



Pfarrer Beatus Widmann und Dürrmenez-Bäcker Hans-Dieter Slobodkin präsentieren die ersten Kirchenlaible.

Mühlacker-Dürrmenez (ra) – „Kirchenlaible“ nennt Dürrmenez-Bäcker Hans-Dieter Slobodkin seine neueste Kreation. Das Dinkel-Roggenbrot mit Kartoffelflocken und verfeinert durch Honig als Geschmacksträger ist ab heute offiziell im Verkauf. Für jeden der 500 Gramm schweren Brotlaibe die von nun an über die Ladenthe-

ke gehen, kommen 50 Cent in die Schatulle zur Renovierung der St. Andreaskirche. Außerdem wird dieses Brot auch bei den Abendmahlsfeiern in der evangelischen Kirche von Dürrmenez gereicht. Die Aktion Kirchenlaible für die Sanierung des Gotteshauses läuft bis zum 31. Mai. „Brot hat in der Kir-

che einen hohen Symbolgehalt“, sagte Pfarrer Beatus Widmann zu der außergewöhnlichen Benefizaktion des Dürrmenez-Bäckers. Die evangelische Kirchengemeinde freut sich sehr über das Entgegenkommen der Geschäftswelt. In der St. Andreaskirche stehen umfangreiche Renovierungen an. Die Elektroin-

stallationen, die noch aus den 50er Jahren stammen, müssen erneuert werden. Ebenso wie die alte Heizung und die Beleuchtung im Altarraum. Von den Gesamtkosten über 200 000 Euro muss die rund 2300 evangelische Christen zählende Gemeinde von Dürrmenez 30 000 Euro an Eigenmitteln aufbringen.

dürrmenezbäcker

mühlacker reichmannstr. 1
 telefon 07041
 café 1 – 3896
 enzberg – 6306
 café 19 – 8100634

Unser Angebot bis 31. Mai

1 Kirchenlaib

mit Natursauerteig
 Roggenflocken
 Honig

500 g nur **1,90 €***

*davon gehen 50 Cent an die
 St. Andreaskirche



Unsere Qualität ist Ährensache