



Das Original Zeppelin-Luftschiffbrot wird wieder aufgelegt. Exklusiv in der Backstube Kloos, der Traditionsbäckerei in Manzell, wird es mit neuer Rezeptur zubereitet. Etwa 400 Meter Luftlinie von der Manzeller Bucht entfernt, dem geschichtsträchtigen Ort des ersten Aufstiegs des Zeppelin-Luftschiffes LZ 1 am 2. Juli 1900.



Anlässlich des 25-jährigen Jubiläums des Zeppelin Museums im Hafenbahnhof 2021 ist diese Kooperation entstanden. Grundlage bietet ein Blick in die Zeppelin-Geschichte: Es gab eine Bäckerei der Zeppelin Wohlfahrt, die das Zeppelin-Luftschiffbrot, ursprünglich nur für den Luftschiffverkehr vorgesehen, in ihr Sortiment mitaufnahm. Das Brot war aus einem patentierten Zeppelin-Vollkornmehl hergestellt und wurde damals als ein sehr hochwertiges und gesundes Vollkornbrot beworben.

*„Kernfest, voll Mark, von echtem Korn und Schrot, so, wie Graf Zeppelin, ist's deutsche Luftschiffbrot!“,* verkündet eine 1934 veröffentlichte Reklame der Zeppelin Wohlfahrt GmbH.

So soll es auch heute sein: Die neue Rezeptur des Zeppelin-Luftschiffbrotes basiert auf einem Vollkornweizenmehl und einem fein vermahlenden Dinkelmehl.

*„Mit seiner kräftig krachenden Kruste und seinen himmlisch duftenden Röstaromen nimmt es Sie mit auf eine Zeitreise. Der Urduft des im Ganzen vermahlenden Weizenkorns ergibt sowohl zu einem süßen Aufstrich als auch zum herzhaften ein harmonisches Geschmackserlebnis.“,* so beschreibt Fabian Kloos, der erste Brotsommelier am Bodensee, sein neuaufgelegtes Original Zeppelin-Luftschiffbrot.