frisch auf Deinen Tisch!

Selber backen. Kann ich das? Will ich das? Packung auf. In eine Schüssel geben. Hefe und Wasser dazu. Fertig. Bei 180 Grad für 60 Minuten in den Ofen. Fertig. Das kannst Du!

Und die Reise geht weiter... Genau in diesem Moment, wenn Du das liest, tüfteln wir schon wieder an einem neuen Dankebitte-Brot. Lass Dich überraschen!

Ein besonderes Geschenk

Brot und Salz sind in zahlreichen Kulturen DIE Grundnahrungsmittel. In vielen Ländern gibt es daher den Brauch, als traditionelles symbolisches Geschenk „Brot und Salz“ bei Einzug in ein neues Zuhause zu verschenken, um so Sesshaftigkeit und Wohlstand zu wünschen.

Die Dankebitte BROTundSALZbox ist ein besonderes Geschenk zum Einzug und gibt es in verschiedenen leckeren Varianten. Innovativ und praktisch umgesetzt. Ob bei guten Freunden oder Geschäftspartnern, diese Geste kommt immer gut an!

Eine schöne und bewährte Tradition im neuen Gewand. Die BOX wird in der Dankebitte HolzBOX als Geschenk verpackt. Eine Grußkarte zum Einzug ist auch dabei. Rundum sorglos :-)
Neben der Original Dankebitte Bio-Brotbackmischung aus 100% natürlichen Zutaten verwenden wir Luisenhaller Tiefensalz.



In guter Gesellschaft – Meinungen unserer Kunden

Edith Eigenbrod, Gastronomin

Ich betreibe ein eigenes Restaurant und lege großen Wert auf erstklassige Qualität und frische Zutaten. Ich verwende die Backmischungen von Dankebitte, backe die Brote selbst und reiche sie mit Dips! Diese Brote bekomme ich nicht beim Bäcker!

Chris Wieland, Rentnerin

Habe heute Fräulein Pikant, Tomate-Chili, probiert. Frisch und noch warm aus dem Ofen ist es ein Traum.

Tina Müller, Translation Coordinator English

Tolles Konzept, und hervorragende Qualität. Haben heute das Dinkelkürbis gemacht, nicht ganz nach der Anleitung, sondern zusätzlich mit Hokkaido-Raspeln und als runden Laib geformt. Sehr lockere Krume, schöne Kruste und feiner Geschmack. Toll!





Wer steckt hinter Dankebitte ?



Dankebitte GmbH

Gegründet August 2014
Online seit dem 3.11.2014

Am Vorgebirgstor 15
50969 Köln (Deutschland)

Hotline: +49 (0)221 9602 6646
E-Mail: post@danke-bitte.de

Andrea Hadrian

Geschäftsführerin
Lebt, liebt und leitet Dankebitte

Marc Materne

Finanzen/Prokurist/Firmenkunden
Brotschafter

Fleißige und helfende Hände

in der Produktion

Leah Klingbeil
Bettina Schöpel
Linda Thiele
Arthur von Uechtritz
Petra Walgenbach



www.danke-bitte.de

Bekannt aus:



Men'sFitness



Women'sHealth



Eat Healthy