



Neu-Eröffnung im ERTL-Zentrum

Aus „Steigerwaldbäckerei“
wird „Naturbäckerei“



DINZLER
KAFFEERÖSTEREI

Aktion zur Eröffnung:
Nur am 1. Juli:
Ein Barista-Meister zaubert
Herzen auf den Kaffee.



Fotos: K. Rosenberger

Wenn Sie die Wahl hätten zwischen
künstlich hergestellten Nahrungszusätzen und reiner Natur ...

Wie würden Sie sich entscheiden?

Genau diese Frage haben wir
uns auch gestellt ...

Ausgezeichnete Produkte
sind unsere Belohnung

Schnell war uns klar, dass
wir einen neuen Schritt in
eine rundum gesunde Zukunft
machen müssen. Von uns er-
halten Sie deshalb Brote, Bröt-
chen und Kuchen – hergestellt
aus bewusst natürlichen Zu-
taten und zu 100 % aus un-
serer Backstube in Unterstein-
bach. Dies zu erreichen, stellte
eine enorme Herausforderung
dar, aber es ist uns gelungen –
für Ihr Wohlbefinden und den
einzigartigen, natürlichen Ge-
schmack.

Geschmack und Natür-
lichkeit können auch ohne
künstliche Zusatzstoffe eine
einzigartige Verbindung ein-
gehen. Dass diese Symbiose
trefflich gelungen ist, bewei-
sen vielfache Auszeichnungen
unserer Produkte durch unab-
hängige Prüfer.

Lassen Sie sich verfüh-
ren von aromatischem Ge-
schmack und ausgezeichneter
Leistung.

Unsere Eröffnungsangebote:

Auf alle unsere leckeren
Backwaren erhalten
Sie vom 1.–3. Juli

10%
RABATT



Oppel Produkte wurden im
Juli 2014 bei der Brotprüfung
mehrfach ausgezeichnet!



Nicht ohne Stolz können wir verkünden dass von 25
abgegebenen Produkten, beim Test des Instituts für die
Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) e.V., 11 Ar-
tikel die Goldmedaille und 14 Artikel die Silbermedaille
erhielten. Eine Goldmedaille erhält man, wenn das
Produkt 100 von 100 möglichen Punkten erhält. Sind es
99 Punkte erhält es eine Silbermedaille.

Unter dem Motto „Größer -
schöner - vielseitiger“ eröff-
net die Bäckerei Oppel nach
einer kurzen Umbauphase ihr
komplett neues, hochmoder-
nes Ladenkonzept mit eigener
Küche im Ertl-Zentrum. Eines
der vielen Highlights ist dabei
eine hochprofessionelle ita-
lienische Kaffeemaschine, in
welcher nach Fairtrade-Richt-
linien gehandelte Bohnen der
Rösterei Dinzler perfekt zu-
bereitet werden. Gerade an-
spruchsvolle Kaffeeliebhaber
werden hier verwöhnt. Parallel
dazu wurde auch ein moder-
nes Filtergerät für Filterkaffee
installiert.

Unsere Eröffnungsangebote:

Eine Dinzler Kaffeespezialität
und ein Stück Kuchen
nach freier Wahl

2,99€



MÜLLER
SCHREINEREI GMBH

Kreativer Innenausbau aus Leidenschaft

96182 Reckendorf · Gewerbegebiet Knockäcker 10
Telefon 0 95 44 / 94 65-0 · Telefax 0 95 44 / 94 65 90
info@mueller-kreativ.de · www.mueller-kreativ.de

ZDF zu Besuch in der Backstube

Deutschlands beste Bäcker - wir sind dabei ...

Spannende Drehtage liegen hinter Michael Oppel und seinem
Bäckerei-Team. Sie sind in der nächsten Staffel von „Deutsch-
lands bester Bäcker“ mit Sternekoch Johann Lafer dabei, die Mitte
September nachmittags im ZDF laufen wird. Sie haben sich unter
den neunzig besten Bäckereien Deutschlands qualifiziert.

**ALBERT UND
BERGMANN**
GMBH & Co. KG

Haus- und Industrietechnik

Dr. Noddack-Straße 4 · 96135 Stegaurach
Fon 0951 992000-0 · Fax 0951 992000-5
E-mail: Albert-und-Bergmann@t-online.de

Besuchen Sie uns im Internet unter:

www.naturbaeckerei-oppel.de



Unsere Eröffnungsangebote:

Echt Ital. Eis von Bassanese
Zwei Kugeln Eis bezahlen

eine Kugel
Gratis dazu



Auch bei der Zubereitung der
Speisen setzt die Bäckerei Op-
pel neue Maßstäbe. Die Vielfalt
an Mittagessen wurde weiter
gesteigert, wobei immer auch
mindestens ein vegetarisches
Gericht angeboten wird. Da-
bei gilt für alle Backwaren und

Mittagsspeisen: Aus eigener
Herstellung - frisch gekocht
und frisch gebacken - alles
ohne Zusatzstoffe!

Selbst die Verpackungen
sind „Bio“. Auf die „Nachkat-
zen wartet Eis von Bassanese
- „Gelato Bon“.

Objektmöbel

Sitzmöbel & Tische für Gastronomie - Hotellerie
www.objektmobel-zauritz.com



Wir lieferten das Konzept
und die Sitzmöbel.
Zur Neueröffnung wünschen
wir viel Erfolg!



Objektmöbel - Uwe Zauritz

96135 Stegaurach bei Bamberg · Oberer Mittelberg 8 · Fon 0951/3020730 · Fax 2978 556



Sie freuen sich über frischen Wind und ofenfrische
Backspezialitäten im Ertl-Zentrum. Von links: Ulli Ertl,
Michael Oppel, Sandra Oppel und Gabi Schrödel.

Wir freuen uns, die
NATURBÄCKEREI OPPEL
in unserem Hause
zu begrüßen.



Glückwünsche
zur NEU-Eröffnung!

ERTL
shopping

www.ertl-zentrum.de

Emil-Kemmer-Str. 19 | Bamberg/Hallstadt | 0951/9644-0 | kontakt@ertl-zentrum.de