



Pfarrer Martin Merdes und Dürrmenz-Bäcker Hans-Dieter Slobodkin präsentieren die Kirchenlaibe.

Mühlacker-Enzberg (ra) – Der Dürrmenz-Bäcker dehnt seine Benefizaktion zugunsten der Sanierungen von Gotteshäusern aus. Auch in seiner Filiale in der Kieselbronner Straße verkauft Hans-Dieter Slobodkin nunmehr seine 500 Gramm schweren „Kirchenlaibe“ aus Natursauerteig mit Roggenflocken und Honig. Jedes Brot dieser

neuen Kreation vom Dürrmenz-Bäcker, das bis zum 31. Mai über die Ladentheke wandert, lässt das Konto für die Renovierung der Enzberger Georgskirche um 50 Cent anwachsen. Zudem wird dieses Brot bei den Abendmahlsfeiern gereicht. Vor kurzem startete Slobodkin eine gleichgeartete Initiative zugunsten der St.

Andreaskirche von Dürrmenz. Dort seien die Kirchenlaibe bei den Kunden sehr gut angenommen worden, freute sich der Bäckermeister. „Brot hat in der Kirche eine besondere Bedeutung“, sagte Pfarrer Martin Merdes und erinnerte an die Aussage Jesu: „Ich bin das Brot des Lebens“. Die Georgskirche in Enzberg

wurde letztmals Anfang der 60er Jahre umfassend renoviert. Nun stehen grundlegende Sanierungsmaßnahmen an. Angefangen vom Dach und dem Putz, über die Heizung und Elektrik bis hin zur Beschallungsanlage. Die Höhe der Kosten bewegte sich, so Merdes: „In einem Bereich von mehreren einhunderttausend Euro“.

dürrmenzbäcker

telefon 07041
enzberg – 6306

Unser Angebot bis 31. Mai

1 Kirchenlaib

mit Natursauerteig
Roggenflocken
Honig

500 g nur **1,90 €***

*davon gehen 50 Cent an die
Georgskirche Enzberg



Unsere Qualität ist Ährensache