



Steinofen angeheizt mit Buche, Buschholz und Dornen



Steinofen-Backstube Hollen

Hollen 25
27327 Martfeld
Niedersachsen

Tel: 04255/ 1231

E-Mail: baeckerbande@steinofenbackstube.de

www.steinofenbackstube.de / [www.facebook.com \(Steinofen-Backstube Hollen\)](https://www.facebook.com/Steinofen-Backstube-Hollen)

*»Lass den Teig das Feuer packen,
bis gebacken er verlässt des
Ofen Pforten.«*

Unser Betrieb

Daten des Betriebes: ca. 0,5 ha auf einem alten Resthof, großer Mehl- und Kornspeicher mit einem Durchsatz von ca. 100 Tonnen Getreide pro Jahr.
Osttiroler Natursteinmühle, zwei Kuppelbacköfen. 27 MitarbeiterInnen.

Produkte/Service: Viele Brotsorten, u.a. den rustikalen freigeschobenen „Kiesel“, diverse Brötchensorten, eine große Auswahl an Kuchen und vielerlei Gebäck aus 100% Dinkelmehl. Dazu kreative Törtchen, auch Quiche, Flammkuchen, Ofenrahmstrudel, Gemüsepasteten und Brioche.
Vorweihnachtliche Backkunst: Stollen, Elisen Lebkuchen und Panettone,

Das Besondere: Unser kleiner Pionierbetrieb hat sich über 33 wechselvolle Jahre hinweg stetig weiterentwickelt - maßvoll und nachhaltig. Er arbeitet auf traditionelle Weise mit regionalem Biogetreide und backt in zwei holzbeheizten Öfen ohne Form direkt auf Stein.

Verkaufsstellen: Märkte in Bremen und umzu u.a.: Ulrichs-Platz Di und Fr ab 12:00Uhr; Mecklenburger Straße Sa ab 8:30; ÖkoMarkt Neustadt, Pappelstraße, Fr 15:00-18:30; Findorff-Markt Di, Do und Sa ab 7:30; Lesumer Markt Fr ab 8:00; Achim Mi und Sa ab 7:30; Verden Di und Fr ab 7:30; Nienburg Sa ab 7:30; Bruchhausen-Vilsen Fr ab 14:30.

Naturkost Fachgeschäfte und Bio-Bringendienste: z.B. NATURIS in Verden, Oecotop und Flotte Karotte in Bremen, GEMÜSE-ABO und ÖKOKISTE.

Per Versand: shop.steinofenbackstube.de

und übrigens:

Der Versuch, unsere Keksverpackung von Polypropylen auf Zellglas umzustellen ist zunächst gescheitert, weil die Kekse darin weich wurden. Wir experimentieren aber weiter!

