# ADRESSEN »WOCHE DER OFFENEN BACKSTUBEN«

BIO-BÄCKER BERLIN-BRANDENBURG

**Bäckerei & Konditorei Fahland**
Wetzlarer Str. 50 · 14482 Potsdam
Telefon 0331- 626 46 50
info@baeckerei-fahland.de
**www.baeckerei-fahland.de**

**Bäckerei Vollkern**
Lindenhof 2 · 16845 Rohrlack
Telefon 033928 - 711 33
info@baeckerei-vollkern.de
**www.baeckerei-vollkern.de**

**Beumer & Lutum**
Naumburger Str. 4 · 12057 Berlin (Neukölln)
Telefon 030 - 61 67 55 70
baeckerei@beumer-lutum.de
**www.beumer-lutum.de**

**BioBackHaus**
Leipziger Str. 2 · 14641 Wustermark
Telefon 033234 - 76 66 00
info@das-biobackhaus.de
**www.das-biobackhaus.de**

**Bio Konditorei Tillmann**
Bergiusstr. 36 · 12057 Berlin (Neukölln)
Telefon 030 - 613 91 00
info@tillmannkonditorei.de
**www.tillmannkonditorei.de**

**Brotgarten**
Seelingstr. 30 · 14059 Berlin (Charlottenburg)
Telefon 030 - 322 88 80
service@brotgarten.de
**www.brotgarten.de**

**endorphina BACKKUNST**
Eisenstr. 52 · 12059 Berlin (Neukölln)
Telefon 030 - 29 04 73 03
post@endorphina.de
**www.endorphina.de**

**Hofbäckerei Marienhöhe**
Marienhöhe 3 · 15526 Bad Saarow
Telefon 033631 - 26 05
baeckerei@hofmarienhoehe.de
**www.hofmarienhoehe.de**

**Jute Bäckerei**
Schönhauser Allee 52 A · 10437 Berlin (Prenzl. Berg)
Telefon 030 - 68 00 65 58
info@jutebaeckerei.de
www.jutebaeckerei.de

**Märkisches Landbrot**
Bergiusstr. 36 · 12057 Berlin (Neukölln)
Telefon 030 - 613 91 20
landbrot@landbrot.de
**www.landbrot.de**

**Mehlwurm Vollkornbäckerei**
Pannierstr. 2 · 12043 Berlin (Neukölln)
Telefon 030 - 624 32 84
info@mehlwurm.de
**www.mehlwurm.de**

**Museum Bäckerei Pankow**
Wollankstr. 130 · 13187 Berlin (Pankow)
Telefon 030 - 486 46 69
landbrot@landbrot.de
**www.landbrot.de/altpankow/**

**Weichardt-Brot**
Mehlitzstr. 7 · 10715 Berlin (Wilmersdorf)
Telefon 030 - 873 80 99
info@weichardt.de
**www.weichardt.de**

**Wiener Brot Holzofenbäckerei**
Großbeerenstr. 148-158 · 12277 Berlin (Mariendorf)
Telefon 030 - 688 32 77 01
info@wienerbrot.de
**www.wienerbrot.de**

**Zeit für Brot**
Alte Schönhauser Str. 4 · 10119 Berlin (Mitte)
Weinbergsweg 2 · 10119 Berlin (Mitte)
Eberswalder Str. 26 · 10437 Berlin (Prenzl. Berg)
Konstanzer Str. 1 · 10707 Berlin (Charlottenburg)
Savignyplatz 9 · 10623 Berlin (Charlottenburg)
Brandenburger Str. 28A · 14467 Potsdam
freunde@zeitfuerbrot.com
**www.zeitfuerbrot.com**

SCHAUEN • RIECHEN • FÜHLEN • SCHMECKEN vom 18. bis 24. September 2023

# PROGRAMM »WOCHE DER OFFENEN BACKSTUBEN«

BIO-BÄCKER BERLIN-BRANDENBURG

## TÄGLICH

**8.00 Uhr** **bis 18.00 Uhr** – „Gläserne Backstuben"
**endorphina** – Hofcafé mit Blick in die Backstube
**Zeit für Brot** – „Den BäckerInnen über die Schulter geschaut"

## MONTAG, 18. September 2023

**10.00 Uhr** **Märkisches Landbrot** und **Bio Konditorei Tillmann** Backstuben- und Mühlenführung, mit Verkostung, ca. 2 Std., Teilnehmerzahl begrenzt ●

**10.00 Uhr** bis 11.00 Uhr – **Jute Bäckerei** – Glutenfreien Kuchen backen, max. 10 Personen ◖

**11.00 Uhr** bis 12.00 Uhr – **Jute Bäckerei** – Glutenfreie Cookies backen, max. 10 Personen ◖

**11.00 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

**12.30 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

**15.00 Uhr** **Brotgarten** – Backstuben- und Mühlenführung

**17.00 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

**17.00 Uhr** **Bäckerei Vollkern** – „Den Bäckern über die Schulter schauen" Backstubenführung & Verkostung, Arbeiten mit Sauerteig, Besichtigung der eigenen Mühle und anschließendes Gespräch, Teilnehmerzahl begrenzt ▼

**17.00 Uhr** **Brotgarten** – Backstuben- und Mühlenführung

**18.00 Uhr** **Märkisches Landbrot** und **Bio Konditorei Tillmann** Backstuben- und Mühlenführung, mit Verkostung, ca. 2 Std., Teilnehmerzahl begrenzt ●

**18.30 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

## DIENSTAG, 19. September 2023

**10.00 Uhr** **Märkisches Landbrot** und **Bio Konditorei Tillmann** Backstuben- und Mühlenführung, mit Verkostung, ca. 2 Std., Teilnehmerzahl begrenzt ●

**11.00 Uhr** **Weichardt-Brot** – Gemeinsames Brot backen mit Mühlenführung und anschließender Verkostung, ca. 3 Std., max. 10 Personen ◀

**12.00 Uhr** **Beumer & Lutum** – Backstubenführung – Naumburger Str. 4, Teilnehmerzahl begrenzt ▶

**15.00 Uhr** **Hofbäckerei Marienhöhe** – Bäckereiführung mit anschließender Brotverkostung, ca. 1,5 Std., max. 15 Personen ▲

**15.00 Uhr** **Brotgarten** – Backstuben- und Mühlenführung

**15.00 Uhr** bis 18.00 Uhr – **Mehlwurm Vollkornbäckerei** – „Vom Korn zum Brot – den BäckerInnen über die Schulter geschaut." Teilnehmerzahl begrenzt ◆

**15.00 Uhr** bis 18.00 Uhr – **Museum Bäckerei Pankow** Besichtigung historischer Holzofen von 1875, Verkauf von frischem Holzofenbrot

**17.00 Uhr** **Brotgarten** – Backstuben- und Mühlenführung

**18.00 Uhr** **Märkisches Landbrot** und **Bio Konditorei Tillmann** Backstuben- und Mühlenführung, mit Verkostung, ca. 2 Std. Teilnehmerzahl begrenzt ●

## MITTWOCH, 20. September 2023

**10.00 Uhr** **Märkisches Landbrot** und **Bio Konditorei Tillmann** Backstuben- und Mühlenführung, mit Verkostung, ca. 2 Std. Teilnehmerzahl begrenzt ●

**11.00 Uhr** **Weichardt-Brot** – Gemeinsames Brot backen mit Mühlenführung und anschließender Verkostung, ca. 3 Std., max. 10 Personen ◀

**11.00 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

**12.30 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

**15.00 Uhr** **Brotgarten** – Backstuben- und Mühlenführung

**15.00 Uhr** **Wiener Brot** – Backstubenführung und gemeinsames Backen österreichischer Kleingebäcke, Teilnehmerzahl begrenzt ◆

**15.00 Uhr** bis 16.00 Uhr – **Zeit für Brot** – Kinderbacken am Weltkindertag, Backstube Savignyplatz 9, Teilnehmerzahl begrenzt ◗

**16.30 Uhr** bis 17.30 Uhr – **Zeit für Brot** – Kinderbacken am Weltkindertag, Backstube Savignyplatz 9, Teilnehmerzahl begrenzt ◗

**17.00 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

**17.00 Uhr** **Brotgarten** – Backstuben- und Mühlenführung

**17.00 Uhr** bis ca. 20.00 Uhr – **Bäckerei Fahland** – „Selbst backen aus frisch vermahlenem Mehl – Roggen- und Dinkelbrot", mit Backstubenführung, max. 12 Personen ■

**18.00 Uhr** **Märkisches Landbrot** und **Bio Konditorei Tillmann** Backstuben- und Mühlenführung, mit Verkostung, ca. 2 Std. Teilnehmerzahl begrenzt ●

**18.30 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

## DONNERSTAG, 21. September 2023

**10.00 Uhr** **Märkisches Landbrot** und **Bio Konditorei Tillmann** Backstuben- und Mühlenführung, mit Verkostung, ca. 2 Std. Teilnehmerzahl begrenzt ●

**12.00 Uhr** **Beumer & Lutum** – Backstubenführung – Naumburger Str. 4 Teilnehmerzahl begrenzt ▶

**15.00 Uhr** **Brotgarten** – „Backen unter freiem Himmel für Groß und Klein"

**15.00 Uhr** bis 18.00 Uhr – **Mehlwurm Vollkornbäckerei** – „Vom Korn zum Brot – den BäckerInnen über die Schulter geschaut." Teilnehmerzahl begrenzt ◆

**18.00 Uhr** **Märkisches Landbrot** und **Bio Konditorei Tillmann** Backstuben- und Mühlenführung, mit Verkostung, ca. 2 Std. Teilnehmerzahl begrenzt ●

## FREITAG, 22. September 2023

**11.00 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

**12.30 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

**14.00 Uhr** **Hofbäckerei Marienhöhe** – Backstubenführung mit anschließender Brotverkostung, ca. 1,5 Std., max. 15 Personen ▲

**15.00 Uhr** bis 18.00 Uhr – **Museum Bäckerei Pankow** Besichtigung historischer Holzofen von 1875, Verkauf von frischem Holzofenbrot

**17.00 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

**17.00 Uhr** bis ca. 20.00 Uhr – **Bäckerei Fahland** – „Backen mit Kids – Igel & Co. aus feinem Hefeteig & Kinderbrötchen aus Dinkelvollkornmehl", anschließend Backstubenführung, max. 12 Kinder ■

**18.30 Uhr** **BioBackHaus** – Backstubenführung, max. 25 Personen ★

## SAMSTAG, 23. September 2023

**04.00 Uhr** bis 08.00 Uhr – **Bäckerei Fahland** – „Heiße Öfen, frische Brote: unseren Bäckern über die Schulter geschaut." max. 12 Personen ■

**10.00 Uhr** **Hofbäckerei Marienhöhe** – Backstubenführung mit anschließender Brotverkostung, ca. 1,5 Std., max. 15 Personen ▲

**14.00 Uhr** bis 17.00 Uhr – **Mehlwurm Vollkornbäckerei** – „Mal selber Brot backen – Workshop mit unserem Bäckermeister." Teilnehmerzahl begrenzt ◆

### BITTE BEI FOLGENDEN BÄCKEREIEN VERBINDLICH ANMELDEN WEGEN BEGRENZTER TEILNEHMERZAHL:

■ **Bäckerei Fahland**, info@baeckerei-fahland.de
▼ **Bäckerei Vollkern**, 033928-711 33 oder juliane@baeckerei-vollkern.de
▶ **Beumer & Lutum**, 030 - 61 67 55 70
★ **BioBackHaus**, info@das-biobackhaus.de
▲ **Hofbäckerei Marienhöhe**, baeckerei@hofmarienhoehe.de
◖ **Jute Bäckerei**, 030 - 68 00 65 58 oder info@jute-baeckerei.de
● **Märkisches Landbrot** und **Bio Konditorei Tillmann**, +49 (0)172 975 92 65 oder fuehrung@landbrot.de
◆ **Mehlwurm Vollkornbäckerei**, 030 - 624 32 84, bestellung@mehlwurm.de oder direkt Pannierstr. 2 in 12043 Berlin-Neukölln
◀ **Weichardt Brot**, 030 - 873 80 99
◆ **Wiener Brot**, info@wienerbrot.de
◗ **Zeit für Brot**, +49 (0)151 589 640 31, freunde@zeitfuerbrot.com