

Partner des Monats:

Sommer & Co.

Familienbetrieb mit Tradition

145 Jahre Zwieback – vom Familienbetrieb Friedrichsdorfer Zwiebackfabrik Sommer & Co. im Taunus. Das bedeutet: fünf Generationen Back-Erfahrung fließen in die Produktion von Zwieback, Süssgebäck und Knabberartikeln ein. Ob Firmengründer Friedrich Wilhelm Praum sich 1864 hätte träumen lassen, daß sein Ur-Urenkel Dietrich Praum mit Hilfe von rund 40 Mitarbeitern neben dem nach wie vor beliebten Zwieback auch Köstlichkeiten wie Amaretti oder Scrocchi in bester Bio- häufig sogar Demeter-Qualität auf den Markt bringt?



Dietrich Praum – die 5. Generation Backerfahrung im Familienbetrieb Friedrichsdorfer Zwiebackfabrik Sommer & Co.

Dinkel aus der Region

Wichtig ist Sommer & Co., dass der Hauptrohstoff Getreide, überwiegend Dinkel, soweit es irgendwie geht aus der Region stammt. Der Vordertaunus liegt inmitten eines großen fruchtbaren Gebiets, in dem Getreide mit sehr guten Backeigenschaften angebaut wird.

Um die Versorgung mit den bestmöglichen Qualitäten dieses guten Getreides sicher zu stellen und möglichst kurze Transportwege zu verursachen, baut der Familienbetrieb auf verlässliche Beziehungen zu den heimischen Bio-Müllern, die ihre Rohware regional beziehen.



Zwieback Röstung - wie der Name schon sagt: Zwieback wird zweimal gebacken. Einmal in der Form, 24 Stunden später nochmal in Scheiben geschnitten.

Tolle Rezepturen: traditionell und unkonventionell

Dinkel ist das Getreide, das wegen seiner guten Verträglichkeit und des kräftigen Geschmacks in fast jedem Produkt von Sommer & Co. zu finden ist. Aber auch alte Getreidesorten wie Emmer oder Einkorn finden Verwendung in den feinen Backwaren. Alle Rezepturen, ob traditionell oder innovativ zeichnen sich durch die "Kunst des Weglassens" aus – statt auf unnatürliche Backhilfsmittel und Zusatz von Aromen wird auf wertvolle biologische Zutaten, aromatische Gewürze und traditionelles Bäcker-Handwerk gesetzt.



Rund 40 Mitarbeiter arbeiten im Familienbetrieb Sommer & Co. Hier werden die frischen Scrocchi verpackt.