

2026



**DRESDNER
BACKHAUS**
IHRE BACKMANUFAKTUR

Wir für Sie



Aus dem Backhaus auf Ihren Weihnachtstisch

Liebe Freundinnen und Freunde
des Dresdner Backhauses,

die Weihnachtszeit ist für uns jedes Jahr etwas ganz Besonderes. Wenn der Duft frisch gebackener Stollen durch die Backstube zieht, in unseren Fachgeschäften die Vorfreude auf die Feiertage spürbar wird und Pakete für den Versand liebevoll gepackt werden, dann wissen wir: Jetzt dürfen wir all das mit Ihnen teilen, was uns besonders am Herzen liegt.

In diesem Jahr freuen wir uns ganz besonders über eine Neuheit: den ersten veganen Stollen aus dem Dresdner Backhaus. Monatelang hat Bäckermeister und Brotsommelier Tino Gierig gemeinsam mit seinem Team getüftelt, Rezepte ausprobiert und Zutaten gesucht und gefunden. Das Ziel war klar: Ein 100 % pflanzlicher Stollen, der schmeckt wie ein Stollen aus dem Dresdner Backhaus – saftig, aromatisch und einfach nach „Ihrem Backhaus“.

Umso mehr freuen wir uns, nun auch Stollenliebhaberinnen und Stollenliebhaber, die sich pflanzlich ernähren, mit vollem Weihnachtsge-nuss begeistern zu können.

Mit großer Freude blicken wir zudem auf unsere Dresdner Backschule.

Noch nie haben wir so viele Kurse angeboten – fast jede Woche standen ein oder zwei Termine auf dem Programm, viele davon waren schon Monate im Voraus ausgebucht.

Es begeistert uns zu erleben, wie groß die Freude am Backen ist – ob beim Dresdner Christstollen, bei Brot und Baguette, Croissants oder der Dresdner Eierschecke. Für das kommende Jahr sind bereits viele neue Kurse online buchbar.

Das Wichtigste aber kommt nun: Ein herzliches Dankeschön gilt unserem gesamten Team. Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in der Backstube, in unseren Fachgeschäften und im Versand, die gerade in der Adventszeit mit viel Herzblut dafür sorgen, dass unsere Spezialitäten sicher und in bester Qualität bei Ihnen ankommen.

Diese Leidenschaft steckt auch in diesem Weihnachtskatalog. Blättern Sie durch die Seiten, entdecken Sie Klassiker und Neuheiten und genießen Sie die Vorfreude auf eine genussvolle Weihnachtszeit.

Wir wünschen Ihnen von Herzen alles Gute, einen wunderbaren Herbst und eine besinnliche Adventszeit.

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	Art.-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

Produkt	Art.-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



Unser erster veganer Stollen

100 Prozent pflanzlich.
100 Prozent Dresdner Backhaus.

Stollen aus rein pflanzlichen Zutaten – geht das überhaupt? Und wie! Mit unserem ersten veganen Stollen zeigen wir, dass Weihnachtsgenuss und pflanzliche Zutaten wunderbar zusammenpassen. Saftig, aromatisch und voller Geschmack bringt er alles mit, was einen Stollen aus dem Dresdner Backhaus ausmacht. Hinter unserem ersten veganen Stollen steckt viel Handwerk und Liebe zum Detail.

Bäckermeister und Brotsommelier Tino Gierig hat dafür eine eigene Rezeptur entwickelt und genau die pflanzlichen Zutaten ausgewählt, die dem Stollen seinen vollen Geschmack, seine Saftigkeit und sein feines Aroma verleihen.

Mit derselben Sorgfalt gebacken

Unser veganer Stollen wird mit der selben Leidenschaft und Sorgfalt hergestellt wie all

unsere Weihnachtsklassiker. In unserer Backstube widmen wir uns jedem einzelnen Stollen mit größter Aufmerksamkeit, damit Geschmack, Konsistenz und Qualität höchsten Ansprüchen gerecht werden.

Probieren, verschenken, weitersagen

Ob für den eigenen Weihnachtstisch, als besonderes Geschenk oder als süße Überraschung für Freunde und Familie: Unser veganer Stollen lädt zum Entdecken ein. Probieren Sie ihn aus, verschenken Sie ihn – und verraten Sie uns gerne, wie er Ihnen schmeckt.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback und sind gespannt, ob unser jüngstes Mitglied der Backhaus-Stollenfamilie auch bei Ihnen einen festen Platz in der Adventszeit findet.

Produkt	Art.-Nr.	Gewicht	Preis
Veganer Stollen Geschenkkarton	50572	500g	16,00€



Veganer Stollen
Lieferbar ab Mitte Oktober
6 Monate haltbar

Hier vorbestellen:



Veganer Stollen
Art.-Nr. 50572

Geschenkpakete

Inhalt	Art.-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 500 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 500 g, 3 Eisenlebkuchen A, B, C, D, E	54536	53,50 €



Truhe Nr. 1



Truhe Nr. 2



Truhe Nr. 3



Truhe Nr. 4

TIPP



Tipp: Backkurs-Gutschein zum Verschenken

Einen Backkurs in unserer Backschule können Sie jetzt als Gutschein (zum selbst Ausdrucken) buchen. Alle Infos finden Sie hier: www.dresdner-backschule.de

Firmengeschenke

Ihr Firmengeschenk mit dem Dresdner Backhaus

Mit einem Firmengeschenk aus dem Dresdner Backhaus schenken Sie nicht nur Genuss, sondern echte Handwerkskunst und ein Stück Dresdner Tradition. Ob für Kundinnen und Kunden, Geschäftspartner oder das eigene Team: Gemeinsam gestalten wir Präsente, die in Erinnerung bleiben.

Damit aus Ihrer Idee das passende Geschenk wird, steht Ihnen unser Team vom Geschenk-service persönlich zur Seite. Von der ersten Beratung über die Auswahl der Produkte bis hin zur Verpackung und dem Versand begleiten wir Sie Schritt für Schritt und entwickeln gemeinsam mit Ihnen eine Lösung, die zu Ihrem Unternehmen passt.

Besonders persönlich wird Ihr Geschenk mit einer individuell gestalteten Banderole für den Christstollen aus dem Dresdner Backhaus. Ihr Firmenlogo, ein Weihnachtsgruß oder ein eigenes Design verleihen dem Klassiker eine ganz persönliche Note.

Ergänzend legen wir auf Wunsch Grußkarten, Flyer oder andere Beilagen bei.

Neben unserem Standardsortiment realisieren wir auch individuelle Geschenkideen. Wie wäre es mit einer festlichen Geschenktruhe voller Spezialitäten aus dem Dresdner Backhaus, ergänzt um Kaffee oder eine Flasche „Golden Ei“? Oder mit einer maßgeschneiderten Verpackung, die perfekt zu Ihrem Unternehmen passt? Gemeinsam finden wir die Lösung, die Ihre Wertschätzung sichtbar macht.

Damit Ihre Präsente pünktlich zur Weihnachtszeit bei ihren Empfängern ankommen, empfehlen wir eine frühzeitige Anfrage. Und übrigens: Unser Geschenk-service ist nicht nur zur Weihnachtszeit für Sie da, sondern auch für Jubiläen, Firmen-events oder andere besondere Anlässe.

Wir freuen uns auf Ihre Ideen und beraten Sie gerne persönlich.

dresdner-backhaus.de/firmen-geschenk-service



Wir bieten Ihnen kreative und individuelle Geschenkpakete.



Wir bearbeiten kostenfrei Ihre Adressen für den Versand.
(Daten in Excel-Tabelle entsprechend unserem Muster)



Wir legen Ihre persönlichen Grußkarten mit ins Paket.



Ihr Paket wird transport-sicher verpackt.



Wir versenden Ihre Geschenke nach Wunschtermin weltweit.



Sie erhalten eine detaillierte und übersichtliche Rechnung.

Wussten Sie schon?

Sachgeschenke bis 50 € sind steuerfrei, wenn der/die Schenkende zum Vorsteuerabzug berechtigt ist. Ab 15 Geschenkpaketen können Sie Ihre Paketinhalte individuell zusammenstellen.



Weihnachtsgebäck

Produkt	Art.-Nr.	Gewicht	Preis
Liegnitzer Bombe A, D, E, F	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 €
Mini-Schweinsohren A, B, C	34008	200 g	5,00 €
Teegebäck schwarz-weiss A, B, C, D	60427	300 g	10,00 €
Buttermürbchen A, B, C	60409	300 g	10,00 €
Butter-Nuss-Gebäck A, B, C, D	60411	300 g	10,00 €
Butter-Cranberry-Kekse A, B, C	60407	300 g	10,00 €
Bärentatzen A, B, D	60417	300 g	11,00 €
Mohnstriezel A, B, D	52551	650 g	17,00 €
Florentiner Bruch B, D, F	32044	150 g	6,50 €
Früchtebrot A, D, E	57000	500 g	8,60 €



Liegnitzer Bombe



Stollenkonfekt



Stollenzuckerkuchen



Weihnachtsgebäck



Mini-Schweinsohren



Teegebäck
schwarz-weiss



Buttermürbchen



Butter-Nuss-
Gebäck



Butter-Cranberry-
Kekse



Bärentatzen



Mohnstriezel



Florentiner Bruch



Früchtebrot



Eine Reise zum Ursprung des Kaffees für das Dresdner Backhaus

Mein Besuch auf der Kaffeefarm „Fazenda da Lagoa“ in Brasilien

Eine Tasse schwarzer Kaffee am frühen Morgen, das ist, wie sicherlich für viele, mein Ritual. Doch seit Juni 2026 hat sich diese Routine für mich verändert. Denn wenn man selbst einmal gesehen hat, was hinter einer Tasse Kaffee steckt, schaut man nie wieder gleich in seine Kaffeetasche.

Diesen Sommer konnte ich zur „Fazenda da Lagoa“ nach Brasilien reisen. Von dort kommen unsere Kaffeebohnen im Dresdner Backhaus. Eine Woche lang durfte ich mitten in der Erntezeit erleben, wie Kaffee angebaut und verarbeitet wird und mit wie viel Liebe und Sorgfalt der Kaffee für uns hergestellt wird.

Von der Kaffeekirsche bis zur fertigen Bohne

Die Erntezeit dauert von April bis September. Junge Kaffeekirschen werden von Hand gepflückt, größere und ältere maschinell geerntet und anschließend nachgepflückt. Direkt nach der Ernte werden die Kirschen gewaschen und nach Qualität und Reifegrad händisch getrennt. Das Fruchtfleisch wird entfernt und kompostiert, die Bohnen werden getrocknet und ruhen anschließend 30 bis 60 Tage, damit sich ihr Aroma entfalten kann.

Schon auf der Farm finden erste „Cuppings“ statt, bei denen Geschmack und Aroma geprüft werden. Danach werden die Bohnen erneut kontrolliert, gereinigt und sortiert, bevor sie in alle Welt versendet werden. Geröstet wird der Kaffee übrigens erst im Zielland.



Hier finden Sie weitere Details:

www.dresdner-backhaus.de/Reise_zu_unserem_Kaffee

Mehr als Kaffee:

Menschen mit Verantwortung für die Natur

Die Herzlichkeit und die Gastfreundschaft der Menschen auf der „Fazenda da Lagoa“ haben mich tief beeindruckt, ebenso wie der nachhaltige Umgang mit der Natur und das soziale Engagement für die Schulausbildung in der Region.

Diese Reise hat mir einmal mehr gezeigt, wie wichtig es ist, unsere Lieferanten, deren Produkte und Herstellungsweisen zu kennen und zu verstehen. Denn ihre Werte müssen mit unseren Werten übereinstimmen. So können wir im Dresdner Backhaus höchste Qualität bieten, mit jeder einzelnen Kaffeebohne genauso wie mit unserem Brot oder unserem Christstollen.

Mein herzlicher Dank gilt allen, die diese unvergessliche Reise ermöglicht haben. Obrigado!

Tino Gierig, im Juni 2026



Kaffeefelder
der „Fazenda
da Lagoa“
in Brasilien

Brasilien
Fazenda da Lagoa

Welche Erlebnisse und Eindrücke auf der Kaffeefarm haben Sie am meisten beeindruckt?

„Am meisten beeindruckt hat mich, wie viel Arbeit in einer einzigen kleinen Kaffeebohne steckt, bevor wir sie am Ende als Tasse Kaffee genießen können. Und besonders bemerkenswert fand ich, mit welcher Konsequenz hier auf Nachhaltigkeit geachtet wird – der Anbau erfolgt ohne die Umwelt zu belasten und ohne der Natur zu schaden.“

Was haben Sie während Ihrer Reise bei den Produzenten „Ihres“ Kaffees gelernt?

„Ich habe für mich sehr viel mitgenommen – vor allem, was die Qualitätsunterschiede beim Kaffee ausmacht, worauf es beim Cupping wirklich ankommt und worauf man bereits bei der Ernte achten muss. Das sind Feinheiten, die man erst versteht, wenn man einmal selbst vor Ort war.“

Wie hat sich Ihr Blick auf Kaffee durch den Besuch vor Ort verändert?

„Kaffee ist für mich ein Elixier, ein echtes Luxusgut – das dürfen wir nicht vergessen. Meiner Meinung nach sollte die Wertschätzung bei jedem, der ihn kauft, deutlich höher sein.“ (Tino Gierig)



Kaffee und mehr

Produkt	Art.-Nr.	Gewicht	Preis
Kaffee			
Cafe da Lagoa, Espresso	72201	500g	19,50 €
Cafe da Lagoa, Caffè Crema	72202	500g	19,50 €
„Golden Ei“ alkoholisches Getränk B, C, H	72001	500 ml	14,00 €



Espresso



Caffè Crema



„Golden Ei“

Cafe da Lagoa ist ein Farmkaffee

Das bedeutet, dass unser Kaffee, direkt von einer bestimmten Farm oder Plantage stammt – im Gegensatz zu Mischungen (Blends), bei denen Bohnen aus verschiedenen Anbaugebieten oder Farmen kombiniert werden. Somit wird eine gleichbleibende Qualität gewährleistet.



Brot

Produkt	Art.-Nr.	Gewicht	Preis
Pane Maggiore A, E, G	14379	500 g	5,10 €
Pane Maggiore A, E, G	14372	1000 g	7,00 €
Ciabatta A, E	14314	500 g	5,10 €
Walnussbrot A, D, E, G	14244	500 g	5,10 €
Knoblauchbrot A, E	14204	500 g	5,10 €
Olivenbrot A, E, G	14264	500 g	5,10 €
Pane Italiano A, G	14368	750 g	5,10 €
Dinkel-Extrem A, E, G	10421	750 g	5,20 €
Dinkel-Kartoffelbrot A, E	10301	500 g	5,10 €
Roggensaftbrot E	12423	750 g	5,10 €
Vinschgauer, 3 Stück A, E	13534	600 g (je 200 g)	7,00 €



Pane Maggiore



Ciabatta



Walnussbrot



Knoblauchbrot



Olivenbrot



Pane Italiano



Dinkel-Extrem



Roggensaftbrot



Vinschgauer

Informationen

Wir backen Ihr Brot und Baguette frisch (nach Eingang Ihrer Bestellung).
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.

Baguette

Produkt	Art.-Nr.	Gewicht	Preis
Baguette Classic A, E	14104	350 g	4,20 €
Baguette Rustico A, B, E	14114	350 g	4,20 €
Baguette Mediterran A, D, E	14134	350 g	4,20 €
Baguette Walnuss A, D, E	14144	350 g	4,20 €
Baguette Olive A, G, E	14164	350 g	4,20 €



Baguette Classic



Baguette Rustico



Baguette Mediterran



Baguette Walnuss



Baguette Olive

Kuchen und Müsli

Produkt	Art.-Nr.	Gewicht	Preis
Dresdner Eierschecke A, B, C, D	31112	2500g	26,50 €
Zupfkuchen A, B, C	31512	2500g	26,50 €
Backhaus Müsli A, B, D	74207	600g	6,00 €



Eierschecke



Zupfkuchen



Backhaus Müsli

Mindesthaltbarkeit unserer Kuchen:

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



Dresdner Backschule – Das besondere Weihnachtsgeschenk

Manche Geschenke landen im Schrank. Andere auf dem Teller. Und manche bleiben vor allem in bester Erinnerung.

Ein Kurs in der Dresdner Backschule gehört definitiv zur dritten Kategorie. Gemeinsam mit Bäckermeister und Brotsommelier Tino Gierig oder Konditormeister Henry Mueller entdecken Sie die Vielfalt des Backens: Sie lernen die Geheimnisse des Dresdner Backhaus Stollens kennen, backen Brot oder Kuchenklassiker wie die Dresdner Eierschecke, wagen sich an die Kunst des Croissantbackens oder nehmen das Know-how für Focaccia, Baguette und viele weitere Spezialitäten mit nach Hause.

Zum Rezept aller Kurse gehört immer auch eine besonders schöne Zeit. Ob allein, mit Freunden, der Familie oder Kollegen: Gemeinsam backen, genießen und Neues lernen macht einfach Freude.

Und wer von weiter her anreist, verbindet den Kurs ganz einfach mit einem genussvollen Wochenende in Dresden. Gutscheine für die Backschule sind flexibel für alle Kurse einlösbar. Oder Sie machen sich einfach selbst ein Geschenk und buchen Ihren Wunschkurs.

Alle aktuellen und viele weitere Kurstermine finden Sie unter:

www.dresdner-backschule.de



Dresdner Backschule

Hand. Werk. Kunst. Schule

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

Versand

Unsere Paketsendungen erhalten Sie durch unseren Vertragspartner DHL.

Innerhalb Deutschland: DHL-Paket

Innerhalb Europa: DHL-Weltpaket, DHL-Express

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.

Kuchen- und Brotversand

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.

Brotversand von Montag bis Donnerstag. Lieferzeit: 1 bis 2 Tage, ausgenommen Feiertage. Versand nur innerhalb Deutschlands.

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

Stand: August 2026

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

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

B = Milch (Butter und Butterreinfett, Vollmilch)

C = Hühnerei

D = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse)

E = Roggen

G = Gerste

H = Alkohol, enthält Sulfit

F = Soja



**DRESDNER
BACKHAUS**
IHRE BACKMANUFAKTUR

Huttenstraße 2b
D-01309 Dresden

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