



# Bäckerei Luidl, Großweil/Ohlstadt/Eschenlohe

Bäcker

Direktvermarkter

Regionale Erzeuger

Regionale Produkte

Einzelhandel



Bäckerei Luidl\_Spitzenprodukt\_marcgilsdorf.jpg - © Zugspitz Region, Foto: Marc Gilsdorf

## Spitzenbrot vom Großweiler Bäcker-Urgestein

Die Bäckerei Luidl in Großweil ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition. Gegründet 1840 von Johann Luidl wird der Betrieb in sechster Generation von Bäckermeister Stefan Luidl geführt, der großen Wert auf hochwertige Zutaten wie reine Natursauerteige, regionale Rohstoffe und unbehandeltes Meersalz legt. Brotgewürze werden nach Familienrezepten selbst geröstet, gemahlen und zu Mischungen verarbeitet. Sie verleihen Brotsorten wie dem Glentleitner Holzofenbrot und dem Glentleitner Urlaub ihr typisches Aroma. Beide Sorten werden von Mai bis Oktober immer donnerstags im Backhäusl des Freilichtmuseums Glentleiten gebacken und sind ab 14 Uhr auch im Großweiler Laden erhältlich.

Zum umfangreichen Sortiment aus Backwaren, Kuchen und Torten gehört seit 2020 auch das Zugspitz-Regions-Brot. Das Spitzenprodukt aus Bio-Dinkelmehl und Bio-Roggenmehl von der Off-Mühle aus Sindelsdorf und Buttermilch von der Schaukäserei Ammergauener Alpen gibt es donnerstags und samstags im Hauptgeschäft in Großweil sowie in den Filialen in Ohlstadt und Eschenlohe.

## Öffnungszeiten:

Bitte entnehmen Sie die aktuellen Öffnungszeiten der Website.

## Adresse:

Mittelstraße 2  
82439 Großweil

☎ 08851 457

🏠 <http://baeckerei-luidl.de/>

✉ [info@baeckerei-luidl.de](mailto:info@baeckerei-luidl.de)

## Autor:

Zugspitz Region GmbH  
[info@zugspitz-region.de](mailto:info@zugspitz-region.de)



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/g9THd>

Quelle: destination.one

ID: p\_100177257

Zuletzt geändert am 27.02.2023, 08:02