

---

# Weihnachten

2024

MIWE ideal 2 kreisler



**Dresdner Backhaus**

*Ihre Backmanufaktur*

---



# Dreier Ba

erk. Kunst



# Dürfen wir vorstellen? Unsere neue Backschule

Kennen Sie das unglaubliche Gefühl, wenn Sie etwas selbst in Handarbeit hergestellt haben? Genau das lieben wir auch – das echte Backhandwerk.

Seit diesem Jahr unterrichten unsere Experten für die echte Handwerkskunst, Tino Gierig, Sarah Gierig und Henry Mueller in der Dresdner Backschule. Unsere drei Profis leben ihr Handwerk und möchten die Traditionen, die Tricks und die Begeisterung an die Kursteilnehmer weitergeben.

Erlernen Sie das Brot- und Dresdner Backhaus Christstollenbacken, die Geheimnisse der Dresdner Eierschecke, sowie die Herstellung feinsten Pralinen. Erleben Sie die Freude am Selbermachen und den Genuss der eigenen Meisterwerke. Zusammen mit der Familie, Freunden oder Kollegen erleben Sie etwas Besonderes. Buchen können Sie unsere Events, die in unserem Café S'Joseph in Dresden stattfinden, auf unserer Webseite, klicken Sie mal rein:

[www.dresdner-backschule.de](http://www.dresdner-backschule.de)



**Tino Gierig**

Konditor und Bäckermeister,  
Brot-Sommelier,  
Geschäftsführer



**Sarah Gierig**

Bäcker- und Konditormeisterin,  
Schokoladen-Sommelière



**Henry Mueller**

Bäcker- und Konditormeister,  
Ehrenobermeister  
der Bäckerinnung Dresden



**Dresdner Backschule**

*Hand. Werk. Kunst. Schule*

---

**Liebe Freunde und Freundinnen  
des Dresdner Backhauses,**

Dieses Jahr ist ein ganz Besonderes in unserem Haus. Wir haben im März die Dresdner Backschule eröffnet und dort einen Start hingelegt, den wir als grandios bezeichnen können. Tino Gierig, Bäckermeister und Brot-Sommelier ist hier federführend.

Neben ihm haben wir zwei weitere Profis unter uns: die Schokoladen-Sommelière Sarah Gierig, bekannt aus den TV-Shows "Das große Backen – Profis" und "Perfektes Dinner" sowie Henry Mueller, Bäcker- und Konditormeister, Ehrenobermeister der Bäckerinnung und Ehrenvorsitzender des Schutzverbandes Dresdner Stollen.

Auch in diesem Jahr haben wir wieder eine besondere Auszeichnung erhalten: Wir sind von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) zum 28. Mal mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet worden.

Unternehmen müssen 5 Jahre ohne Unterbrechung in Folge an den internationalen Qualitätsprüfungen der DLG teilnehmen und pro Prämierungsjahr mindestens drei Prämierungen erzielen. Somit sind unsere Produkte seit mehr als drei Jahrzehnten in Folge als qualitativ herausragend beurteilt worden.

Nur mit unseren Mitarbeiter:innen können wir diese Qualität erfüllen, denn sie leben die Passion für das backende Handwerk genauso wie wir. Wir sind dankbar und stolz auf unser Team, das täglich das Beste gibt und wir möchten Ihnen hier einen kleinen Einblick in unsere tägliche Arbeit geben.

Und natürlich das Wichtigste zum Schluss: Wir haben eine neue Homepage! Wir freuen uns über Ihre Bestellung über dieses Medium, Sie erleichtern uns damit den Ablauf ungemein.

Viel Freude beim Blättern unserer Weihnachtsbroschüre 2024.  
Haben Sie einen wunderbaren Herbst und Winter.

**Herzlichst, Ihre Eli Kreutzkamm-Aumüller & Tino Gierig  
mit dem Dresdner Backhaus Team**

---

Bild unten:  
Eli Kreutzkamm und Tino Gierig

Bild rechts:  
Tino Gierig in der Backschule  
Bild ganz unten:

Tino Gierig und seine Stollenbäcker:innen





# Dresdner Backhaus Christstollen®

A, B, D

Lieferbar ab Mitte September

Verpackung	Nr.	Gewicht	Preis
<b>Motiv Canaletto</b>			
Geschenkkarton	50543	500 g	15,00 €
	50546	750 g	21,50 €
	50551	1000 g	25,00 €
	50556	1500 g	36,50 €
	50561	2000 g	47,50 €
<b>Motiv Semperoper Schmuckdose</b>			
	50548	750 g	26,00 €
<b>Motiv Raffaels Engel Geschenkkarton</b>			
	50541	500 g	15,00 €
<b>Dresdner Backhaus Christstollen XXL Folie, Holzbrett</b>			
	50562	6000 g	138,00 €



Motiv Canaletto Neumarkt



Schmuckdose,  
Motiv Semperoper



Motiv Raffaels Engel



# Stollen

A, B, D



## Mandelstollen

Lieferbar ab Mitte November  
6 Wochen haltbar



## Mohnstollen

Lieferbar ab Mitte November  
3 Wochen haltbar



## Fruchtestollen

Lieferbar ab Mitte Oktober



## Marzipanstollen

Lieferbar ab Mitte Oktober



## Whiskystollen

Lieferbar ab Mitte Oktober



## Stollen ungebuttert, ungezuckert

Lieferbar ab Mitte November  
4 Wochen haltbar

Verpackung	Nr.	Gewicht	Preis
<b>Mandelstollen</b> Geschenkkarton	51537	500 g	15,00 €
<b>Mandelstollen</b> Geschenkkarton	51534	1000 g	25,00 €
<b>Mandelstollen XXL</b> Folie, Holzbrett	51541	6000 g	138,00 €
<b>Mohnstollen</b> Geschenkkarton	52532	1000 g	25,00 €
<b>Exotischer Fruchtestollen</b> Geschenkkarton	53580	1000 g	25,00 €
<b>Marzipanstollen</b> Geschenkkarton	51000	1000 g	25,00 €
<b>Whiskystollen</b> Geschenkkarton	53590	500 g	20,00 €
<b>Stollen</b> ungebuttert, ungezuckert (zum Selberbuttern)	54590	1000 g	25,00 €

## Allergene Stoffe: A, B, C, D

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

B = Milch (Butter und -reinfett, Vollmilch)

D = Schalenfrüchte (Mandeln)

ELISABETH  
KREUTZKAMM-  
AUMÖLLER

Das Original  
**Kreutzkamm**  
Backbuch

CALLWEY

---

# Zum 200-jährigen Jubiläum: Unser Original Kreuzkamm-Backbuch

Am 17. Oktober 1825 eröffnete mein Ur-Ur-Großvater Heinrich Jeremias Kreuzkamm in Dresden seine Conditorei. Daher feiern meine Familie und meine Mitarbeiter ab 18. Oktober 2024 unser 200-jähriges Jubiläum.

Für meine Familie und mich ein ganz besonderer Anlass, den wir voller Stolz, mit großer Freude und tiefer Dankbarkeit zelebrieren. Für mich war dies auch der Anstoß für mein ganz persönliches Herzensprojekt: das Original Kreuzkamm Backbuch, welches Sie genussvoll und geschichtenreich zu uns Kreuzkamms einlädt. Darauf und auf viele weitere Jubiläums-Überraschungen können Sie sich freuen.

Was hat das mit dem Dresdner Backhaus zu tun? Ganz einfach: Das Dresdner Backhaus gehört seit 1993 unserer Familie und wird von mir, Eli Kreuzkamm-Aumüller, gemeinsam mit Tino Gierig geführt. „Das Original Kreuzkamm Backbuch“ ist gespickt mit Geschichte & Geschichten aus der Kreuzkamm-Familie sowie Rezepten und Geheimnissen aus Conditorei und Backstube. Ein perfektes Geschenk – auch für das eigene Bücherregal.

**Preis: 39,95 Euro, Artikelnummer: 87900**

Erhältlich bei uns und im Buchhandel



CONDITOREI

**Kreuzkamm**

FAMILIENTRADITION SEIT 1825

---

# Weihnachtsgebäck

Lieferbar ab Mitte November

Produkt	Nr.	Gewicht	Preis
Mohnstriezel A, B, D, H	52551	650 g	16,00 €
Stollenkonfekt A, B, D	54531	290 g	8,50 €
Stollenzuckerkuchen A, B, C, D	31838	230 g	7,50 €
Früchtebrot A, D, E	57000	480 g	8,50 €
Weihnachtsgebäck A, B, C, D	60421	250 g	13,00 €
Teegebäck schwarz-weiss A, B, C, D	60427	300 g	10,00 €
Liegnitzer Bombe A, D, C, E	57002	125 g	6,50 €



Mohnstriezel



Stollenkonfekt



Stollenzuckerkuchen



Früchtebrot



Weihnachtsgebäck



Teegebäck schwarz-weiß



Liegnitzer Bombe



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

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen)  
B = Milch (Butter und -fett, Vollmilch)  
C = Eier und Eiererzeugnisse  
D = Schalenfrüchte (Mandeln)

E = Roggen  
F = Soja  
H = Mit Alkohol, enthält Sulfite

# Süßes und mehr

Ganzjährig lieferbar

Produkt	Nr.	Gewicht	Preis
Florentiner Bruch <b>B, D, F</b>	32044	150g	3,50 €
<b>Kaffee</b>			
Cafe da Lagoa, Espresso	72201	500g	15,00 €
Cafe da Lagoa, Caffee Crema	72202	500g	15,00 €
„Golden Ei“ alkoholisches Getränk <b>B, C, H</b>	72001	500ml	14,00 €



Florentiner Bruch



Espresso



Caffee Crema



Wir geben jeden Tag unser Bestes.

Unsere Produkte stehen für Vielfalt, Frische, Qualität und Nachhaltigkeit. Wir alle stellen Dresdner Backhaus Produkte mit viel Liebe und Zeit auf noch ganz traditionelle, handwerkliche Weise her. Mit den besten, möglichst regionalen Zutaten und verzichten weitgehendst auf künstliche Zusatzstoffe und Aromen sowie Konservierungsstoffe.



„Golden Ei“

# Geschenke

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



Truhe Nr. 1



Truhe Nr. 2



Truhe Nr. 3



Truhe Nr. 4

## Wußten Sie schon?

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

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

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen)    E = Roggen  
 B = Milch (Butter und -fett, Vollmilch)    F = Soja  
 C = Eier und Eierzeugnisse    H = Mit Alkohol, enthält Sulfite  
 D = Schalenfrüchte (Mandeln)

# Kuchen

Ganzjährig / innerhalb Deutschlands

Produkt	Nr.	Gewicht	Preis
<b>Dresdner Eierschecke</b> A, B, C, D	31112	600 g	26,50 €
<b>Zupfkuchen</b> A, B, C	31512	600 g	26,50 €



Eierschecke



Zupfkuchen



## Informationen

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 bekommen eine Mindesthaltbarkeit von 3 Tagen nach Herstellung (Tag des Versandes).

## Allergene Stoffe: A, B, C, D

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen)  
B = Milch (Butter und -fett, Vollmilch)

C = Eier und Eierzeugnisse  
D = Schalenfrüchte (Nüsse)

# Brot

Ganzjährig / innerhalb Deutschlands

Produkt	Nr.	Gewicht	Preis
<b>Baguette Classic</b> A, E	14104	350 g	4,20 €
<b>Baguette Rustico</b> A, B, E	14114	350 g	4,20 €
<b>Baguette Mediterran</b> A, D, E	14133	350 g	4,20 €
<b>Baguette Walnuss</b> A, D, E	14144	350 g	4,20 €
<b>Baguette Olive</b> A, G, E	14164	350 g	4,20 €
<b>Monats-Baguette</b>	14365	350 g	4,20 €
<b>Pane Maggiore</b> A, G, E	14372	1000 g	7,00 €
<b>Ciabatta</b> A, E	14314	500g	5,10 €
<b>Knoblauchbrot</b> A, E	14204	500 g	5,10 €



Baguette Classic



Baguette Rustico



Baguette Mediterran



Baguette Walnuss



Baguette Olive



Pane Maggiore



Ciabatta



Knoblauchbrot

## 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.

## Allergene Stoffe: A, B, D, E, G

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen)

B = Milch (Butter und -fett, Vollmilch)

D = Schalenfrüchte (Nüsse)

E = Roggen

G = Gerste

# 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.dresdnerstollen.de](http://www.dresdnerstollen.de) / **E-Mail:** [info@dresdner-backhaus.de](mailto: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 10 kg: 7,95 € brutto.

**Innerhalb Europa:** DHL-Weltpaket, 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 entnehmen Sie bitte unserer Webseite. Weitere Informationen unter: [www.dresdnerstollen.de](http://www.dresdnerstollen.de)

## Werbung

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