



Das besondere Herstellungsverfahren von Krafts Knäckebröt beginnt beim Korn. Der verwendete reine Roggen ist nach ganz bestimmten, aus der Erfahrung entstandenen Gesichtspunkten ausgewählt. Nicht überall im deutschen Land gedeiht solch typischer „Knäckebröt-Roggen“, und es hat sich im Laufe der Zeit und angesichts der ständig steigenden Umsatzzahlen als vorteilhaft erwiesen, die gleichmäßige Güte des Endfabrikates durch einen möglichst großen Roggenvorrat sicherzustellen. Diesem Zweck dient auch der neuerbaute Silo (Abbildung links), der 40 000 Zentner Getreide faßt. Aus seinen ständig ergänzten Vorräten wird die Werksmühle laufend versorgt.

