

WEIHNACHTEN 2025



DRESDNER
BACKHAUS

IHRE BACKMANUFAKTUR

Wir sind Ihr Backhaus



Wir backen Ihren Weihnachtsgenuss

Liebe Freundinnen und Freunde
des Dresdner Backhauses,

ereignisreiche zwölf Monate liegen seit Erscheinen unseres letzten Weihnachtskatalogs hinter uns – eine Zeit voller Begegnungen, besonderer Momente und gelebter Handwerkskunst.

Besonders freuen wir uns über die Dresdner Backschule, die in diesem Jahr ihren ersten Geburtstag feierte. Was als Idee begann, hat sich zu einer lebendigen Erfolgsgeschichte entwickelt: Alle Backkurse in diesem Jahr waren ausgebucht – ein Zeichen dafür, wie sehr echtes backendes Handwerk geschätzt wird und wie unsere Leidenschaft fürs Backen weite Fankreise zieht.

Tino Gierig und Henry Mueller, unsere Meister ihres Fachs, geben Wissen und Begeisterung gleichermaßen weiter – ob Brot und Baguette, kunstvolle Flechtgebäcke, Croissants oder die Geheimnisse der Eierschecke. Gemeinsam mit Familie, Freunden oder Kollegen wird so jeder Kurs zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ab Oktober dreht sich in unserer Backschule alles um den Dresdner Backhaus Christstollen – unser traditionsreichstes Gebäck und Herzstück der Backkultur.



Zu erleben, wie viele Menschen diese Tradition gemeinsam mit uns entdecken und weitertragen, erfüllt uns mit großer Freude und Dankbarkeit.

Auch in unseren Fachgeschäften hat sich einiges getan: Unser Café in Radebeul und das Fachgeschäft an der Freiburger Straße wurden behutsam modernisiert und verbinden nun ihre vertraute Atmosphäre mit frischen Akzenten – so präsentieren sie sich noch einladender und stimmungsvoller.

Zudem wurden wir in diesem Jahr erneut von der DLG mit dem Preis für langjährige Produktqualität ausgezeichnet – ein schönes Zeichen dafür, dass unsere Leidenschaft und unser Qualitätsanspruch seit nunmehr über drei Jahrzehnten Bestand haben.

Ein besonderer Dank gilt unserem gesamten Team, das Tag für Tag mit Herz, Handwerkskunst und Hingabe für Sie da ist. Ohne dieses Engagement wäre all das nicht möglich.

Diese Leidenschaft spiegelt sich auch in unserem Weihnachtskatalog wider – blättern Sie hindurch, lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie die Vorfreude auf eine festliche Zeit voller Genuss. Ihre Bestellung können Sie schon heute bequem über unsere Homepage mit Ihrem Wunschver sanddatum aufgeben.

Planen Sie entspannt im Voraus: Bestellen Sie Ihre Weihnachtswünsche jetzt online.

Wir wünschen Ihnen von Herzen eine frohe und stimmungsvolle Weihnachtszeit.

Ihre Eli Kreutzkamm-Aumüller & Tino Gierig
mit dem Team des Dresdner Backhauses



Dresdner Backhaus Christstollen®

A, B, D

Lieferbar ab Mitte September, 6 Monate haltbar

Verpackung	Nr.	Gewicht	Preis
Motiv Canaletto			
Geschenkkarton	50543	500 g	16,00 €
	50546	750 g	23,00 €
	50551	1000 g	27,00 €
	50556	1500 g	39,50 €
	50561	2000 g	51,00 €
Motiv Semperoper Schmuckdose	50548	750 g	28,00 €
Motiv Raffaels Engel Geschenkkarton	50541	500 g	16,00 €
Dresdner Backhaus Christstollen XXL Folie, Holzbrett	50562	6000 g	145,00 €



Motiv Canaletto Neumarkt



Motiv Semperoper



Motiv Raffaels Engel

Stollen

A, B, D

Verpackung	Nr.	Gewicht	Preis
Mandelstollen Geschenkkarton	51537	500 g	16,00 €
Mandelstollen Geschenkkarton	51534	1000 g	27,00 €
Mandelstollen XXL Folie, Holzbrett	51541	6000 g	145,00 €
Mohnstollen Geschenkkarton	52532	1000 g	27,00 €
Exotischer Früchtestollen Geschenkkarton	53580	1000 g	27,00 €
Marzipanstollen Geschenkkarton	51000	1000 g	27,00 €
Whiskystollen Geschenkkarton	53590	500 g	21,50 €
Stollen ungebuttert, ungezuckert (zum Selberbuttern)	54590	1000 g	27,00 €



Mandelstollen
Lieferbar ab Mitte November
6 Wochen haltbar



Mohnstollen
Lieferbar ab Mitte November
3 Wochen haltbar



Früchtestollen
Lieferbar ab Mitte Oktober
3 Monate haltbar



Marzipanstollen
Lieferbar ab Mitte Oktober
6 Monate haltbar



Whiskystollen
Lieferbar ab Mitte Oktober
6 Monate haltbar



Stollen ungebuttert, ungezuckert
Lieferbar ab Mitte November
4 Wochen haltbar





Das perfekte Geschenk für alle, die gern selbst zu Hause backen



Die Conditorei Kreutzkamm und das Dresdner Backhaus sind Unternehmen der Familie Kreutzkamm. Zum 200-jährigen Firmenjubiläum der Conditorei Kreutzkamm ist „Das Original Kreutzkamm Backbuch“ (Callwey Verlag) erschienen, in dem wir erstmals Rezepte aus unserer Familientradition veröffentlichen.

Darin entdecken Sie unsere Geschichte, Produkte und die Handwerkskunst.

Das Original Kreutzkamm Backbuch

Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller, Martin Fraas

Artikelnr.: 87900

208 Seiten, 200 Fotos und Abbildungen,
Größe 25 x 28 cm gebunden

Preis: 39,95 €



www.dresdner-backhaus.de/buch

CONDITOREI

Kreutzkamm

FAMILIENTRADITION SEIT 1825

Unser Familienbetrieb steht seit 200 Jahren für erstklassige Conditoreiwaren und auch heute noch bleiben wir unseren Erfolgsrezepten treu. Von den wichtigsten Basisrezepten wie Hefeteig, Mürbteig und Blätterteig über feine Pralinen, Strudel, Kuchen, Teegebäck und Plätzchen bis hin zu kunstvoll geschichteten und dekorierten Torten – dieses Buch enthält alles, was Sie für die hohe Kunst des Backens benötigen.

Weihnachtsgebäck

Produkt	Nr.	Gewicht	Preis
Liegnitzer Bombe A, C, D, E	57002	125 g	6,50 €
Stollenkonfekt A, B, D	54531	290 g	8,50 €
Stollenzuckerkuchen A, B, C, D	31838	230 g	7,50 €
Weihnachtsgebäck A, B, C, D	60421	250 g	13,00 €
Teegebäck schwarz-weiss A, B, C, D	60427	300 g	10,00 €
Mohnstriezel A, B, D	52551	650 g	17,00 €
Florentiner Bruch B, D, F	32044	150 g	6,50 €
Früchtebrot A, D, E	57000	450 g	8,60 €



Liegnitzer Bombe



Stollenkonfekt



Stollenzuckerkuchen



Weihnachtsgebäck



Teegebäck
schwarz-weiss



Mohnstriezel



Florentiner Bruch



Früchtebrot

Firmengeschenke

Ihr Firmengeschenk mit dem Dresdner Backhaus

Machen Sie Ihre Präsente in diesem Jahr zu etwas Besonderem: Veredeln Sie Ihren Dresdner Backhaus Christstollen mit einer Banderole im Design Ihrer Wahl – ob mit Ihrem Firmenlogo oder einer individuellen Gestaltung. So entstehen Kundengeschenke und Mitarbeiterpräsente, die Genuss, Handwerk und persönliche Note verbinden.

Unser Geschenkservice sorgt dafür, dass jedes Präsent nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch optisch überzeugt. Damit Ihre Ideen rechtzeitig umgesetzt werden können, empfehlen wir eine frühzeitige Anfrage – von der Auswahl bis hin zur festlichen Verpackung begleiten wir Sie gern.

Unser Service steht Ihnen nicht nur zur Weihnachtszeit zur Verfügung, sondern auch für andere Anlässe, etwa Jubiläen oder besondere Firmenevents.

Neben unserem Standardsortiment erfüllen wir auch Sonderwünsche: von festlichen Geschenktruhen mit Spezialitäten, Kaffee oder einer Flasche „Golden Ei“ bis hin zu maßgeschneiderten Verpackungen, die Ihre Firma perfekt widerspiegeln.

Auf Wunsch übernehmen wir den kompletten Einzelversand – inklusive Ihrer Grußkarten oder Flyer – selbstverständlich auch international. Für größere Lieferungen organisieren wir den Versand per Spedition und stellen passende Versandkartons bereit.

Nehmen Sie gerne direkt Kontakt mit uns auf – alle Informationen finden Sie auch unter:

dresdner-backhaus.de/firmen-geschenkservice



Wir bieten Ihnen kreative und individuelle Geschenkpakete.



Wir bearbeiten kostenfrei Ihre Adressen für den Versand.



Wir packen Ihre persönlichen Grußkarten mit ins Paket.



Sie bekommen eine transportsichere Verpackung.



Wir versenden Ihre Geschenke nach Wunschtermin weltweit.



Sie erhalten eine detaillierte und übersichtliche Rechnung.

Wußten Sie schon?

Sachgeschenke bis 50€ sind steuerfrei, wenn der Schenkende zum Vorsteuerabzug berechtigt ist.

Ab 15 Geschenkpaketen können Sie Ihre Pakete selbst zusammenstellen. Mehr dazu auf unserer Homepage.

Geschenke

Inhalt	Nr.	Preis
Spezialitätentruhen		
Nr. 1 Dresdner Backhaus Christstollen® 500 g Exotischer Früchtestollen, 500 g Mandelstollen, 500 g A, B, D	54533	51,00 €
Nr. 2 Dresdner Backhaus Christstollen® 750 g, Whiskystollen 500 g, Früchtebrot 480 g A, B, D, H	54534	58,00 €
Nr. 3 Dresdner Backhaus Christstollen® 750 g Mohnstollen 500 g, Weihnachtsgebäck 250 g A, B, C, D, E	54535	52,80 €
Nr. 4 Dresdner Backhaus Christstollen® 750 g, Liegnitzer Bombe 125 g, Früchtebrot 480 g, 3 Elisenlebkuchen A, B, C, D, E	54536	53,50 €



Truhe Nr. 1



Truhe Nr. 2



Truhe Nr. 3



Truhe Nr. 4





Dresdner Backschule – Backfreude verschenken oder selbst erleben

In der Dresdner Backschule wird Backen zum Erlebnis. Unter der Anleitung von Bäckermeister und Brotsommelier Tino Gierig, Konditormeister Henry Mueller sowie ausgewählten Gastdozenten lernen Sie von den Profis: vom Stollenbacken über Brot bis zu süßen Köstlichkeiten aus der Kuchenform, Croissants und herzhaften Spezialitäten.

Alle aktuellen Kurstermine finden Sie – oft lange im Voraus buchbar – unter:

www.dresdner-backschule.de

Dort können Sie sich direkt anmelden, einen Gutschein verschenken oder sogar einen ganz individuellen Kurs planen, z. B. für Ihr Unternehmen, Ihre Familie oder Ihren Freundeskreis.



Dresdner Backschule

Hand. Werk. Kunst. Schule

Kaffee & Kuchen

Produkt	Nr.	Gewicht	Preis
Kaffee			
Cafe da Lagoa, Espresso	72201	500 g	17,00 €
Cafe da Lagoa, Caffee Crema	72202	500 g	17,00 €
„Golden Ei“ alkoholisches Getränk B, C, H	72001	500 ml	14,00 €

Produkt	Nr.	Gewicht	Preis
Kuchen			
Dresdner Eierschecke A, B, C, D	31112	2000 g	26,50 €
Zupfkuchen A, B, C	31512	2000 g	26,50 €



Espresso



Caffee Crema



„Golden Ei“



Eierschecke



Zupfkuchen

Ihr Kuchenversand

Die Kuchen werden transportsicher in einem stabilen Umkarton verpackt und mit DHL bzw. DHL Express (über Nacht) zu Ihnen geschickt. Wir versenden von Montag bis Donnerstag. Lieferzeit: 1 bis 2 Tage, ausgenommen Feiertage.

Unsere Kuchen haben eine Mindesthaltbarkeit von 3 Tagen nach Herstellung (Versandtag).

Wir für Sie

Brot

Produkt	Nr.	Gewicht	Preis
Baguette Classic A, E	14104	350g	4,20 €
Baguette Rustico A, B, E	14114	350g	4,20 €
Baguette Mediterran A, D, E	14134	350g	4,20 €
Baguette Walnuss A, D, E	14144	350g	4,20 €
Baguette Olive A, G, E	14164	350g	4,20 €
Monats-Baguette	14365	350g	4,20 €
Pane Maggiore A, G, E	14372	1000g	7,00 €
Ciabatta A, E	14314	500g	5,10 €
Knoblauchbrot A, E	14204	500g	5,10 €
Vinschgauer, 3 Stück A, E	13534	600g (je 200g)	7,00 €



Baguette Classic



Baguette Rustico



Baguette Mediterran



Baguette Walnuss



Baguette Olive



Pane Maggiore



Ciabatta



Knoblauchbrot



Vinschgauer

Informationen

Wir backen Ihr Brot und Baguette frisch (nach Eingang Ihrer Bestellung) und versenden es von Montag bis Donnerstag. Lieferzeit: 1 bis 2 Tage, ausgenommen Feiertage. Versand nur innerhalb Deutschlands.

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir unsere Brotspezialitäten nur halbgebacken versenden. Somit können Sie Ihr Baguette/ Brot zu Hause einfrieren und bei Bedarf fertig backen. Eine Backanleitung legen wir jedem Paket bei.

Unsere Fachgeschäfte



Café Dresdner Backhaus

Augsburger Str. 4, 01309 Dresden
Tel.: +49 351/43 50 87-23



Fachgeschäft Freiburger Straße

Freiburger Str. 6a-c, 01067 Dresden
Tel.: +49 351/43 50 87-39



Café Radebeul

Sidonienstr. 5, 01445 Radebeul
Tel.: +49 351/43 50 87-35



Café S'Joseph

Canalettostr. 10, 01307 Dresden
Tel.: +49 351/441 45-40



Fachgeschäft Spitzwegstraße

Spitzwegstr. 48, 01219 Dresden
Tel.: +49 351/43 50 87-37



Fachgeschäft Tolkewitzer Straße

Tolkewitzer Str. 38, 01277 Dresden
Tel.: +49 351/43 50 87-38

Informationen

Preise

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.

Ihre Adresse

Bitte überprüfen Sie Ihre Adresse auf ihre Richtigkeit. Für eventuelle Rückfragen geben Sie bitte Ihre E-Mail-Adresse und Telefonnummer an.

Ihre Bestellung

Es gibt mehrere Wege, damit Sie unsere Produkte ordern können:

Webseite: www.dresdner-backhaus.de / **E-Mail:** info@dresdner-backhaus.de

Fax: +49 351 / 43 50 87-33

Der Versand

Unsere Paketsendungen erhalten Sie durch unseren Vertragspartner DHL.

Innerhalb Deutschland: je Adresse, für jedes Paket bis 5 kg: 7,95 € brutto.

Innerhalb Europa: DHL-Welpaket, DHL-Express

GoGreen: Klimaneutraler Versand mit DHL 

Außerhalb Europa: DHL-Express. Bitte unbedingt die Telefonnummer und/oder E-Mail des Empfängers für Rückfragen der DHL mit angeben. Eventuell nachträgliche Zollgebühren werden wir Ihnen in Rechnung stellen.

Online-Bestellungen: Wir senden Ihnen automatisch bei Versand die Paketnummer per E-Mail zu. So können Sie sich selbst über den Verlauf informieren.

Rechtliches

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese und unsere Datenschutzbestimmungen sowie weitere Informationen entnehmen Sie bitte unserer Website: www.dresdner-backhaus.de

Werbung

Wenn Sie in Zukunft keine Broschüre und sonstige Werbung mehr erhalten möchten, informieren Sie uns bitte unter: info@dresdner-backhaus.de

Allergene Stoffe: A, B, C, D, E, G, H

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

B = Milch (Butter und Butterfett, Vollmilch)

C = Hühnerei

D = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse)

E = Roggen

G = Gerste

H = Alkohol, enthält Sulfid



DRESDNER
BACKHAUS
IHRE BACKMANUFAKTUR

Dresdner Backhaus GmbH
Ihre Backmanufaktur

Huttenstraße 2b
D-01309 Dresden

E-Mail: info@dresdner-backhaus.de
www.dresdner-backhaus.de