

Dietmar Kappl:

Die Leidenschaft zum Brotbacken entdeckte Dietmar bereits in sehr jungen Jahren. Gerade einmal 14 Jahre alt, fragte er den örtlichen Bäckermeister im Ort, ob er in den Ferien in seiner Bäckerei mithelfen dürfe. Bereits am nächsten Tag um 02:00 Uhr früh läutete der Wecker und kurz darauf stand er mit voller Begeisterung in der Backstube. Von da an war es um Dietmar geschehen. Er wusste ab der ersten Stunde, dass er dieses wunderbare Handwerk erlernen werde.



- Dietmar ist Betriebsleiter bei Reichl Brot in St. Marien in Oberösterreich und einer der bekanntesten Blogger im deutschsprachigen Raum
- Handwerk, Tradition, Regionalität, natürliche Rohstoffe, moderne Methoden,.....

Reichl
ART OF BAKING

**DER MUT, NEUES ZU WAGEN. DIE IDEE DABEI DEN WEG ZURÜCK
ZUM URSPRUNG DES GUTEN GESCHMACKS ZU GEHEN.**

Brot das den Wunsch nach dem Echten und Authentischen erfüllt. Jedes Stück ist ein unverwechselbares Unikat und strahlt die Liebe zum Handwerk aus.

DER GENUSS VON BROT UMFASST ALLE SINNE.

Das Krachen der Rinde, die saftige Krume, seinen herrlichen Duft und herzhaften Geschmack schätzt jeder Genießer!

DIE KUNST, BROT ZU BACKEN.

Die Kunst besteht darin, aus den natürlichen Rohstoffen Mehl, Wasser, Salz und Sauerteig, kombiniert mit Fachwissen, handwerklichem Geschick und Leidenschaft die notwendige Basis für gutes Brot zu schaffen.