

LIEBE ISST ♥

**Top-Angebot ♥  
im März**

**5 Jubis: 1.25 Euro**

**künkels ♥  
Kulinarium**

Das Bäcker-Handwerk ist unsere Leidenschaft.  
Das schmecken Sie vom ersten Bissen bis zum letzten Krümel.  
In „künkels Kulinarium“ informieren wir Sie in loser Folge,  
was unsere Produkte ausmacht und wie wir das Handwerk  
bei der Bäckerei Künkel leben.

Jeder hat es: ein Leib-und-Seele-Essen.  
Ein besonderes Lieblingsgericht. Einen  
Gaumenschmaus für alle Lebenslagen.  
Nicht umsonst spricht man vom „Futter  
für die Seele“ oder Neudeutsch von „Soul-  
food“. Wir bei künkel haben so ein beson-  
deres Lieblings-Weizenbrötchen: unser  
„Jubi“.

Und beim Jubi müssen wir eines betonen:  
Weizenbrötchen ist nicht gleich Weizen-  
brötchen. Für das Jubi verwenden wir ein  
wunderbares Rezept. Die Basis ist kün-

kels hausgemachter Weizensauerteig mit  
ausgewählten, aufeinander abgestimmten  
Zutaten. Dazu kommt eine große Portion  
Bäckerhandwerk und Leidenschaft.

**Goldgelb, knackig-frisch  
und mmmhhh ...**

Gleichzeitig ist Frische das „A und O“ für  
unsere Jubis. Wir bereiten sie in unserer  
Backstube in Langgöns zwar vor – fertig  
gebacken werden sie jedoch erst in unse-  
ren Fachgeschäften und Kaffeehäusern –

und das mehrmals täglich. So bekommen  
Sie zu jeder Tageszeit wirklich frische und  
knusprige Brötchen. Unsere Jubis sind  
also zum Frühstück ebenso herrlich kross  
wie abends zur Brotzeit.

**Jubi und Jubiläum**

Viele unserer Kundinnen und Kunden sind  
genauso große Jubi-Fans wie wir. Doch  
wissen Sie eigentlich, woher der Name  
„Jubi“ kommt? Wir pflegen das Rezept für  
dieses Weizenbrötchen bereits seit mehre-

JUBI-DU LECKER



LIEBE ISST ♥

**künkel**

ren Generationen und haben es im Laufe  
der Zeit immer weiter entwickelt.

Als wir bei künkel im Jahr 2010 unser  
100-jähriges Firmenjubiläum feierten, war  
für uns klar, dass dieses tolle Brötchen  
einen eigenen Namen verdient und nicht  
weiterhin nur Kaiser- oder Wasserbrötchen  
genannt werden sollte. Der Name „Jubi“ lei-  
tet sich also von diesem Jubiläum und der  
Backtradition für dieses Brötchenrezept ab.  
Für uns ist das Jubi etwas ganz Besonde-  
res und wir finden es Jubi-du lecker!