


**Bäckerei & Konditorei
Fahland**

Wetzlarer Str. 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 Str. 4
12057 Berlin (Neukölln)
030 - 61 67 55 70
baeckerei@beumer-lutum.de
www.beumer-lutum.de


BioBackHaus

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


Bio Konditorei Tillmann

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


Brotgarten

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


Hofbäckerei Marienhöhe

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


Jute Bäckerei

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


Märkisches Landbrot

Akazienstr. 12 · 10823 Berlin (Schöneberg)
Bergiusstr. 36 · 12057 Berlin (Neukölln)
+49 (0) 172 975 92 65
fuehrung@landbrot.de
www.landbrot.de


Weichardt-Brot

Mehlitzstr. 7 · 10715 Berlin (Wilmerdorf)
030 - 873 80 99
info@weichardt.de
www.weichardt.de


Wiener Brot Holzofenbäckerei

Großbeerenst. 148-158
12277 Berlin (Mariendorf)
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)
Akazienstr. 7A · 10823 Berlin (Schöneberg)
Brandenburger Str. 28 A · 14467 Potsdam
freunde@zeitfuerbrot.com
www.zeitfuerbrot.com

MONTAG, 18. Mai 2026

- 15.00 Uhr Brotgarten** – „Meet your local baker“ – mit Backstuben- und Mühlenführung
- 17.00 Uhr BioBackHaus** – Rundgang durch Bäckerei und Konditorei – danach kann jeder Besucher an einer fachmännisch durchgeführten Brotverkostung unserer „Renner Artikel“ teilnehmen, max. 20 Personen, Anmeldung erforderlich ★

DIENSTAG, 19. Mai 2026

- 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 Zeit für Brot** – Brotverkostung mit einem Bäckermeister: alles über Langzeitführung, Sauerteig und Rohstoffe aus ökologischem Anbau. Weinbergsweg 2 in 10119 Berlin | Teilnehmerzahl begrenzt, Anmeldung vor Ort in der Bäckerei erforderlich ▶
- 15.00 Uhr Brotgarten** – „Meet your local baker“ – mit Backstuben- und Mühlenführung
- 15.00 Uhr** bis 18.00 Uhr – **Bäckerei Fahland** – „Backen mit Kids“ – backen mit feinem Hefeteig und Backstubenführung, max. 12 Kinder ab 4 Jahre, Anmeldung erforderlich ■
- 16.00 Uhr Beumer & Lutum** – Backstubenführung, Seelen aufarbeiten und einem Azubi über die Schulter schauen – ca. 2 Std., max. 12 Personen, Naumburger Str. 4 in 12057 Berlin (Neukölln) Anmeldung erforderlich ▶
- 16.00 Uhr Zeit für Brot** – Brotverkostung mit einem Bäckermeister: alles über Langzeitführung, Sauerteig und Rohstoffe aus ökologischem Anbau. Eberswalder Str. 26 in 10437 Berlin | Teilnehmerzahl begrenzt, Anmeldung vor Ort in der Bäckerei erforderlich ▶
- 17.00 Uhr BioBackHaus** – Rundgang durch Bäckerei und Konditorei – danach kann jeder Besucher an einer fachmännisch durchgeführten Brotverkostung unserer „Renner Artikel“ teilnehmen, max. 20 Personen, Anmeldung erforderlich ★

MITTWOCH, 20. Mai 2026

- 10.00 Uhr Weichardt Brot** – Gemeinsames Backen: Wir backen mit euch Vollkornbrötchen und führen unsere Natursteinmühlen vor, ca. 2 Std., 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 Zeit für Brot** – Brotverkostung mit einem Bäckermeister: alles über Langzeitführung, Sauerteig und Rohstoffe aus ökologischem Anbau. Konstanzer Str. 1 in 10707 Berlin | Teilnehmerzahl begrenzt, Anmeldung vor Ort in der Bäckerei erforderlich ▶
- 13.00 Uhr Zeit für Brot** – Brotverkostung mit einem Bäckermeister: alles über Langzeitführung, Sauerteig und Rohstoffe aus ökologischem Anbau. Savigny Platz 9 in 10623 Berlin | Teilnehmerzahl begrenzt, Anmeldung vor Ort in der Bäckerei erforderlich ▶
- 14.00 Uhr** bis 16.30 Uhr – **Wiener Brot** – Einblicke in unsere Produktion – Führung durch die Backstube, Verkostung und gemeinsames Formen von Kleingebäck. Max. 15 Personen, Anmeldung erforderlich ◆
- 15.00 Uhr Brotgarten** – „Meet your local baker“ – mit Backstuben- und Mühlenführung
- 16.00 Uhr Märkisches Landbrot** Backstuben- und Mühlenführung, mit Brotverkostung und Kuchen von der Bio Konditorei Tillmann, ca. 2 Std. Teilnehmerzahl begrenzt, Anmeldung erforderlich ●
- 17.00 Uhr BioBackHaus** – Rundgang durch Bäckerei und Konditorei – danach kann jeder Besucher an einer fachmännisch durchgeführten Brotverkostung unserer „Renner Artikel“ teilnehmen, max. 20 Personen, Anmeldung erforderlich ★

DONNERSTAG, 21. Mai 2026

- 10.00 Uhr Weichardt Brot** – Gemeinsames Backen: Wir backen mit euch Vollkornbrötchen und führen unsere Natursteinmühlen vor, ca. 2 Std., max. 10 Personen, Anmeldung 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 ◀
- 14.00 Uhr Brotgarten** – „Backen unter freiem Himmel für Groß und Klein“.
- 15.00 Uhr Brotgarten** – „Meet your local baker“ – mit Backstuben- und Mühlenführung
- 15.00 Uhr** bis 18.00 Uhr – **Bäckerei Fahland** – „Selbst backen aus frisch vermahlenem Mehl – Dinkelbrot“ inkl. Backstubenführung, max. 12 Personen, Anmeldung erforderlich ■
- 16.00 Uhr Beumer & Lutum** – Backstubenführung, Seelen aufarbeiten und einem Azubi über die Schulter schauen – ca. 2 Std., max. 12 Personen, Naumburger Str. 4 in 12057 Berlin (Neukölln) Anmeldung erforderlich ▶

- 17.00 Uhr BioBackHaus** – Rundgang durch Bäckerei und Konditorei – danach kann jeder Besucher an einer fachmännisch durchgeführten Brotverkostung unserer „Renner Artikel“ teilnehmen, max. 20 Personen, Anmeldung erforderlich ★

FREITAG, 22. Mai 2026

- 10.30 Uhr Märkisches Landbrot und Bio Konditorei Tillmann** Backstuben- und Mühlenführung, mit Verkostung, ca. 2 Std. Teilnehmerzahl begrenzt, Anmeldung erforderlich ●
- 15.00 Uhr Hof Marienhöhe** – Bäckereiführung mit anschließender Brotverkostung, ca. 1,5 Std., max. 20 Personen, Anmeldung erforderlich ◆

SAMSTAG, 23. Mai 2026

- 10.00 Uhr Hof Marienhöhe** – Bäckereiführung mit anschließender Brotverkostung, ca. 1,5 Std., max. 20 Personen, Anmeldung erforderlich ◆
- 11.00 Uhr Bäckerei Vollkern** – Backkurs für Kinder. Eltern bzw. Begleitpersonen können währenddessen eine Führung durch die Bäckerei mitmachen oder es sich im Café gutgehen lassen. Anmeldung erforderlich ▲

BITTE BEI FOLGENDEN BÄCKEREIEN VERBINDLICH ANMELDEN WEGEN BEGRENZTER TEILNEHMERZAHL:

- **Bäckerei Fahland**, 0331-62 64 65 0 oder info@baeckerei-fahland.de
- ▲ **Bäckerei Vollkern**, 033928-711 33 oder info@baeckerei-vollkern.de
- ▶ **Beumer & Lutum**, baeckerei@beumer-lutum.de
- ★ **BioBackHaus**, 033234-766 0 oder info@das-biobackhaus.de
- ◆ **Hofbäckerei Marienhöhe**, 033631-26 05 oder baeckerei@hofmarienhoehe.de
- ◀ **Jute Bäckerei**, 030 - 68 00 65 58 oder info@jute-baekerei.de
- **Märkisches Landbrot und Bio Konditorei Tillmann**, +49 (0)172 975 92 65 oder fuehrung@landbrot.de
- ◀ **Weichardt Brot**, 030 - 873 80 99
- ◆ **Wiener Brot**, info@wienerbrot.de
- ▶ **Zeit für Brot**, direkt vor Ort in der jeweiligen Bäckerei