


**Bäckerei & Konditorei Fahland**

Wetzlarer Straße 50  
 14482 Potsdam  
 0331 - 626 46 50  
 info@baeckerei-fahland.de  
 www.baeckerei-fahland.de


**Bäckerei Vollkern**

Lindenhof 2  
 16845 Rohrlack  
 033928 - 711 33  
 info@baeckerei-vollkern.de  
 www.baeckerei-vollkern.de


**Beumer & Lutum**

Naumburger Straße 4  
 12057 Berlin (Neukölln)  
 030 - 61 67 55 70  
 baekerei@beumer-lutum.de  
 www.beumer-lutum.de


**BioBackHaus**

Leipziger Straße 2  
 14641 Wustermark  
 033234-76 66 00  
 info@das-biobackhaus.de  
 www.das-biobackhaus.de


**Bio Konditorei Tillmann**

Bergiusstraße 36  
 12057 Berlin (Neukölln)  
 030 - 613 91 00  
 info@biotillmann.de  
 www.biotillmann.de


**Brotgarten**

Seelingstraße 30  
 14059 Berlin (Charlottenburg)  
 030 - 322 88 80  
 service@brotgarten.de  
 www.brotgarten.de


**Jute Bäckerei**

Schönhauser Allee 52 A  
 10437 Berlin (Prenzlauer Berg)  
 030 - 68 00 65 58  
 info@jutebaeckerei.de  
 www.jutebaeckerei.de


**Märkisches Landbrot**

Bergiusstraße 36  
 12057 Berlin (Neukölln)  
 030 - 613 91 20  
 landbrot@landbrot.de  
 www.landbrot.de


**Weichardt-Brot**

Mehlitzstraße 7  
 10715 Berlin (Wilmersdorf)  
 030 - 873 80 99  
 info@weichardt.de  
 www.weichardt.de


**Wiener Brot Holzofenbäckerei**

Großbeerenstraße 148-158  
 12277 Berlin (Mariendorf)  
 030 - 688 32 77 01  
 info@wienerbrot.de  
 www.wienerbrot.de


**Zeit für Brot**

Alte Schönhauser Straße 4  
 10119 Berlin (Mitte)  
 Weinbergsweg 2  
 10119 Berlin (Mitte)  
 Eberswalder Straße 26  
 10437 Berlin (Prenzlauer Berg)  
 Konstanzer Straße 1  
 10707 Berlin (Charlottenburg)  
 Savignyplatz 9  
 10623 Berlin (Charlottenburg)  
 Brandenburger Straße 28 A  
 14467 Potsdam  
 +49 (0)151 589 640 31  
 freunde@zeitfuerbrot.com  
 www.zeitfuerbrot.com

**TÄGLICH**

**8.00 Uhr** bis 18.00 Uhr – **Zeit für Brot**  
„Gläserne Backstube: Den BäckerInnen über die Schulter geschaut“

**MONTAG, 12. Mai 2025**

**15.00 Uhr Brotgarten** – „Meet your local baker“ – mit Backstuben- und Mühlenführung

**17.00 Uhr BioBackHaus** – Produktionsrundgang durch Bäckerei und Konditorei, max. 20 Personen, Anmeldung erforderlich ★

**DIENSTAG, 13. Mai 2025**

**9.00 Uhr Weichardt-Brot** – Zum Mitbacken: Wir backen mit euch Vollkornbrötchen und führen unsere Natursteinmühlen vor, ca. 2 Std., max. 10 Personen, Anmeldung erforderlich ◀

**10.00 Uhr** bis 12.00 Uhr – **Beumer & Lutum** – Backstubenföhrung, Seelen aufarbeiten und einem Azubi über die Schulter schauen – Naumburger Str. 4, Teilnehmerzahl begrenzt, Anmeldung bis 9.5. erforderlich ▶

**10.00 Uhr** bis 11.00 Uhr – **Jute Bäckerei** – Glutenfreie Bagels backen, max. 10 Personen, Anmeldung erforderlich ◀

**11.00 Uhr** bis 12.00 Uhr – **Jute Bäckerei** – Glutenfreie Donuts backen, max. 10 Personen, Anmeldung erforderlich ◀

**12.00 Uhr Weichardt-Brot** – Zum Mitbacken: Wir backen mit euch Vollkornbrötchen und führen unsere Natursteinmühlen vor, ca. 2 Std., max. 10 Personen, Anmeldung erforderlich ◀

**12.00 Uhr** bis 14.00 Uhr – **Zeit für Brot** – für NachwuchsbäckerInnen: „Unseren Azubis über die Schulter geschaut“ Alte Schönhauser Straße 4, Anmeldung erforderlich ▶

**15.00 Uhr Brotgarten** – „Meet your local baker“ – mit Backstuben- und Mühlenführung

**15.30 Uhr** bis 18.00 Uhr – **Bäckerei Fahland** – „Backen mit Kids“ – backen mit feinem Hefeteig und Backstubenföhrung, max. 8 Kinder ab 4 Jahre, Anmeldung erforderlich ■

**17.00 Uhr BioBackHaus** – Produktionsrundgang durch Bäckerei und Konditorei, max. 20 Personen, Anmeldung erforderlich ★

**MITTWOCH, 14. Mai 2025**

**10.00 Uhr** bis 12.00 Uhr – **Beumer & Lutum** – Backstubenföhrung, Seelen aufarbeiten und einem Azubi über die Schulter schauen – Naumburger Str. 4, Teilnehmerzahl begrenzt, Anmeldung bis 9.5. erforderlich ▶

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

**12.00 Uhr** bis 14.00 Uhr – **Zeit für Brot** – für NachwuchsbäckerInnen: „Unseren Azubis über die Schulter geschaut“ Alte Schönhauser Straße 4, Anmeldung erforderlich ▶

**14.00 Uhr** bis 16.30 Uhr – **Wiener Brot** – Rundgang und gemeinsames Backen: Wir kneten, rollen und falten. Die selbstgefertigten Kleingebäcke können verkostet und mit nach Hause genommen werden. Max. 15 Personen, Anmeldung erforderlich ◆

**15.00 Uhr Brotgarten** – „Meet your local baker“ – mit Backstuben- und Mühlenführung

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

**17.00 Uhr BioBackHaus** – Produktionsrundgang durch Bäckerei und Konditorei, max. 20 Personen, Anmeldung erforderlich ★

**DONNERSTAG, 15. Mai 2025**

**9.00 Uhr Weichardt-Brot** – Zum Mitbacken: Wir backen mit euch Vollkornbrötchen und führen unsere Natursteinmühlen vor, ca. 2 Std., max. 10 Personen, Anmeldung erforderlich ◀

**10.00 Uhr** bis 12.00 Uhr – **Beumer & Lutum** – Backstubenföhrung, Seelen aufarbeiten und einem Azubi über die Schulter schauen – Naumburger Str. 4, Teilnehmerzahl begrenzt, Anmeldung bis 9.5. erforderlich ▶

**10.00 Uhr** bis 11.00 Uhr – **Jute Bäckerei** – Glutenfreie Bagels backen, max. 10 Personen, Anmeldung erforderlich ◀

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

**11.00 Uhr** bis 12.00 Uhr – **Jute Bäckerei** – Glutenfreie Donuts backen, max. 10 Personen, Anmeldeunge erforderlich ◀

**12.00 Uhr Weichardt-Brot** – Zum Mitbacken: Wir backen mit euch Vollkornbrötchen und führen unsere Natursteinmühlen vor, ca. 2 Std., max. 10 Personen, Anmeldung erforderlich ◀

**14.00 Uhr Brotgarten** – „Backen unter freiem Himmel für Groß und Klein.“

**15.00 Uhr Brotgarten** – „Meet your local baker“ – mit Backstuben- und Mühlenführung

**15.30 Uhr** bis 18.00 Uhr – **Bäckerei Fahland** – „Selbst backen aus frisch vermahlenem Mehl – Roggen- und Dinkelbrot“ inkl. Backstubenföhrung, max. 12 Personen, Anmeldung erforderlich ■

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

**17.00 Uhr BioBackHaus** – Produktionsrundgang durch Bäckerei und Konditorei, max. 20 Personen, Anmeldung erforderlich ★

**FREITAG, 16. Mai 2025**

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

**17.00 Uhr BioBackHaus** – Produktionsrundgang durch Bäckerei und Konditorei, max. 20 Personen, Anmeldung erforderlich ★

**SAMSTAG, 17. Mai 2025**

**10.00 Uhr Bäckerei Vollkern** – Ab 10.00 Uhr startet das Familienfest mit Kinderbacken, Druckwerkstatt und Schnitzeljagd – Anmeldung erforderlich ▲

**12.00 Uhr** bis 14.00 Uhr – **Zeit für Brot** – für NachwuchsbäckerInnen: „Unseren Azubis über die Schulter geschaut“ Savignyplatz 9, Anmeldung erforderlich ▶

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

■ **Bäckerei Fahland**, 0331 - 62 64 65 0 oder [info@baeckerei-fahland.de](mailto:info@baeckerei-fahland.de)

▲ **Bäckerei Vollkern**, 033928 - 711 33

▶ **Beumer & Lutum**, [baeckerei@beumer-lutum.de](mailto:baeckerei@beumer-lutum.de)

★ **BioBackHaus**, [info@das-biobackhaus.de](mailto:info@das-biobackhaus.de)

◀ **Jute Bäckerei**, 030 - 68 00 65 58 oder [info@jute-baekerei.de](mailto:info@jute-baekerei.de)

● **Märkisches Landbrot und Bio Konditorei Tillmann**, +49 (0)172 975 92 65 oder [fuehrung@landbrot.de](mailto:fuehrung@landbrot.de)

◀ **Weichardt Brot**, 030 - 873 80 99

◆ **Wiener Brot**, [info@wienerbrot.de](mailto:info@wienerbrot.de)

▶ **Zeit für Brot**, [freunde@zeitfuerbrot.com](mailto:freunde@zeitfuerbrot.com)