



Steinofen angeheizt mit Buche, Buschholz und Dornen



# Steinofen-Backstube Hollen

Hollen 25  
27327 Martfeld  
Niedersachsen

Tel: 04255/ 1231

E-Mail: [baeckerbande@steinofenbackstube.de](mailto:baeckerbande@steinofenbackstube.de)

[www.steinofenbackstube.de](http://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](http://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!

