

Junge Brotliebe:  
Laurin, Leonora und  
Liam Profanter



Täglich frisch  
gemahlenes Vollkornmehl  
gibt es aus der hauseigenen Mühle



Die Bäckermeister Helmuth und Benjamin Profanter sind mittlerweile Profis im Getreideanbau



Am Anfang stand eine Vision: Den Getreideanbau in Südtirol in großem Stil wiederzubeleben. Dieser Idee ließ der Ideenbäcker und Bio-Pionier Helmuth Profanter Taten folgen - gilt er doch als Initiator des Regiokorn-Projektes. Den benötigten Roggen und Dinkel rein aus Südtiroler Anbau zu beziehen, ist das erklärte Ziel der Natur-Backstube Profanter. Da die Anbauflächen für Bio-Getreide in Südtirol noch knapp sind, hat Bäckermeister & Brot-Sommelier Benjamin Profanter die Not zur Tugend gemacht und vor 8 Jahren begonnen selbst Getreide anzubauen: Auf dem betriebseigenen Versuchsacker in Milland und auf Pachtflächen. Seither wird in der Natur-Backstube der Großteil des in Südtirol angebautes Getreides verarbeitet - im Sinne einer gelebten lokalen Kreislaufwirtschaft.



# EHRliches & ECHTES BROt ... aus Südtiroler Korn!

Regionalität ist Trumpf!  
Andere reden nur davon, die Millander Bäckermeister Helmuth und Benjamin Profanter handeln aber nach dieser Devise. Die Natur-Backstube Profanter ist deshalb der größte Abnehmer und Verwender von in Südtirol angebautem Roggen und Dinkel.



8 ha Ackerfläche: Helmuth Profanter bewirtschaftet den Herzleierhof in Nauders/Rodeneck, den größten Getreidehof Südtirols



Profanter's sind eine naturverbundene Bäckerfamilie

*Brot essen ist keine Kunst,  
gutes Brot backen schon!*

Altes deutsches Sprichwort

Naturreines Brot,  
Tag für Tag.

PROFANTER  
NATUR-BACKSTUBE

Handwerkerzone Milland,  
Ignaz-Seidner-Straße 28  
39042 Brixen  
info@profanter.it

