

Neu mit  
Wynegg  
Hafer:  
reich an Ballaststoffen & Vitaminen

# WYNEGG- BROT



Vom Quartier,  
fürs Quartier

WYNEGG   
QUARTIERHOF

**Das Getreide des Wynegg-Brots stammt vom Hofacker des Quartierhofs Wynegg hier in unmittelbarer Nähe im Stadtzürcher Kreis 8. Weizen und Hafer wurden von der Querbeet-Gruppe auf der Wynegg gesät, geerntet, von Hand gedroschen, im Museum Mühlerama in der Mühle Tiefenbrunnen gemahlen und von der Quartierbäckerei Backbar zum Wynegg-Brot verbacken.**

**Das lokale Brot gibt es ab Anfang Mai 2024 in der Backbar. Im Hoflädeli auf der Wynegg findest Du ab Anfang Mai zudem das Wynegg-Mehl und jeden Samstag und Sonntag frisches Wynegg-Brot im Sortiment – es hät solangs hät!**

Möchtest Du auch Teil der Wynegg werden und Dich regelmässig in einer Arbeitsgruppe oder an sporadischen Einsätzen engagieren? Dann melde Dich bei uns! Mehr Infos unter [www.quartierhof-wynegg.ch/mitmachen](http://www.quartierhof-wynegg.ch/mitmachen)

Vielen Dank an unsere Unterstützer:

BACKBAR

MÜHLERAMA



Urs Reiter  
Gartenbau

WYNEGG  
QUARTIERHOF

