



#machenstattwollen  
#wirmachensregional  
#teamlaudenbach

# BRANDHEISS

Hauszeitung der Bäckerei und Konditorei Laudenbach

— Wir feiern 230 Jahre Genuss —

kostenlos – aber nicht umsonst

## TRADITION TRIFFT MODERNE

Seit 1795 backen wir für Sie – und sind heute innovativer denn je. Laudenbach steht für 230 Jahre ununterbrochene Backtradition, die durch moderne Techniken und kreative Ideen bereichert wird. Unsere Backwaren sind nicht nur ein Stück Geschichte, sondern auch ein Symbol für die kontinuierliche Weiterentwicklung im Handwerk. Tradition heißt für uns nicht Stillstand, sondern die Brücke zwischen Altbewährtem und Zukunftsweisendem.



## PERSÖNLICHE BEZIEHUNGEN

Es sind die vertrauten Gesichter der Lieferanten, die uns zu dem machen, wer wir sind. Hier wird nicht nur eingekauft, sondern Hand in Hand gearbeitet – damit jede Zutat frisch, fair und zuverlässig den Weg in unsere Backstube findet. Diese Partnerschaften ermöglichen es uns, stets höchste Qualität zu gewährleisten. Wir legen großen Wert darauf, langfristige Beziehungen aufzubauen. Diese Verbindungen sind das Herzstück unserer Arbeit und sie garantieren, dass unsere Produkte nicht nur mit Liebe, sondern auch mit Verantwortung hergestellt werden.

## EIN ZUHAUSE FÜR MENSCHEN

Bei uns beginnt der Tag mit einem Lächeln, denn hier arbeiten keine „Kollegen“ – hier trifft sich Familie. Jeder Handgriff, jedes Lachen, jede noch so kleine Geste zählt und stärkt ein Band, das über den Arbeitstag hinausgeht und ein Leben lang hält.

## 230 JAHRE UND KEIN BISSCHEN ALTBACKEN

2025 ist ein ganz besonderes Jahr für uns. Wir feiern unser 230-jähriges Jubiläum!

Eine Zeit voller Geschichte, Leidenschaft und Engagement, die wir mit unseren treuen Kunden gebührend feiern möchten. In unserem Jubiläumsmonat Mai erwartet Sie jede

Woche eine neue Aktion in unseren Filialen. Wir haben für Sie exklusive Produktkreationen und großzügige Rabatte in unseren Filialen. Freuen Sie sich auf besondere Momente und Erlebnisse, die unser Jubiläum zu einem Highlight für alle machen. Mehr zu unserem Jubiläum und den Aktionen erfahren Sie auf den nachfolgenden Seiten.

## WIR BACKEN ERINNERUNGEN

Es geht uns nicht nur um Brot – es geht um das Gefühl, zu Hause zu sein. Unsere Kunden erleben keine Produkte, sondern kleine, kostbare Momente der Geborgenheit und vertrauten Verbundenheit, die sie an die wertvollen Zeiten erinnern.



### 230 JAHRE BÄCKEREI LAUDENBACH

Seit 1795 stehen wir für herausragende Handwerkskunst und höchste Qualität. Über zwei Jahrhunderte hinweg hat sich unser Familienunternehmen stetig weiterentwickelt. In diesem Abschnitt werfen wir einen umfassenden Blick auf die Meilensteine, die uns in der jetzigen Generation prägen und kontinuierlich weiterentwickeln. – S. 2



### WIR FEIERN UNSER JUBILÄUM

Unser Jubiläum würdigt unsere lange Familientradition und die unermüdlige Leidenschaft für das Bäckerhandwerk. Seit über 230 Jahren stehen wir für höchste Qualität, dank Ihrer Treue. Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen – wir laden Sie herzlich zu unseren Festwochen im Mai ein, um dieses besondere Ereignis gebührend zu feiern! – S. 3



### LAUDENBACH AKADEMIE

Wir schätzen unsere engagierten Mitarbeiter, die mit Leidenschaft und umfassender Expertise zur konstant hohen Qualität beitragen. Flexible Arbeitsmodelle wie Muttischicht und Quereinstieg fördern aktiv die Vereinbarkeit von Beruf und Familie. Durch gezielte interne Weiterbildung sichern wir unseren hohen Standard in Backstube, Verkauf und Verwaltung. – S. 7



### FRÜHSTÜCK BEI LAUDENBACH

Immer nur Zuhause frühstücken? Das muss doch nicht sein. Wir bieten in einigen unserer Filialen verschiedene Frühstücksvarianten an. Natürlich mit frischen Backwaren aus unserer Backstube. Und wenn es mal schnell gehen muss, auf dem Weg zum Kunden oder ins Büro, haben wir auch viele leckere Frühstückssnacks zum Mitnehmen vorbereitet. – S. 12



### AKTIONSWOCHEN IM ÜBERBLICK

Seit 2021 sind unsere Aktionswochen ein fester Bestandteil des Angebots. Über das Jahr hinweg laden wir Sie ein, landestypische Rezepte und Zutaten aus verschiedenen Ländern zu entdecken. Inspiriert durch unsere Reisen bringen wir Ihnen ein Stück Urlaub direkt auf den Tisch. Erleben Sie unsere vielfältigen Geschmackserlebnisse! – S. 14

## EDITORIAL

### Die Laudenbachs in der neunten Generation

Wir führen unser Unternehmen mit der Überzeugung, dass Tradition und Handwerk auch in einer sich wandelnden Welt ihren Platz haben. Unsere Familie betreibt diese Bäckerei seit Generationen, und es war uns immer wichtig, die Werte und das Wissen, das uns weitergegeben wurde, zu bewahren und zugleich behutsam weiterzuentwickeln.

Wir stehen für die Verbindung von handwerklicher Präzision und moderner Technik. Es geht uns darum, das Beste aus beiden Welten zu nutzen, um Produkte zu schaffen, die Qualität und Authentizität ausstrahlen. Bei uns wird noch von Hand gearbeitet, unterstützt von Maschinen, die uns helfen, effizient und gleichbleibend gute Ergebnisse zu erzielen.

Unser Antrieb ist es, das Handwerk lebendig zu halten und gleichzeitig offen für Neues zu bleiben. Wir investieren in unsere Werkzeuge und in die Weiterbildung unseres Teams, weil wir glauben, dass dies der Schlüssel zu nachhaltigem Erfolg ist. Unser Ziel ist es, eine Bäckerei zu führen, die in der Region fest verankert ist und zugleich den Blick über den Tellerrand wagt.

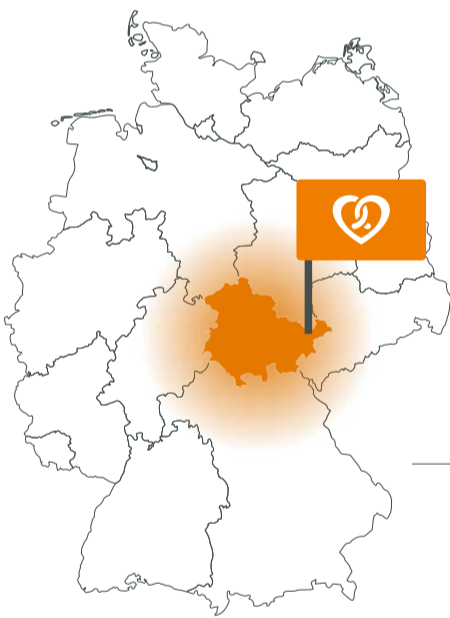
Inspiration finden wir in vielen kleinen Dingen – im Austausch mit Kollegen, auf Messen oder bei Gesprächen mit unseren Kunden. Diese Eindrücke fließen in unsere tägliche Arbeit ein, ohne dass wir dabei die Bodenhaftung verlieren. Unsere Produkte sollen das widerspiegeln. Sie sind geprägt von handwerklicher Sorgfalt und einem klaren Bekenntnis zur Qualität.

Laudenbach steht für ein Bäckerhandwerk, das sich auf das Wesentliche konzentriert. Gute Zutaten, sorgfältige Verarbeitung und der Respekt vor dem, was wir tun. Diesen Weg möchten wir weitergehen, mit Ruhe und Beständigkeit, aber auch dem Wissen, dass es immer Raum für Verbesserungen und neue Ideen gibt.

*Michael & Sonja*



Tradition  
und  
Qualität



## Unsere Heimat, unser Netzwerk

Seit 1795

### REGIONALE KOOPERATIONEN

Seit jeher pflegen wir enge Beziehungen zu lokalen Lieferanten in Thüringen und Sachsen. Diese Partnerschaften haben es uns als Traditionsbäckerei ermöglicht, über die Jahre hinweg gleichbleibend hohe Qualität zu bieten. Die Zusammenarbeit mit Mühlen und Bauern aus der Region bildet das stabile Fundament, auf dem das Unternehmen bis heute aufbaut.



### DAS HERZ UNSERER BÄCKEREI

Unsere Mitarbeiter kommen aus der Region, viele sind schon seit Jahrzehnten bei uns. Sie sind es, die mit ihren Händen und ihrem Wissen täglich dafür sorgen, dass unsere Backwaren so schmecken, wie Sie es erwarten. Das handwerkliche Können unserer Mitarbeiter ist unser größtes Kapital. Wir sind stolz, dass uns so viele über Generationen hinweg die Treue halten.

### NACHHALTIGKEIT AUS ÜBERZEUGUNG

Seit langem setzen wir auf regionale Rohstoffe und kurze Lieferwege. Diese Nähe zu unseren Lieferanten stellt nicht nur sicher, dass unsere Produkte frisch und von hoher Qualität sind, sondern sie reduziert auch unseren ökologischen Fußabdruck. Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern gelebte Praxis. Wir wissen, dass unsere Kunden auf uns zählen.

### WACHSTUM DURCH REGIONALITÄT

Über die Jahre haben wir unser Filialnetz erweitert: Jede neue Filiale ist ein Ausdruck unserer Verbundenheit mit der Region. Wir sind da, wo Sie sind – ob in Gera oder in den umliegenden Gemeinden. Unser Ziel ist es, Ihnen täglich frische Backwaren anzubieten. Die Nähe zu Ihnen ist uns wichtig und deshalb investieren wir kontinuierlich in neue Standorte.

### REINE ZUTATEN

In unserer Bäckerei verzichten wir vollständig auf fertige Backmischungen. Stattdessen verwenden wir nur bestes Mehl, frische Zutaten und natürliche Hefe, frei von Zusatzstoffen, Konservierungsmitteln und Gentechnik. Diese Entscheidung garantiert nicht nur den unverwechselbaren Geschmack unserer Brote, sondern auch eine optimale Verträglichkeit.

### MARGARINE AUS GERA

Seit den DDR-Zeiten ist Othüna Margarine ein fester Bestandteil unserer Backstube. Mit ihrem unverwechselbaren Geschmack und den bewährten Rezepturen begleitet sie uns seit Jahrzehnten. Auch heute setzen wir weiterhin auf diese Margarine. Sie sorgt dafür, dass Backwaren den vertrauten, geliebten Geschmack bewahren – damals wie heute.



Foto: Matthias Piazza

## ZURÜCK ZUR TRADITION

### Handwerk neu belebt

Unsere Bäckerei Laudenbach steht seit 230 Jahren für hochwertiges Bäckerhandwerk. Besonders nach der Wende erlebten wir viele Veränderungen. Die Nachfrage nach klassischem Mischbrot ging zurück und industrielle Backmischungen fanden ihren Weg in viele Bäckereien. Auch wir folgten zunächst dieser Entwicklung, doch nach unserer Meisterprüfung 2001 beschlossen wir, Ronny und Michael Laudenbach, einen anderen Weg einzuschlagen. Wir wollten uns von industriellen Backmitteln verabschieden und zum traditionellen Handwerk zurückkehren.

Früher war es einfach: Tüte auf, Wasser rein, und schon war das Brot fertig. Doch das entsprach nicht mehr unserem Verständnis von echtem Bäckerhandwerk. Wir wollten wieder Brote backen, die auf natürlichen Rohstoffen basieren – ohne künstliche Zusätze. Der Weg dorthin war nicht einfach. Viele Versuche scheiterten, manche Teigmischungen mussten entsorgt werden. Aber diese Rückschläge stärkten uns nur in unserem Vorhaben, konsequent zum traditionellen Backen zurückzufinden.

Wir haben eigene Rezepturen entwickelt und nach hochwertigen, natürlichen Rohstoffen gesucht. Es war uns besonders wichtig, dass unsere Brote nicht nur gut schmecken, sondern auch durch Transparenz bei den Zutaten überzeugen. Immer mehr Kunden wollten genau wissen, was in ihren Lebensmitteln steckt.

Wir wollten zeigen, dass gutes Brot auch ohne chemische Hilfsmittel hergestellt werden kann. Der Lernprozess war lang, doch er führte zum Erfolg. Heute stehen Kreationen wie das Gemüsebrot oder unsere Chiabrötchen für unsere Leidenschaft und Sorgfalt. Der Verzicht auf Backmittel war für uns ein entscheidender Schritt.



Stattdessen setzen wir auf lange Ruhezeiten für unsere Teige, um mehr Aroma zu gewinnen und die Bekömmlichkeit zu verbessern. Ein weiterer, wichtiger Meilenstein war die Investition in eine moderne Kühlkammer. Hier können unsere Teige bis zu 18 Stunden ruhen, bevor sie gebacken werden. Diese Ruhezeit ist entscheidend für die Aromaentwicklung und den Abbau von FODMAPs. FODMAPs sind eine Gruppe von Kohlenhydraten und Zuckeralkoholen, die in vielen Nahrungsmitteln vorkommen und im Dünndarm nur schlecht resorbiert werden. Mit dieser Methode konnten wir den Einsatz von Backmitteln immer weiter reduzieren und oft vollständig darauf verzichten.

Besonders stolz sind wir auch auf die stete Weiterentwicklung unserer Brote. Diese sollen nicht nur gesund sein, sondern auch eine besondere Textur und ein einzigartiges Aroma besitzen. Natürlich gab es auch hier Rückschläge, bis wir die perfekte Balance fanden. Heute gehört beispielsweise das Schweizerli zu den beliebtesten Produkten in unserem Sortiment.

Unsere Kunden bestätigen uns, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben. „Es schmeckt besser als vorher“ oder „Das Brot bleibt länger frisch“ – solche Rückmeldungen zeigen uns, dass die Abkehr von der Industrie hin zum Handwerk der richtige Schritt war. Die Transparenz bei den Zutaten und der unvergleichliche Geschmack unserer Brote werden geschätzt.

Für uns war es nie eine Option, den einfacheren Weg zu gehen. Natürlich wäre es bequemer gewesen, weiterhin auf industrielle Mischungen zu setzen. Doch wir wollten mehr. Wir wollten, dass unsere Kunden den Unterschied schmecken – und fühlen. Die Geduld und Sorgfalt, die in unsere Backwaren fließt sind heute gefragter denn je.

Nach 230 Jahren führen wir eine Bäckerei, die das Beste aus Tradition und Moderne vereint. Der bewusste Umgang mit natürlichen Rohstoffen und der Verzicht auf künstliche Zusätze sind für uns der Schlüssel zu Qualität und Geschmack. Mit unseren handwerklich hergestellten Broten bieten wir nicht nur eine Alternative zur Massenproduktion, sondern auch ein echtes und ehrliches Geschmackserlebnis.

Wir sind davon überzeugt, dass der Bäckerberuf auch in der modernen Welt seinen Platz hat – solange man bereit ist, die natürlichen Prozesse zu respektieren und die Qualität in den Mittelpunkt zu stellen. Für uns war es ein langer Kampf, aber heute wissen wir, dass es der richtige Weg ist. Auch in Zukunft werden wir in unserer Bäckerei darauf achten, das Beste aus der Natur zu nutzen, um unseren Kunden Brot zu bieten, das so gut ist, wie es nur sein kann. Begleiten Sie uns auf diesem Weg.

## Wir haben Geburtstag

### DAS FEIERN WIR EINEN MONAT MIT EUCH

#### Unsere Jubiläumsaktionen im Mai

Im Mai feiern wir unser 230-jähriges Jubiläum – ein besonderes Ereignis, das wir gemeinsam mit Ihnen, unseren treuen Kunden, gebührend zelebrieren möchten. Jede Woche erwartet Sie eine neue, besondere Aktion in unseren Filialen. Von süßen Überraschungen bis hin zu herzhaften Angeboten – es ist für jeden etwas dabei. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Wochen voller Genuss!



#### ÜBERRASCHUNGSTÜTE

05. – 11. Mai

In der ersten Mai-Woche erwartet Sie eine besondere Überraschungstüte. Was genau drin ist, verraten wir aber noch nicht – Seien Sie gespannt!



#### BELEGTES BRÖTCHEN MIT KAFFEE

12. – 18. Mai

In der zweiten Maiwoche bieten wir Ihnen ein belegtes Brötchen in Kombination mit einem großen Kaffee zum Vorzugspreis an – mit einem Rabatt von 23%.

23%  
Rabatt



#### DREI BRÖTCHEN NACH WAHL

19. – 25. Mai

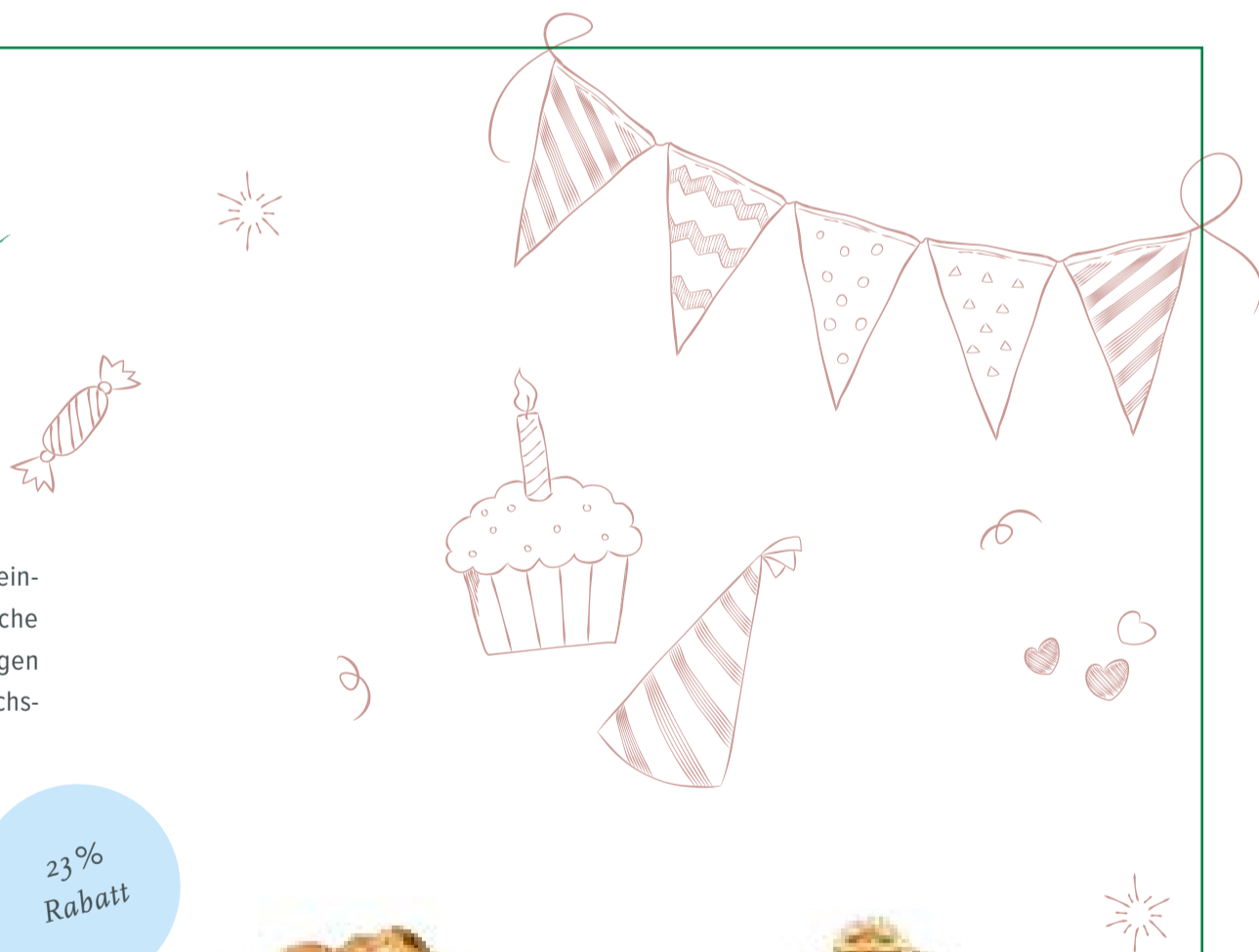
In der dritten Woche haben wir für Sie einen Rabatt von 23% auf drei Brötchen Ihrer Wahl. Genießen Sie Ihre Lieblingsbrötchen zu einem unschlagbaren Preis.



#### JUBILÄUMS CREME-SCHNITTE

26. – 31. Mai

Zum Abschluss des Jubiläumsmonats erwartet Sie eine besondere Variante unserer beliebten Cremeschnitte. Lassen Sie sich überraschen.



# EINE REISE DURCH 230 JAHRE LAUDENBACH

## Tradition als Fundament

*Die Wurzeln unserer Bäckerei reichen tief in die Geschichte. Begleiten Sie uns auf eine Reise in die Vergangenheit.*

Bereits 1771 wurde Augustin Laudенbach erstmals in Zella/Rhön erwähnt, als Hofgärtner der Propstei. Doch der entscheidende Meilenstein folgte mit seinem Sohn Lorenz, der 1795 die erste Bäckerei in Zella gründete und somit den Grundstein für die heutige Laudенbach-Tradition legte. Lorenz Laudенbach war nicht nur ein angesehener Bäckermeister, sondern auch Teil eines besonderen Ereignisses: Er lieferte Wecken an Schüler anlässlich des Jubiläumsfestes von Großherzog Karl August von Sachsen-Weimar-Eisenach – zu einer Zeit, als Goethe in Weimar lebte. Lorenz' Sohn Johannes führte das Handwerk fort, gefolgt von Anton und schließlich Otto Laudенbach, der 1895 das 100-jährige Bestehen der Bäckerei erlebte. Otto führte den Betrieb durch die harten Jahre des Ersten Weltkrieges und der Inflation. Neben der Bäckerei betrieb er auch Landwirtschaft und Handel mit Holz und Kohle, um die Familie über Wasser zu halten.

Doch 1938 traf die Familie ein schwerer Schicksalsschlag: Ottos Sohn, Karl Laudенbach, starb im Alter von nur 38 Jahren. Seine Frau Karoline stand plötzlich mit drei kleinen Kindern alleine da. Doch sie kämpfte – nicht nur für ihre Familie, sondern auch für die Bäckerei.



Kindertage von Michael und Ronny

Trotz der widrigen Umstände legte sie 1941 als erste Frau in Thüringen die Meisterprüfung im Bäckerhandwerk ab. Eine Leistung, auf die unsere Familie bis heute stolz ist. Mit Unterstützung ihrer Schwiegermutter und den Kindern schaffte Karoline das Unmögliche.

Josef, der älteste Sohn, erlernte das Bäckerhandwerk von 1943 bis 1945 und wurde 1953 Meister. Gemeinsam mit seiner Frau Helga und den vier Kindern führte er die Bäckerei weiter. Doch als 1966 eine geplante Erweiterung in Zella scheiterte, entschloss sich die Familie schweren Herzens, die Rhön zu verlassen. In Gera-Untermhaus fanden sie eine neue Heimat und eröffneten am 1. Dezember 1967 dort ihre neue Bäckerei.

1985 übernahm der älteste Sohn Wolfgang den Betrieb. Nach der Wende investierte Wolfgang über eine Million DM in die Modernisierung der Bäckerei. Diese wuchs seitdem ständig. In und um Gera wurden über die vielen Jahre hinweg 28 Filialen eröffnet, knapp 100 Arbeitsplätze geschaffen und über 100 Azubis ausgebildet. Und unsere Geschichte wird weitergehen.

### GRÜNDUNG

Mai 1795

Mit der Gründung der Bäckerei im Jahr 1795 legte Lorenz Laudенbach den Grundstein für eine lange Tradition handwerklicher Backkunst, die bis heute mit Hingabe und Leidenschaft in jedem unserer Produkte spürbar ist.

### AROMAZELLE

2003

Durch die Einführung der Aromazelle wurde die Teigreifung in unserer Bäckerei entscheidend verbessert. Durch die präzise Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit im Raum kann das volle Aroma der leckeren Backwaren bewahrt und veredelt werden.

### WELTREKORD

Juni 2008

Zur Fussball EM 2008 versuchten wir den Weltrekord der größten Erdbeerherztorte zu knacken. Mit knapp 24 m<sup>2</sup> war es eine Herausforderung, die Torte vor Ort herzustellen. Viele fleißige Helfer und schweres Gerät war von Nöten, um die Aufgabe erfolgreich zu meistern.



### HOCHWASSER

Juni 2013

Im Jahr 2013 drohte die Weiße Elster unseren Ortsteil Untermhaus zu überfluten. Wir haben die Einsatzkräfte und Anwohner durch unsere Notstromaggregate mit warmen Getränken und Speisen versorgt. In unserer Backstube konnte durch die Hilfe von Mitarbeitern und Nachbarn Schlimmeres verhindert werden. Seit dem Hochwasser engagieren wir uns in der Wasserwehr.



### JEDEN TAG TREU

*Unser ältester Kunde Herr Limmer besucht uns trotz seines hohen Alters täglich.*

Seit Eröffnung unseres Stammhauses in Untermhaus ist er einer unserer treuesten Begleiter. Unsere Verkäufer kennen ihn und seine Bestellungen seit der ersten Stunde, doch er überrascht uns immer wieder, indem er Neues aus unserem Sortiment probiert. Bei uns wird es nie langweilig. Sein ständiger Begleiter – einer unserer ersten Stoffbeutel.

### ONLINESHOP

Januar 2021

Mit dem Start unseres Onlineshops 2021 konnten Kunden erstmals Produkte, wie unseren traditionellen Stollen online bestellen. Die Stollen werden seither deutschlandweit frisch versendet, um auch Kunden außerhalb der Region unsere preisgekrönten Stollen anbieten zu können.

## DIE ZUKUNFT FEST IM BLICK

*Wir wollen nicht nur zurück in die Vergangenheit blicken, sondern uns mit klaren Visionen und festen Zielen stetig weiterentwickeln.*

Die nächsten Jahre bringen große Herausforderungen mit sich – doch genau diese Herausforderungen sind es, die uns antreiben und motivieren. Deshalb stellen wir uns den Ansprüchen der Zeit mit Entschlossenheit und Weitblick. In einer Welt, die sich ständig wandelt, bleibt eines bei uns unverändert: Die unnachgiebige Qualität unserer Produkte. Seit 230 Jahren stehen wir für Handwerkskunst auf höchstem Niveau und das wird auch in Zukunft unser Markenzeichen sein. Wir wissen, dass unsere Kunden auf die Frische, den Geschmack und die sorgfältige Herstellung unserer Backwaren vertrauen. Wir wollen Vorreiter sein, uns nicht nur an Trends orientieren, sondern sie mitgestalten. Ob neue Rezepturen, die den Geschmack der Zeit treffen, oder innovative Herstellungsverfahren, die unsere Produkte noch besser machen – wir setzen

auf Fortschritt, der unsere Tradition bereichert, statt sie zu verdrängen. Unsere Kunden können sich darauf verlassen, dass wir auch in den nächsten Jahren mit frischen Ideen überraschen und überzeugen werden. Unser Erfolg hängt maßgeblich von den Menschen ab, die jeden Tag mit Leidenschaft und Einsatz bei uns arbeiten. Dabei sind vietnamesische Auszubildende mittlerweile ein wichtiger Teil der Laudensch-Familie und wir sind stolz darauf, sie bei uns zu haben. Wir wollen und werden weiter wachsen und wir möchten sowohl neue Talente gewinnen als auch unseren bestehenden Mitarbeitern eine langfristige Perspektive bieten. Ein starkes Team ist die Grundlage für jede Innovation und Qualitätssteigerung. Wir setzen auf eine Unternehmenskultur, die Zusammenhalt und gegenseitige Wertschätzung in den Mittelpunkt stellt. Mit diesem Dreiklang aus kompromissloser Qualität, unerschütterlichem Innovationswillen und einer wachsenden, starken Belegschaft, blicken wir voller Zuversicht in die Zukunft. Wir sind auch in den kommenden Jahrzehnten ein zuverlässiger Partner für Genuss und Qualität.

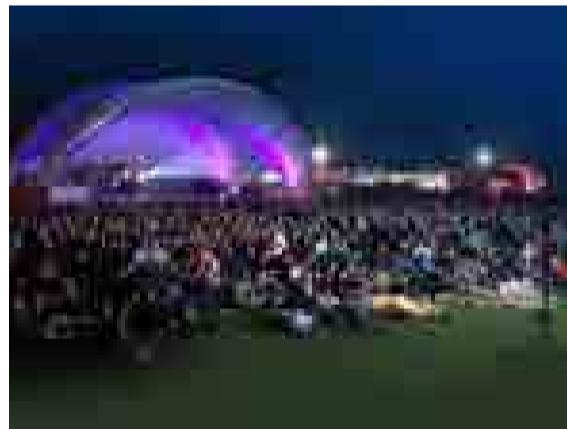


Gemeinsam mit Ihnen und unseren Mitarbeitern – möchten wir die nächsten Kapitel unserer Geschichte einläuten. Wir sind stolz auf unsere Vergangenheit und dankbar für die Erfahrungen, die uns bis hierher gebracht haben. Mit Hoffnung blicken wir in die Zukunft und freuen uns darauf, gemeinsame Schritte zu gehen.

### VERDIENSTORDEN DES LANDES THÜRINGEN

November 2016

Unser Vater Wolfgang Laudensch erhielt für seine Verdienste im Bäckerhandwerk eine Auszeichnung und den Verdienstorden vom damaligen Thüringer Ministerpräsidenten Bodo Ramelow.



### CITY SOMMERKINO

2009 – 2018

Jedes Jahr im Sommer veranstalteten wir das City Sommerkino in Gera im Hofwiesenspark. Anfänglich nur als Caterer, später auch als Hauptveranstalter. Jährlich besuchten knapp 10.000 Gäste das wöchentliche Event bei freiem Eintritt und tollen Filmen unter freiem Himmel.

### BÄCKERZUSAMMENKUNFT

Bis heute

Schon unseren Vorfahren war Zusammenhalt wichtig. In der 9. Generation setzen wir das fort, indem wir uns mit anderen Bäckern regelmäßig austauschen und vernetzen, um Probleme und Ideen gemeinsam anzugehen. Denn nur zusammen sind wir stark.



### NEUE OFENANLAGE MIT UMBAU

November 2014

Mit der neuen Ofenanlage wurden unsere Backprozesse erheblich verbessert und die Qualität der Backwaren weiter gesteigert. Die moderne Technologie ermöglicht eine effiziente Nutzung von Energie und fördert somit die Nachhaltigkeit.

### HISTORISCHES ZUM NACHLESEN

Interessieren Sie sich für unsere Geschichte? Auf diesen Seiten erhalten Sie nur einen kleinen Einblick. Unsere vollständige Chronik finden Sie auf unserer Website.

[WWW.LAUDENBACH.DE/CHRONIK](http://WWW.LAUDENBACH.DE/CHRONIK)



## WEIL DU UNSERE WICHTIGSTE ZUTAT BIST

*Geraer Backtradition seit 9 Generationen*

Bei der Bäckerei und Konditorei Laudенbach wissen wir, dass unser Erfolg maßgeblich von unseren engagierten Mitarbeitern abhängt. Jeder Einzelne in unserem Team trägt mit seiner Leidenschaft und Expertise dazu bei, dass wir täglich beste Qualität liefern können. Ob in der Backstube, im Verkauf oder im Büro – bei uns erwartet Dich nicht nur ein Job, sondern eine echte Berufung. Entdecke die vielfältigen Karrieremöglichkeiten bei Laudенbach und werde Teil unserer Erfolgsgeschichte.

Unsere familiäre Arbeitsatmosphäre, kombiniert mit individuellen Entwicklungsmöglichkeiten, schafft ein Umfeld, in dem jeder Mitarbeiter sein volles Potenzial entfalten kann. Regelmäßige Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten in unserer Laudенbach Akademie sichern Deine berufliche Zukunft. Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt.



Alles  
für den  
Geschmack

## Flexibles Brotgeschäft

*Wir setzen neue Maßstäbe in unserem Unternehmen, indem wir verstärkt Modelle einführen, die sowohl Flexibilität als auch neue Karrierechancen bieten. Wir verstehen die Bedürfnisse unserer Mitarbeiter und wollen ihnen ermöglichen, Beruf und Familie besser zu vereinen sowie neue berufliche Wege zu gehen. Hier stellen wir zwei unserer neuesten Arbeitsmodelle vor: Die Muttischicht und den Quereinstieg.*

### MUTTISCHICHT – MEHR ZEIT FÜR FAMILIE UND BERUF

Unsere Muttischicht ist ein Modell, das speziell für Eltern konzipiert wurde, die ihre Arbeitszeiten an die Bedürfnisse ihrer Familie anpassen möchten. Dieses Modell ermöglicht es Dir, von Montag bis Freitag zu arbeiten. Dadurch hast Du genug Zeit, Deine Kinder morgens zur Schule oder in die Kita zu bringen und sie nachmittags wieder abzuholen. Dieses neue Modell zeigt unser Engagement für die Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Wir wissen, wie wichtig es ist, ein ausgeglichenes Leben zu führen, und möchten Dir diese Balance ermöglichen. Die Muttischicht bietet Dir daher mehr Freizeit, um Deinen Alltag zu erleichtern. Zusätzlich unterstützen wir Dich beim Wiedereinstieg nach der Elternzeit und bieten Weiterbildungsmöglichkeiten an, um Deine berufliche Weiterentwicklung zu fördern. Unser Ziel ist es, eine familienfreundliche Arbeitsumgebung zu schaffen, in der Du Dich wohlfühlst.

### QUEREINSTIEG – NEUE KARRIERECHANCEN IM BÄCKERHANDWERK

Unser Quereinsteiger-Programm bietet eine spannende Möglichkeit für alle, die sich beruflich neu orientieren möchten. Wir heißen Menschen aus allen Berufsfeldern willkommen, die eine Leidenschaft für das Bäckerhandwerk entwickeln wollen. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich – wir sorgen für umfassende Schulungen und Einarbeitung, um Dir den Einstieg zu erleichtern. In unserem Modell arbeitest Du in einem motivierten Team und hast die Chance, Dich kontinuierlich weiterzuentwickeln. Wir unterstützen Dich dabei, neue Fähigkeiten zu erlernen und Dich in einem traditionsreichen und zugleich innovativen Handwerksbetrieb zu etablieren. Nutze die Gelegenheit, eine neue Karriere zu starten und Teil der Bäckerei Laudенbach zu werden. Darüber hinaus bieten wir Dir die Möglichkeit, durch regelmäßige Workshops und Meisterkurse Dein Wissen zu vertiefen und Dich auf spezielle Bereiche des Bäckerhandwerks zu spezialisieren. Wir legen großen Wert darauf, Dein individuelles Talent zu fördern und Dir eine erfüllende und erfolgreiche Karriere zu ermöglichen.



# Laudenbach

## Akademie

## LAUDENBACH AKADEMIE

*Wir backen uns die Bäckerzukunft selbst*

### WARUM WERDE ICH EIN LAUDENBACH?

Die Laudenbach Akademie steht für exzellente Weiterbildungsmöglichkeiten, die Fachkräfte auf höchstem Niveau fördern. Hier erhalten Mitarbeiter Zugang zu modernen Schulungen, die praxisorientiertes Wissen und innovative Techniken vermitteln. Diese kontinuierliche Weiterbildung stärkt sowohl individuelle Fähigkeiten als auch das gesamte Team, was uns zu einem führenden Unternehmen macht. Neben der beruflichen Entwicklung profitieren unsere Mitarbeiter von attraktiven Benefits wie flexiblen Arbeitszeiten, einem familiären Betriebsklima, abwechslungsreichen Arbeitsaufgaben und vielfältigen Karriereperspektiven. Die Kombination aus hochwertiger Weiterbildung und umfassenden Vorteilen macht die Entscheidung leicht, sich für Laudenbach zu entscheiden. Ein Teil unseres zukunftsorientierten Unternehmens zu werden, ist ein Schritt in eine erfolgreiche und erfüllende berufliche Zukunft.

### DESHALB HABEN WIR UNSERE „LAUDENBACH AKADEMIE“ GEGRÜNDET

Unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen werden im Hause Laudenbach intern zu verschiedenen Themen geschult. Das Personal an den Theken erhält hochwertige Verkaufsschulungen. Die Bäcker in der Backstube bekommen Wissen zu den Themen Rohstoffe, Teigführung, Backspezifikationen und vielem mehr vermittelt. Das Team in der Konditorei bilden wir im Bereich der Kuchen- und Tortenkreationen weiter. Und unser Fachpersonal in der Verwaltung schulen wir zum Beispiel in den Bereichen Steuern, Finanzen, Marketing und Kommunikation. Mit der Laudenbach Akademie haben wir einen Raum geschaffen, in dem das Wissen unserer erfahrenen Mitarbeiter weitergegeben und ständig erweitert wird. Wir investieren kontinuierlich in die Entwicklung unserer Teams, um sicherzustellen, dass wir auch in Zukunft die besten handwerklichen und verkäuferischen Standards erfüllen.

## WIR GEBEN ALLES FÜR DICH

*Werde Mitglied der Laudenbach Akademie*

Wir sind immer auf der Suche nach Talenten. Stellenangebote als Bäcker oder Bäckerin, als Verkäufer oder Verkäuferin in den Filialen oder für weitere Jobs in der Bäckerei findest Du auf unserer Website.



Die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter ist uns wichtig. Die Bäckerei Laudenbach bietet eine Vielzahl an attraktiven Benefits, die das Arbeitsumfeld angenehmer und erfüllender gestalten. Schau Dich in unserem Karriereportal um!



### UNSERE BENEFITS

- Volle Vergütung jeder Minute
- Überdurchschnittliche Löhne und Urlaubstage
- Prämien im Verkauf
- Edenred Card für steuerliche Vorteile
- Rabatte bei externen Firmen
- Arbeitskleidung und moderne Arbeitsmittel
- Personalrabatt
- Gesundheitsfördernde Arbeitsmittel
- Jährliche Gesundheitswochen
- Umfangreiche Weiterbildungsmöglichkeiten

Hast Du Interesse? Dann sende Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an [info@laudenbach-gera.de](mailto:info@laudenbach-gera.de)

oder per Post an:  
Bäckerei & Konditorei Laudenbach GmbH & Co. KG  
Maler-Reinhold-Straße 7, 07548 Gera  
Tel. 0365.82 49 40

Wir freuen uns darauf, Dich kennen zu lernen.

## SAG DOCH MAL, ... WESHALB BIST DU IM #TEAMLAUDENBACH?

In kurzen Interview-Videos erzählen unsere Mitarbeiter, wie es bei Laudenbachs läuft.



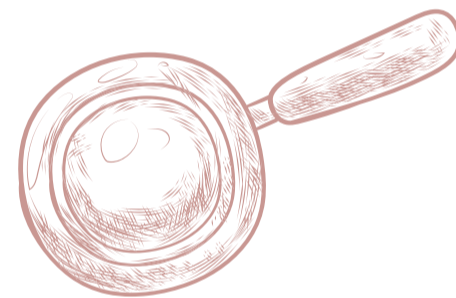
Unsere Videos findest Du unter [jobs.laudenbach-gera.de](https://jobs.laudenbach-gera.de) und auf unseren sozialen Netzwerken.



#machenstattwollen  
#wirmachensregional  
#teamlaudenbach

In den Videostatements erzählen Mitarbeiter von unserem #teamlaudenbach, warum sie gerne in unserer Bäckerei und Konditorei arbeiten und was ihnen an ihrer Tätigkeit bei uns besonders gefällt.

Diese persönlichen Einblicke geben authentische Antworten auf die Frage, was Laudenbach als Arbeitgeber so besonders macht und was es bedeutet #teamlaudenbach zu sein.



welcher job passt am besten zu dir?



### BACK DIR DEINE ZUKUNFT

Stell Dir vor, Du arbeitest in einem Unternehmen, das seit 230 Jahren für echte Handwerkskunst und regionale Verbundenheit steht. Bei uns erwartet Dich nicht einfach nur ein Arbeitsplatz – sondern die Chance, in einem familiären Umfeld zu wachsen und Deine Stärken voll einzubringen. Ob Du eine Leidenschaft für das Bäckerhandwerk hast, gerne im direkten Kontakt mit Kunden stehst

oder Dein organisatorisches Talent ausleben möchtest – bei uns findest Du vielseitige Aufgaben, die nur darauf warten, von Dir entdeckt zu werden. In der folgenden Übersicht kannst Du mehr über unsere Berufsfelder erfahren und herausfinden, wie Du Deine Karriere mit uns in eine erfolgreiche Zukunft verwandeln kannst.

#### **BÄCKER (M/W/D)**

Als Bäcker bist Du das Herzstück unserer Produktion.

Mit handwerklichem Geschick und viel Liebe zum Detail stellst Du täglich frische Brote, Brötchen und Feinbackwaren her. Deine Arbeit beginnt am Abend und endet mit dem Duft frisch gebackener Köstlichkeiten, die unsere Kunden begeistern.

#### **FACHVERKÄUFER (M/W/D)**

Als Fachverkäufer bist Du das freundliche Gesicht unserer Filialen.

Mit Deinem Fachwissen berätst Du unsere Kunden kompetent und sorgst dafür, dass jeder Einkauf zum Genuss wird. Du präsentierst unsere Produkte ansprechend und bist immer für ein Lächeln und ein freundliches Wort zu haben.

#### **PRODUKTIONSHELFER (M/W/D)**

Als Produktionshelfer unterstützt Du tatkräftig unsere Bäcker und Konditoren in der Backstube.

Du bereitest die Zutaten vor, hilfst bei der Herstellung unserer Produkte und sorgst dafür, dass alles reibungslos läuft. Deine Arbeit erfordert Genauigkeit und Teamgeist – bei uns bist Du ein wichtiger Teil des Ganzen.

#### **AUFSCHNEIDER FÜR BROT (M/W/D)**

In dieser Rolle sorgst Du dafür, dass unsere Brote perfekt geschnitten in den Verkauf gelangen.

Mit Präzision und einem guten Auge für Details stellst du sicher, dass jedes Brot gleichmäßig geschnitten ist und sich gut präsentiert. Deine Sorgfalt und Deine handwerklichen Fähigkeiten sind hier entscheidend.

#### **KONDITOR (M/W/D)**

Unsere Konditoren zaubern süße Meisterwerke, die auf der Zunge zergehen.

Vom klassischen Bienenstich über kunstvolle Torten bis hin zu innovativen Kreationen – hier sind Deine Ideen und Dein Können gefragt. Als Konditor bei Laudenbach arbeitest Du mit hochwertigen Rohstoffen und moderner Technik, um unseren Kunden einzigartige Geschmackserlebnisse zu bieten.

#### **FAHRER | KOMMISSIONIERER (M/W/D)**

Unsere Fahrer und Kommissionierer sorgen dafür, dass unsere Backwaren frisch und pünktlich ihr Ziel erreichen.

Du bist die logistische Drehscheibe unseres Unternehmens, arbeitest präzise und zuverlässig. Mit Deinem Einsatz trägst Du maßgeblich dazu bei, dass unsere hohe Qualität auch auf den letzten Metern gewahrt bleibt.

#### **SNACKBEAUFTRAGTER (M/W/D)**

Unsere Snackbeauftragten sind kreativ und vielseitig.

Du entwickelst und bereitest schmackhafte Snacks und kleine Mahlzeiten zu, die unsere Kunden lieben. Von belegten Brötchen bis hin zu Fingerfood aller Art – hier ist Deine Innovationskraft gefragt. Du arbeitest mit hochwertigen Zutaten, setzt auf Frische und Geschmack.

#### **BÜROFACHKRAFT (M/W/D)**

Unsere Bürofachkräfte sind die organisatorischen Talente im Hintergrund.

Du kümmerst Dich um die Verwaltung, Buchhaltung und viele weitere administrative Aufgaben, die für einen reibungslosen Ablauf sorgen. Mit Deinem strukturierten und effizienten Arbeitsstil unterstützt Du das gesamte Team.



# GANZ NACH DEINEM GESCHMACK

*Zeit, den Ofen für Deine Karriere vorzuheizen.*



## AUSBILDUNG ZUM KONDITOR (M/W/D)

Als angehender Konditor wirst du in die Kunst der süßen Verführungen eingeführt. Du lernst, wie man Torten, Pralinen und andere Köstlichkeiten herstellt und dekoriert. Kreativität, handwerkliches Geschick und ein feines Gespür für Geschmack sind hier gefragt. Deine Ausbildung bei Laudenbach bereitet dich optimal auf eine erfolgreiche Karriere vor.



## AUSBILDUNG ZUM BÄCKER (M/W/D)

In der Ausbildung zum Bäcker lernst du alles, was es über das traditionelle Handwerk zu wissen gibt. Vom Kneten des Teiges bis zum Backen der Brote und der Entwicklung neuer Kreationen – hier erwirbst du umfassende Kenntnisse und Fähigkeiten. Unsere erfahrenen Meister stehen dir dabei stets zur Seite und geben ihr wertvolles Wissen an dich weiter.



## AUSBILDUNG ZUM FACHVERKÄUFER (M/W/D)

In der Ausbildung zum Fachverkäufer bei Laudenbach erwirbst du umfassende Kenntnisse über unsere Produkte und lernst, wie man Kunden kompetent und freundlich berät. Du entwickelst deine Kommunikationsfähigkeiten weiter und wirst zum wichtigen Bindeglied zwischen unserer Backstube und den Kunden.

## AUSBILDUNG GEFÄLLIG? WIR HABEN DAS REZEPT!

*Nun entscheidest Du, wie es in Deinem Leben weitergeht.*

### WIR BILDEN AUS, WEIL

uns die Förderung der Jugend und die Sicherung von Fachkräften für morgen am Herzen liegen. Unsere langfristige Perspektive ist es, jungen Menschen aus der Region eine sichere berufliche Zukunft zu bieten und das in einem familiären Umfeld, in dem ihr eure Wurzeln nicht verlassen müsst. Unsere Ausbildungsstruktur ist geprägt von einer persönlichen Betreuung. Jeder von Euch hat einen engagierten Ausbilder an seiner Seite, der Euch während Eurer gesamten Ausbildungszeit begleitet und unterstützt.

Dank unserer überbetrieblichen Ausbildung und dem Know-how unserer Ausbilder könnt Ihr bei uns eine erstklassige Ausbildung genießen. Warum ist eine Ausbildung vor allem bei Laudenbach so interessant?

Bei uns erhaltet Ihr nicht nur einen sicheren Ausbildungsplatz, sondern auch die Möglichkeit, Euer handwerkliches Geschick in einem traditionsreichen Unternehmen zu entfalten. Nun bist Du an der Reihe.



*Du bewirbst Dich bei uns*

Scanne den QR-Code und sende uns Deine Bewerbung. Wir laden Dich zum Gespräch ein. Nach unserem Auswahlverfahren melden wir uns bei Dir.



*Deine Ausbildung startet bei uns*

Mit dem Ausbildungsstart legst Du den Grundstein für Deine berufliche Laufbahn.



*Du lernst dein Umfeld kennen*

Praxisbezogen und intensiv betreut: Wir bereiten Dich umfassend auf die Aufgaben des Berufes vor.



*Du übernimmst Verantwortung*

Neben fachlichen Aufgaben übernimmst Du im Verlauf deiner Ausbildung zunehmend Verantwortung für verschiedene Bereiche.



*Wir wachsen gemeinsam weiter*

Du bringst Deine Ideen und Vorschläge in unseren Alltag mit ein. Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten eröffnen Dir Chancen für deine Entwicklung.

**DEIN WEG ZUM ERFOLG!**

[jobs.laudenbach-gera.de/ausbildung](https://jobs.laudenbach-gera.de/ausbildung)

# TEILCHENSTUBE

Mit gewissen Extras



## SONNTAGS GEÖFFNET

Frisch auch am Wochenende

Duftende Sonntagsbrötchen für einen guten Start in den Tag. Auf Seite 11 finden Sie unsere Filialen mit Öffnungszeiten am Sonntag.



## FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Starten Sie in den Tag mit Laudенbach

Ausgedehntes Frühstück in einer unserer Frühstücksfilialen, Brötchen und Backwaren für Zuhause oder Frühstückssnacks zum Mitnehmen.



## SOFTEIS

Frisch gezapft

Von Frühling bis Herbst in ausgewählten Filialen. Täglich frisch hergestellt in verschiedenen Geschmacksrichtungen.



# Onlineshop

## VOM ONLINESHOP DIREKT NACH HAUSE

[www.laudenbach-gera.de/shop](http://www.laudenbach-gera.de/shop)



Bestellen Sie Ihre Lieblingsprodukte ganz einfach direkt in unserem Onlineshop und zahlen Sie bequem per PayPal. Entdecken Sie regelmäßig wechselnde, saisonale Angebote. Reinschauen lohnt sich.

# Genussnachrichten

## GENUSSNACHRICHT ABONNIEREN UND 10 % RABATT SICHERN

Frisch aus der Backstube direkt in Ihr E-Mail Postfach

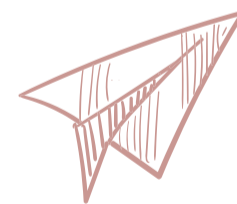


Sichern Sie sich jetzt 10 % Rabatt auf Ihre nächste Bestellung in unserem Onlineshop! Abonnieren Sie unseren Newsletter und verpassen Sie keine Neuigkeiten der Bäckerei Laudенbach. Erhalten Sie exklusive Aktionen, spannende Updates und besondere Rabatte.

Die Anmeldung ist ganz einfach: Besuchen Sie unsere Webseite, geben Sie Ihre E-Mail-Adresse ein und bestätigen Sie Ihre Anmeldung. Bleiben Sie informiert und genießen Sie stets die besten Angebote – direkt und bequem per E-Mail.

- ✓ Angebote und Aktionen
- ✓ Rabattcodes und Gutscheine
- ✓ Neue und saisonale Produkte
- ✓ Neuigkeiten unserer Bäckerei
- ✓ Veranstaltungen und Events

Jetzt Anmelden



Immer aktuell informiert

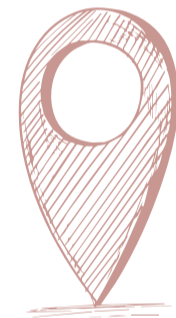
# UNSER GENUSSNETZWERK

In Gera und Umgebung

blitzschnell  
bargeldloses  
zahlen

FILIALE	STADTEIL	ADRESSE	MONTAG-FREITAG *	SAMSTAG *	SONNTAG *	BESONDERES ANGEBOT
SH	Untermhaus	Maler-Reinhold-Straße 7, 07548 Gera	7.00–13.00 Uhr	6.00–10.00 Uhr		Snacks
1	Lusan	Schleizer Straße 35–39, 07549 Gera	7.00–19.00 Uhr	7.00–19.00 Uhr		Snacks, Eis
2	Debschwitz	Elsterdamm 5, 07548 Gera	8.00–20.00 Uhr	8.00–20.00 Uhr		Snacks
3	Zentrum	Zschochernstraße 39, 07545 Gera	6.30–14.00 Uhr	6.00–11.00 Uhr		Snacks, Glutenfreie Produkte
5	Debschwitz	Jägerstraße 2, 07548 Gera	6.00–19.00 Uhr	6.00–16.00 Uhr	7.00–10.00 Uhr	Snacks
7	Zwötzen	August-Bebel-Straße 1a, 07551 Gera	6.00–20.00 Uhr	6.00–19.00 Uhr	7.00–10.00 Uhr	Snacks, Eis
8	Eisenberg	Obere Donitzschkau 2, 07607 Eisenberg	7.00–19.00 Uhr	7.00–15.00 Uhr		Snacks
9	Debschwitz	Wiesestraße 66, 07548 Gera	6.00–18.00 Uhr	6.00–12.00 Uhr		Snacks
10	Zentrum	Heinrichstraße 30, 07545 Gera	7.00–19.00 Uhr	7.00–19.00 Uhr		Snacks, Eis
11	Untermhaus	Gutenbergstraße 4, 07548 Gera	6.30–17.00 Uhr			Frühstück, Snacks, Eis
12	Zentrum	Dornaer Straße 2, 07545 Gera	6.00–20.00 Uhr	6.00–19.00 Uhr		Snacks, Eis
13	Langenberg	Langenberger Straße 21, 07552 Gera	6.00–19.00 Uhr	6.00–17.00 Uhr		Snacks
14	Zentrum	Bistro, Johannisstraße 6, 07545 Gera	7.00–13.00 Uhr			Frühstück, Snacks
15	Zentrum	Backstube, Johannisstraße 6, 07545 Gera	7.00–18.00 Uhr	7.00–12.00 Uhr		Frühstück, Snacks
16	Zentrum im Bahnhof	Bahnhofplatz 3, 07545 Gera	5.00–18.00 Uhr	6.00–16.00 Uhr	7.00–17.00 Uhr	Snacks, Eis
17	Altenburg	Sporenstraße 11, 04600 Altenburg	6.30–17.00 Uhr	6.30–12.00 Uhr		Frühstück, Snacks, Eis
18	Lusan	Zeulsdorfer Straße 85, 07549 Gera	6.00–20.00 Uhr	6.00–19.00 Uhr		Snacks, Eis

\* Unsere Öffnungszeiten finden Sie immer brandaktuell auf unserer Website unter [www.laudenbach-gera.de/filialen](http://www.laudenbach-gera.de/filialen)



## #WIRMACHENSREGIONAL

Unsere Backwaren in den Aldi Nord Filialen

Im Januar 2023 haben wir unsere regionalen Backwaren in 14 Aldi-Filialen in Ostthüringen eingeführt. Seitdem hat sich die Partnerschaft als großer Erfolg erwiesen. Unsere Kunden schätzen die Qualität und Frische unserer Produkte, die direkt aus unserer Backstube in die Aldi-Märkte in

Gera und Umgebung geliefert werden. Die kurzen Transportwege tragen nicht nur zur Nachhaltigkeit bei, sondern unterstreichen auch die Regionalität unserer Produkte.



STADT	ADRESSE	MONTAG-SAMSTAG	STADT	ADRESSE	MONTAG-SAMSTAG
Weida	im ALDI, Schafberg 2	7.00–20.00 Uhr	Jena	im ALDI, Altenburger Straße 1	7.00–20.00 Uhr
Eisenberg	im ALDI, Saasaer Str. 1	7.00–20.00 Uhr	Jena	im ALDI, Obmaritzer Straße 1a	7.00–20.00 Uhr
Gera	im ALDI, Dornaer Straße 26	7.00–20.00 Uhr	Stadtroda	im ALDI, Jenaer Straße 1	7.00–20.00 Uhr
Gera	im ALDI, Otto-Rothe-Straße 26	7.00–20.00 Uhr	Jena	im ALDI, Salvador-Allende-Platz 25	7.00–20.00 Uhr
Gera	im ALDI, Hinter dem Südbahnhof 1	7.00–20.00 Uhr	Hermisdorf	im ALDI, Erich-Weinert-Straße 45	7.00–20.00 Uhr
Gera	im ALDI, Braustraße 13	7.00–20.00 Uhr	Altenburg	im ALDI, Offenburger Allee 15	7.00–20.00 Uhr
Jena	im ALDI, Leutragraben 1	7.00–21.00 Uhr	Schmölln	im ALDI, Bergstraße 18	7.00–20.00 Uhr

# WIR MACHEN SIE SATT UND ZUFRIEDEN

*Auch direkt vor Ort: Unsere Frühstücks- und Mittagsangebote*



## UNSERE FRÜHSTÜCKS-FILIALEN

Filiale 11, Gera Untermhaus  
Gutenbergstraße 4, 07548 Gera

Bistro am Schlosstor, Zentrum  
Johannisstraße 6, 07545 Gera

Historische Backstube, Zentrum  
Johannisstraße 6, 07545 Gera

Filiale 17, Altenburg  
Sporenstraße 11, 04600 Altenburg

Eine Übersicht all unserer  
Laudenbach-Filialen finden  
Sie auf Seite 11.



## DER BÄCKER MIT FRÜHSTÜCK IN IHRER NÄHE

Ein gutes Frühstück ist der perfekte Start in den Tag. Daher haben wir unser Angebot erweitert und bieten Ihnen noch mehr Vielfalt. Unsere Frühstückskreationen werden täglich frisch zubereitet und mit viel Liebe angerichtet. Mit einer gelungenen Kombination aus traditionellen und modernen Elementen sorgen wir, bei Laudенbach, für einen gelungenen Start in den Tag, der keine Wünsche offen lässt. Ob klassisch oder ausgefallen – unser Sortiment lädt Sie dazu ein, jeden Morgen etwas Neues zu entdecken und mit Genuss in den Tag zu starten. Besuchen Sie eine unserer Frühstücksfilialen und lassen Sie sich bei einem Plausch mit Freunden oder der Familie mit Köstlichkeiten verwöhnen.

## FRÜHSTÜCKSSNACKS ZUM MITNEHMEN

In unseren Filialen erwartet Sie auch immer eine große Auswahl an Frühstückssnacks zum Mitnehmen. Von herzhaft belegten Brötchen über frisch gebackene Croissants bis hin zu saisonalen Angeboten – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die Vielfalt unseres Sortiments sorgt für Abwechslung. Wir legen großen Wert auf frische Zutaten und hochwertige Zubereitung, damit Sie in den Tag starten können. Neben dem regulären Angebot gibt es auch immer wieder besondere Kreationen, die Ihnen zusätzliche Abwechslung bieten und zu unseren Aktionswochen überraschen. Besuchen Sie eine unserer zahlreichen Filialen, die sicher auch in Ihrer Nähe sind. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

## MITTAGSTISCH

Unsere Mittagsangebote bieten eine abwechslungsreiche Auswahl an herzhaften kleinen Gerichten für den Hunger zwischendurch. Bei uns finden Sie genau das Richtige für eine schnelle und leckere Mittagspause. Für Fans würziger Suppen haben wir auch Gulaschsuppe im Angebot. Unsere Schlemmerschnitte ist außerdem ideal für alle, die es etwas leichter mögen. Alle Gerichte werden täglich frisch und mit hochwertigen regionalen Zutaten zubereitet, um Ihnen den perfekten Genuss für die Mittagspause zu bieten. Gönnen Sie sich bewusst diese Auszeit.

## Kraftvoll starten und gesund genießen

Mit natürlichen Zutaten und frischen Ideen

## BEWUSSTE ERNÄHRUNG

mit vollwertigen Broten nach eigenen Rezepten



Für Ihre  
Gesundheit



### UNSER AKTUELLER BROTKALENDER

[www.laudenbach-gera.de/sortiment/brote](http://www.laudenbach-gera.de/sortiment/brote)

Entdecken Sie täglich wechselnde Brotsorten in unserem aktuellen Brotkalender, den Sie auf unserer Website finden. So können Sie immer genau planen, wann Ihre Lieblingsorten frisch aus dem Ofen kommen.

## SAUERTEIG – EIN GESUNDHEITSBOOSTER

Unser Sauerteig ist weit mehr als nur ein Triebmittel für Brot. Er ist ein echter Gesundheitsbooster, der zahlreiche Vorteile für unseren Körper bietet.

Durch unseren natürlichen Fermentationsprozess entstehen Milchsäurebakterien, die nicht nur den typischen Geschmack prägen, sondern auch unsere Darmflora positiv beeinflussen. Ein gesunder Darm ist die Basis für ein starkes Immunsystem und Wohlbefinden. Die gesundheitlichen Vorteile von Sauerteigbrot sind vielfältig. Es liefert wertvolle Ballaststoffe für die Verdauung und ist reich an Mineralstoffen wie Magnesium, Eisen und Zink. Dafür lieben wir unseren Sauerteig und verarbeiten ihn gern in vielen unserer Produkte.

# WIR BRINGENS – CATERING VON LAUDENBACH

*Mit uns lässt es sich feiern!*

*auch wenn es gut aussieht  
- bitte nicht am papier lecken.*

## PROFESSIONELLES CATERING

Wir bieten einen Cateringservice, der jeden Anlass kulinarisch aufwertet. Unser vielseitiges Angebot passt sich individuell Ihren Bedürfnissen an und sorgt dafür, dass Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

### GESCHÄFTLICHE EVENTS

Egal, ob Firmenevent, Jubiläum oder Meeting – wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung auch kulinarisch ein Erfolg wird.

### PRIVATE FEIERN

Von Hochzeiten über Geburtstagsfeiern bis hin zu Anlässen wie Schuleinführungen – unser Cateringservice begleitet Sie durch Ihre schönsten Momente.

### UNSERE CATERING-ANGEBOTE FÜR ALLE ANLÄSSE

Herzhafte Snacks – Belegte Brötchen, Snack-Teller, Salate, schweizer Raclette u.v.m.

Obst und Gemüse – eine erfrischende und gesunde Alternative

Süße Köstlichkeiten – Leckereien von Kuchen bis Gebäck

Individuelle Auswahl – nach Ihren Wünschen zusammengestellt

Lassen Sie Ihr Event mit frischen, liebevoll zubereiteten Speisen zum Erfolg werden.



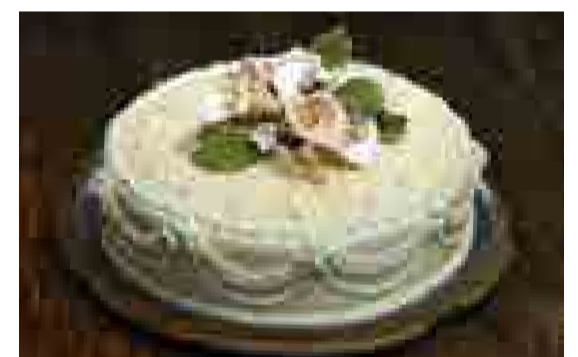
## MASSGESCHNEIDERTE EVENTTORTEN

Mit unseren Torten bieten wir Ihnen den idealen Rahmen für Ihre Feier – sei es geschäftlich oder privat. Jedes Event ist einzigartig, deshalb passen wir unsere Torten Ihren individuellen Wünschen an. Unser Rundum-Service bietet professionelle Unterstützung von der Planung bis hin zur Lieferung und kreative Gestaltungsideen.

### UNSER ANGEBOT

- Klassische Festtagstorten
- Motto- und Motivtorten
- Hochzeitstorten
- Kuchen und Gebäck

Sprechen Sie uns an und lassen Sie sich individuell beraten.



## GEMÜTLICHE WEIHNACHTSFEIER

Das perfekte Weihnachts-Event: Unsere Backstube bietet den idealen Rahmen für eine besinnliche und zugleich kreative Weihnachtsfeier. Unter fachkundiger Anleitung lernen Sie und Ihre Kollegen, wie man den perfekten Stollen und köstliche Plätzchen backt – ob zum selber Essen oder als besonderes Geschenk.

- Gemeinsames Schlemmen: Genießen Sie unsere köstlichen Weihnachtsleckereien und stoßen Sie in geselliger Runde an.
- Egal ob Stollen, Plätzchen oder Lebkuchenhäuser backen: Jeder Teilnehmer hat die Möglichkeit, seine eigene Kreation zu backen und diese individuell zu gestalten.
- Persönliche Betreuung: Unser erfahrenes Team steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, sodass das Backen zu einem entspannten und erfolgreichen Erlebnis wird.

Die persönliche Betreuung in unserer Backstube und die festliche Atmosphäre sorgen für eine unvergessliche Weihnachtsstimmung. Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Termin und freuen Sie sich auf ein einzigartiges Event in der Bäckerei Laudenbach.



## KONTAKT

*Unverbindlich anfragen*

Wir erstellen für Ihre Events ein individuelles Angebot, welches auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Weitere Informationen erfahren Sie online oder rufen Sie uns direkt an. Wir beraten Sie gern.

Bäckerei und Konditorei Laudenbach GmbH & Co. KG  
Stammhaus | Maler-Reinhold-Straße 7 | 07548 Gera  
Tel. 0365.82 49 40 | Fax 0365.8 24 94 27  
Mail [info@laudenbach-gera.de](mailto:info@laudenbach-gera.de)  
[www.laudenbach-gera.de/kontakt](http://www.laudenbach-gera.de/kontakt)



# Unser Jubiläumsjahr

## EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE 2025

Seit 2021 sind die Aktionswochen ein fester Bestandteil unseres Angebots. Über das Jahr hinweg nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise durch verschiedene Länder, in denen wir landestypische Rezepte und Zutaten ausprobieren. Inspiriert durch unsere Reisen und die Freude daran, immer neue Rezepte auszuprobieren, bringen wir Ihnen ein Stück Urlaub auf den Tisch.

wir feiern mit ihnen!  
mehr dazu auf seite 3



### SCHWIIZER GUETZLI-GAUDI – SO KNUSPERT DIE SCHWEIZ

Die Schweizer Wochen bringen den unverwechselbaren Geschmack der Alpen direkt zu Ihnen. Ein besonderes Highlight dieser Wochen ist die Verwendung des traditionellen Schweizer Ruchmehls, das den Broten eine herzhaft, vollmundige Note verleiht. Ruchmehl, ein weniger stark ausgemahlenes Weizenmehl, sorgt für eine dunklere Krume

JANUAR BIS MÄRZ 2025



### GEBURTSTAGSWOCHEN

Der Mai steht ganz im Zeichen unseres großen Jubiläums, und wir freuen uns, diesen besonderen Anlass gemeinsam mit Ihnen zu feiern. Genießen Sie jede Menge tolle Angebote und besondere Aktionen, die Sie durch diesen festlichen Monat begleiten werden.

Wir sagen „Danke“ für Ihre Treue und freuen uns auf viele weitere gemeinsame genussvolle Jahre mit Ihnen!

MAI 2025



### LA DOLCE VITA – ITALIEN ZUM AN- UND ABBEISSEN

Während unserer italienischen Wochen bringen wir das Lebensgefühl Italiens direkt zu Ihnen. Diese Wochen stehen ganz im Zeichen der „Dolce Vita“ – der süßen Leichtigkeit des italienischen Alltags. Von den sonnigen Küsten bis in die malerischen Dörfer des Landes, die italienische Küche ist berühmt für ihre unverwechselbare Kombination aus Tradition und Lebensfreude.

JULI BIS AUGUST 2025



### HERBSTGENUSS – SO SCHMECKT DIE GOLDENE JAHRESZEIT

Wenn der Herbst Einzug hält, wird es in unserer Bäckerei besonders herzhaft und gemütlich. Die herbstlichen Wochen feiern die Fülle der Erntezeit mit Backwaren, die reich an Kürbiskernen und erntefrischen Produkten sind. Diese Zutaten verleihen den Backwaren einen unverwechselbaren Geschmack, der perfekt in die goldene Jahreszeit passt.

SEPTEMBER BIS NOVEMBER 2025



### WEIHNACHTSLECKEREIEN, DIE DEN NIKOLAUS NEIDISCH MACHEN

Die Stollenzeit ist ein wahrer Genuss in der Adventszeit. Diese Wochen widmen sich ganz unseren preisgekrönten Stollen-Variationen und weihnachtlichen Plätzchen, die jedes Jahr aufs Neue die Herzen unserer Kunden höher schlagen lassen, denn unsere Stollen werden nach traditionellen Rezepten gebacken.

DEZEMBER 2025



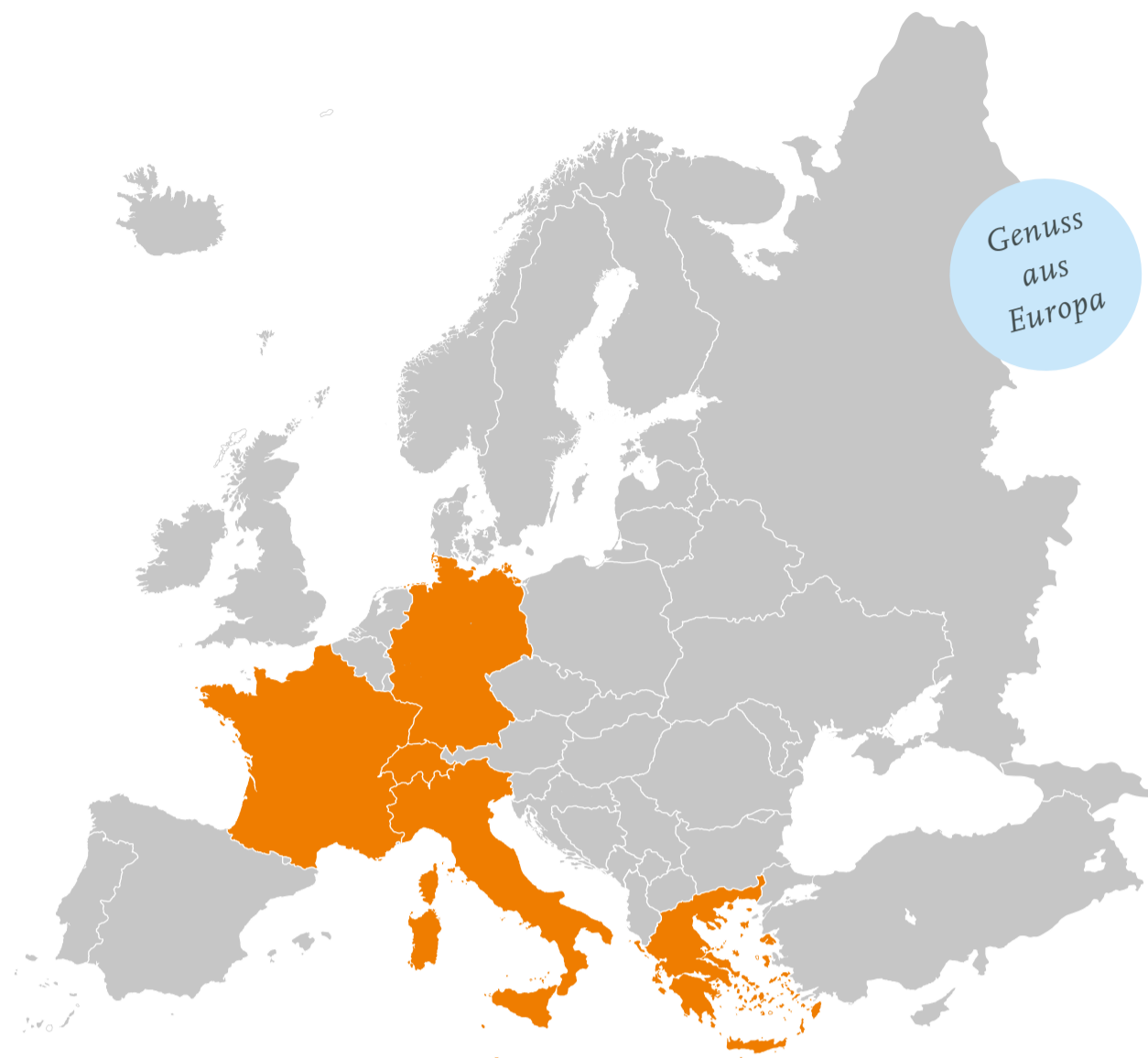
## IMMER AKTUELL

### Folgen Sie unseren sozialen Feeds

Welche Aktionswochen gerade laufen und welche Produkte an welchen Tagen in unseren Filialen erhältlich sind, erfahren Sie immer aktuell über unsere sozialen Netzwerke.



Facebook: baeckerei.laudenbach  
Instagram: baeckermitderbrezelimherzen  
Youtube: @Bäckerei Laudenbach  
TikTok: @Bäckerei Laudenbach  
LinkedIn: @Bäckerei Laudenbach



Seit einigen Jahren kreieren wir unsere eigenen „Jahreszeiten“, um Ihnen das ganze Jahr über genussvolle Highlights und Abwechslungen zu bieten. Los geht das Jahr 2025 mit den Schweizer Wochen, gefolgt von unserem Geburtstagsmonat Mai, den italienischen Wochen, den herbstlichen Wochen und als krönenden Abschluss unserer festlichen Weihnachtszeit. Jede dieser Phasen bringt Ihnen nicht nur neue Köstlichkeiten, sondern auch die Möglichkeit, verschiedene Geschmäcker und Traditionen zu erleben.

Und keine Sorge, liebe Fans der klassischen Aktionswochen: 2026 kehren unsere bewährten französischen und griechischen Wochen zurück! Die französische Bäckerkunst mit ihren luftigen Croissants und die herzhaften, mediterranen Genüsse aus Griechenland geraten nicht in Vergessenheit.

Wie jedes Jahr arbeiten wir auch diesmal wieder an neuen kreativen Rezepten, um Sie immer wieder mit frischen Ideen und außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen zu überraschen.

Die ständig wechselnden Produkte sorgen nicht nur für frischen Wind in Ihrer Küche, sondern lassen auch Erinnerungen an unvergessliche Urlaubstage aufleben. Wer hat sich nicht schon einmal gewünscht, den herrlichen Geschmack des Tiramisu aus dem letzten Italienurlaub zurückzuholen? Mit unseren Aktionswochen bringen wir Ihnen genau diese Erlebnisse zurück – ohne dass Sie sich dafür in den Flieger setzen müssen.

Bei uns wird jede Woche zu einem kleinen kulinarischen Abenteuer – für alle, die gerne Neues entdecken. Freuen Sie sich jetzt schon auf unsere Aktionswochen.

## 2026

*darauf können sie sich 2026 freuen!*

- schweizer wochen
- italienische wochen
- französische wochen
- griechische wochen
- herbstliche wochen
- weihnachten

*und natürlich auf viele weitere leckere produkte*



### OH LÁLÁ – FRANKREICH ZUM VERNASCHEN

Erleben Sie die raffinierte Leichtigkeit der französischen Backkunst direkt in unseren Filialen. Während der französischen Wochen verwöhnen wir Sie mit klassischen Kreationen, die den unverwechselbaren Charme Frankreichs in Ihren Alltag bringen.

2026



### GRIECHISCHE WOCHEN – HIER WERDEN SELBST DIE GÖTTER SCHWACH

Unsere Griechischen Wochen sind eine wahre Reise für die Sinne, die Sie mit den intensiven Aromen des Mittelmeers verzaubern. In diesen Wochen stehen frische, mediterrane Zutaten im Mittelpunkt, die für ihre Vielseitigkeit und ihre leichten, dennoch würzigen Aromen bekannt sind.

2026



# GAUMENSCHMEICHLER

*Ausgezeichnete Qualität*

## PREISGEKRÖNTE STOLLEN

*Der Stollen hat in unserer Region eine lange Tradition und ist neben den Plätzchen auf der weihnachtlichen Kaffeetafel nicht wegzudenken.*

Für unsere Stollen haben wir schon viele Preise erhalten, zuletzt von der Vereinigung der Bäckerbranche in Dresden. Dort wurden unsere vier Stollensorten mit der vollen Punktzahl und einer Auszeichnung in Gold geehrt.

Unsere Stollen vereinen traditionelle Rezepte mit modernen Ideen, die durch typisch weihnachtliche Geschmäcker begeistern. Von der sorgfältigen Auswahl der besten Zutaten bis zur liebevollen Handarbeit stecken in jedem Stollen viel Zeit, Leidenschaft und handwerkliches Können. Diese Kombination macht unsere Stollen zu einem besonderen Genuss in der Adventszeit.

Ab November können Sie unsere preisgekrönten Stollen in unseren Filialen, unserem Onlineshop oder auf ausgewählten Weihnachtsmärkten erhalten. Holen Sie sich ein Stück weihnachtliche Tradition nach Hause und genießen Sie die festlichen Tage mit unseren einzigartigen Kreationen.



Original Thüringer Christstollen



### STOLLENPRÜFUNG

Jedes Jahr stellen wir uns der Herausforderung der Stollenprüfung und nehmen mit Stolz daran teil. Unsere Stollen werden dabei von einer fachkundigen Jury unter die Lupe genommen, die auf höchste Qualität und traditionelles Handwerk achtet. Dank unserer sorgfältigen Auswahl der besten Zutaten und der liebevollen Zubereitung konnten

wir in den vergangenen Jahren stets hervorragende Ergebnisse erzielen. Besonders beliebt ist unser Bratapfelstollen, der durch seine unverwechselbare Note überzeugt. Auch in diesem Jahr blicken wir voller Zuversicht auf die Ergebnisse und freuen uns auf das Lob unserer Kunden.

## Wir backen für Ihre Seele

Köstlichkeiten, die unseren Kunden ein gutes Gefühl schenken



### DER PUNSCHIGEL – EIN STÜCK HEIMAT AUF DER ZUNGE

*In der Hektik des Alltags suchen viele von uns nach kleinen Momenten der Nostalgie – nach Erinnerungen, die uns zurück in eine einfachere Zeit versetzen.*

Der Punschigel bietet genau das: Ein köstliches Stück Vergangenheit, das mit jedem Bissen unvergessliche Geschichten und Emotionen erzählt. Der Punschigel ist mehr als nur ein Naschwerk. Es ist ein traditionelles DDR-Gebäck, das zum zeitlosen Klassiker wurde. In einer Zeit, in der Ressourcen oft knapp waren, fanden die Menschen kreative Wege, aus einfachen Kuchenresten etwas Besonderes zu zaubern. Mit seinem aromatischen Punsch- oder Rumgeschmack und der liebevollen, einfallsreichen Dekoration zaubert der Punschigel ein Lächeln auf jedes Gesicht. Für uns gehört der Punschigel nicht einfach nur zu unserem umfangreichen Sortiment – er ist ein kleines Stück Heimat und wertvolle, nostalgische Erinnerung.



#### UNSERE PUNSCHIGEL ONLINE BESTELLEN

[www.laudenbach-gera.de/shop](http://www.laudenbach-gera.de/shop)

Sie können vier original Punschigel im Vorteilspack bequem in unserem Onlineshop bestellen.



# Geniesser Rezepte

## FÜR BROTLIEBHABER

unsere rezepte für  
übrig gebliebenes brot

Manchmal gibt es nichts Schöneres, als den Duft von frisch gebackenem Brot, der durch die Küche zieht. Doch auch Brot, das schon ein paar Tage bei Ihnen zu Hause liegt, kann zu einem ganz besonderen Genussmoment werden. Diese Rezepte zeigen Ihnen, wie Sie beispielsweise Sauerteigbrot, das seinen ersten Glanz vielleicht schon verloren hat, in eine

unwiderstehliche Delikatesse verwandeln können. Ob mit frischem Gemüse kombiniert, oder mit herzhaftem Käse überbacken – die Möglichkeiten sind vielfältig. Lassen Sie sich von diesen einfachen, aber köstlichen Ideen inspirieren. Gelingt übrigens nicht nur mit Sauerteigbrot – auch mit Baguette, Brötchen oder anderen Laudenbach-Broten wird es ein Genuss!

### ÜBERBACKENES SAUERTEIGBROT MIT WÜRZIGEN PILZEN

#### ZUTATEN

- 4 Scheiben Sauerteigbrot
- 300 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Shiitake, Pfifferlinge), grob gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 100 g geriebener Käse (z. B. Gruyère, Emmentaler oder Cheddar)
- 2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Optional: Ein Schuss Weißwein oder Gemüsebrühe

#### ZUBEREITUNG

1. Pilze zubereiten: In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Pilze dazugeben und weiter braten bis sie weich und leicht gebräunt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Optional einen Schuss Weißwein oder Gemüsebrühe hinzufügen, um den Geschmack zu verstärken und die Pilze saftiger zu machen. Vom Herd nehmen und die gehackte Petersilie unterrühren.
2. Sauerteigbrot vorbereiten: Die Sauerteigbrotscheiben auf ein Backblech legen. Jede Scheibe gleichmäßig mit der Pilzmischung belegen. Den geriebenen Käse darüberstreuen.
3. Backen: Das vorbereitete Brot im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10-15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist.
4. Servieren: Das überbackene Sauerteigbrot warm servieren, idealerweise mit einem frischen grünen Salat oder als Beilage zu einer Suppe.



### TOMATEN-BROTSALAT

#### ZUTATEN

- 400 g altes Brot (vorzugsweise Ciabatta oder Baguette), in grobe Würfel geschnitten
- 500 g reife Tomaten, grob gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, dünn geschnitten
- eine Handvoll frisches Basilikum, grob zerrissen
- 1 Gurke, halbiert und in Scheiben geschnitten
- Olivenöl
- Balsamicoessig
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Optional: Kapern oder Oliven

#### ZUBEREITUNG

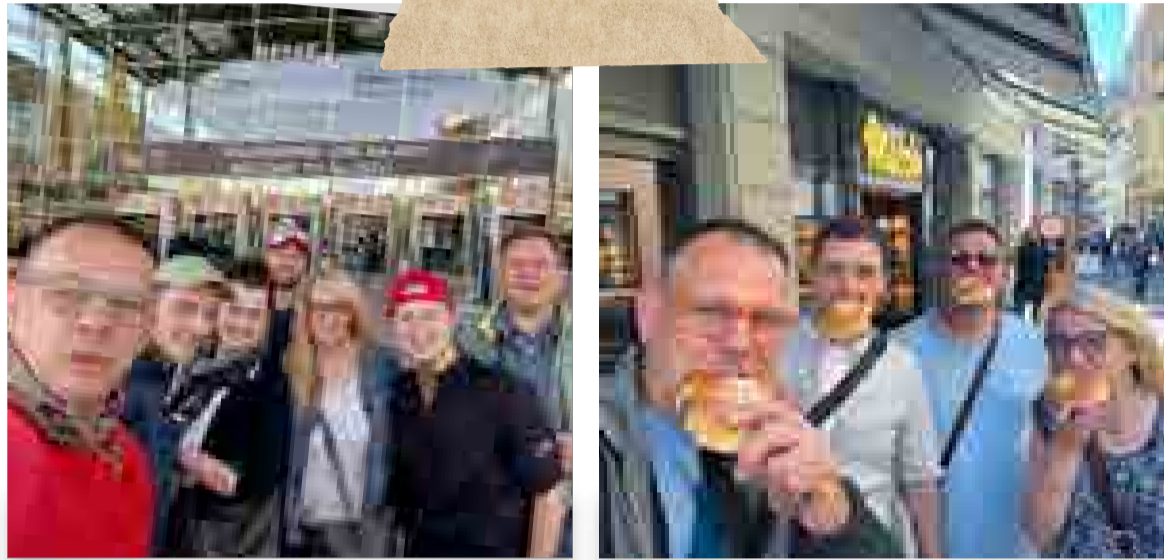
1. Brot vorbereiten: Das Brot in einer großen Schüssel mit etwas Wasser beträufeln. Sobald es etwas weich ist, leicht ausdrücken und beiseite stellen.
2. Gemüse und Dressing vorbereiten: Tomaten, Zwiebel, Gurke und Basilikum in einer großen Salatschüssel mischen. In einer kleinen Schüssel eine Mischung aus Olivenöl und Balsamicoessig anrühren. Das Verhältnis von Öl zu Essig sollte etwa 3:1 sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Salat zusammenstellen: Das vorbereitete Brot zum Gemüse geben. Das Dressing darüber gießen und alles gut durchmischen. Lassen Sie den Salat mindestens 30 Minuten ziehen, damit das Brot die Aromen aufnehmen kann.
4. Servieren: Vor dem Servieren nochmals abschmecken und bei Bedarf mit Kapern oder Oliven verfeinern.



# MIT HERZ UND HAND

## Inspiration und Leidenschaft

Was uns antreibt, sind nicht nur unsere jahrzehntelange Tradition, sondern auch die ständige Suche nach neuen Ideen und frischen Impulsen. Ob in der Zusammenarbeit mit innovativen Partnern, im kreativen Austausch mit anderen Meistern oder in unserem Engagement für die Region: Wir lassen uns inspirieren, denken weiter und bleiben dabei unseren Wurzeln treu. So schaffen wir es, Tag für Tag Neues zu entdecken, unser Handwerk zu perfektionieren und gleichzeitig Verantwortung für unsere Heimat zu übernehmen.



### TRENDSCOUTING

Regelmäßige Besuche von Fachmessen, wie der Iba in München, sind für uns unerlässlich. Die Iba ist eine der weltweit größten Leitmessen für Bäckerei, Konditorei und Snacks und bietet uns eine einzigartige Gelegenheit, die neuesten Trends der Branche hautnah zu erleben. Hier sehen wir nicht nur neue Backtechniken und innovative Maschinen, sondern können auch direkt mit Herstellern und Experten sprechen, um wertvolle Einblicke in die neuesten Entwicklungen zu erhalten. Für unsere Bäckerei ist es besonders wichtig, auf solche Innovationen schnell reagieren zu können. So entdecken wir zum Beispiel neue Rohstoffe, die unseren Backwaren einen modernen und gesunden Touch verleihen. Auch in puncto Nachhaltigkeit nehmen wir wertvolle Anregungen mit.



Foto: Matthias Piazza

### KREATIVER AUSTAUSCH

Der Besuch bei Christen Beck, einem renommierten Schweizer Bäcker, war für uns eine besondere Inspirationsquelle. Bekannt für seine legendären Linzer Torten und seine innovativen Ansätze, beeindruckte Christen Beck nicht nur mit traditionellem Handwerk, sondern auch mit kreativen, maßgeschneiderten Lösungen, die er geschickt in seinen Bäckeralltag einfließen lässt. Der Austausch mit solch leidenschaftlichen Kollegen ist für uns von unschätzbarem Wert. Gemeinsam teilen wir nicht nur die Liebe zu hochwertigen Produkten, sondern auch den Wunsch, ständig voneinander zu lernen und unser Handwerk weiterzuentwickeln. Es ist genau dieser gegenseitige Ansatz, der uns hilft, Traditionen zu bewahren und gleichzeitig mit Ideen in neue Richtungen zu schreiten.

*wenn aus kollegen freunde werden, entstehen besondere verbindungen*

# Für unser bestes Sortiment

*in unseren augen die wohl beste kaffeebohne*

### HANDVERLESENER KAFFEE

In unserem „Café Da Lagoa“ verwenden wir ausschließlich hochwertigen Kaffee der Marke Lagoa do Morro aus Brasilien. Dieser stammt von einer familiengeführten Plantage, die seit 1764 besteht und sich durch ihre nachhaltigen Anbaumethoden auszeichnet. Die Arabica-Bohnen werden unter idealen klimatischen Bedingungen in den Höhenlagen Brasiliens angebaut und in einem schonenden Verfahren verarbeitet.

Durch diese enge Zusammenarbeit können wir sicherstellen, dass unser Kaffee nicht nur durch seine erstklassige Qualität, sondern auch durch faire Bedingungen in der Produktion überzeugt. So bringen wir ein Stück brasilianische Kaffeekultur direkt nach Gera. Ronny Laudenbach reiste im Juni 2018 nach Brasilien zur Fazenda da Lagoa, um die Herkunft und Qualität des Kaffees, den seine Bäckerei verwendet, persönlich zu erleben. Während seines Besuchs lernte er die nachhaltigen Anbaumethoden und die sorgfältige Pflege der Kaffeepflanzen in der Region Minas Gerais kennen. Infos unter [www.cafe-da-lagoa.de](http://www.cafe-da-lagoa.de)



## GRÜNINGER MÜHLE

Die schweizer Grüninger Mühle ist ein wichtiger Partner für unsere Bäckerei, auf deren hochwertiges Mehl wir seit Jahren setzen. Gegründet 1936 von Wilhelm Grüninger, hat sich das Familienunternehmen durch Innovation und höchste Qualitätsstandards kontinuierlich einen Namen gemacht. Heute wird die Mühle von Christoph Grüninger und drei weiteren Mitgliedern der Geschäftsleitung geführt, mit starker Unterstützung der Familie. Besonders beeindruckend ist der moderne Ansatz, bei dem der gesamte Mahlprozess digital überwacht wird, was eine gleichbleibend hohe Qualität garantiert. Unterstützt durch den Kanton und das Land, ist die Grüninger Mühle ein Vorreiter in Sachen technologischen Fortschritts und Nachhaltigkeit – Werte, die auch uns in der täglichen Arbeit wichtig sind. Diese Kombination aus Handwerk und Fortschritt macht die Grüninger Mühle zu einem starken Partner.



### SCHWEIZER MEHL

Seit vielen Jahren verwenden wir das hochwertige Mehl der Grüninger Mühle. Dieses schweizer Mehl ist die perfekte Grundlage für unsere Backwaren, insbesondere während der Schweizer Wochen. Es verleiht unseren Produkten den typischen Geschmack und sorgt für herausragende Backeigenschaften.

# Wir leben für die Region

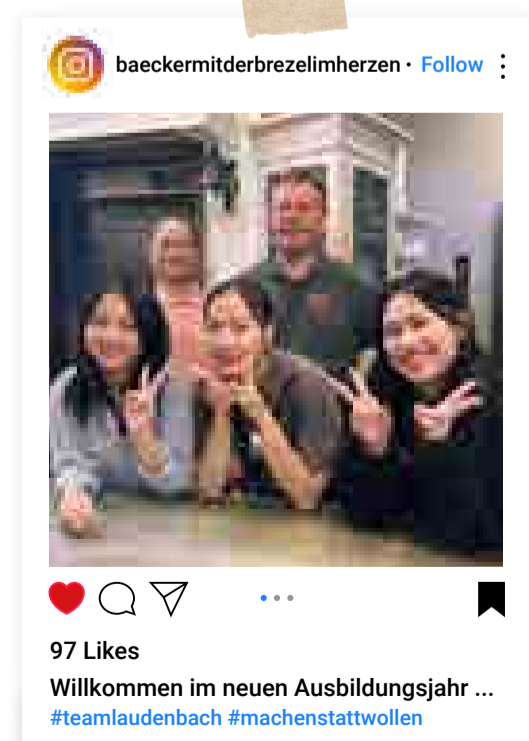
*von wilhelm grüninger ins leben gerufen und bis heute mit leidenschaft von der familie geführt*



## HOCHWASSERSCHUTZ

Wir engagieren uns nach dem Hochwasser 2013 in Gera weiterhin aktiv für den Hochwasserschutz. Der Schutz unserer Region und der Menschen, die hier leben, liegt uns sehr am Herzen. Gemeinsam mit der Wasserwehr Gera setzen wir uns dafür ein, dass durch präventive Maßnahmen mögliche Hochwasserschäden reduziert werden können. Unser Engagement ist für uns ein wichtiger Beitrag, um die Sicherheit unserer Heimat zu stärken und Verantwortung für die Region zu übernehmen. Wir fühlen uns als Teil der Gemeinschaft, die wir nachhaltig stärken wollen.

Um die Feuerwehr und den Rettungsdienst in solchen Krisenzeiten zu unterstützen, haben wir Kettensägenscheine erworben, um im Ernstfall schnell helfen zu können.



Facebook: [baeckerei.laudenbach](#)  
 Instagram: [baeckermitderbrezelimherzen](#)  
 Youtube: [@Bäckerei Laudenbach](#)  
 TikTok: [@Bäckerei Laudenbach](#)  
 LinkedIn: [@Bäckerei Laudenbach](#)



## IMMER AM PULS DER LAUDENBACH-WELT

*Exklusive Einblicke auf unseren Social Media Kanälen*

Bleiben Sie mit uns in Verbindung und folgen Sie uns auf unseren Social Media Kanälen! Ob auf Facebook, Instagram, LinkedIn oder TikTok – wir halten Sie stets über Neuigkeiten, Einblicke hinter die Kulissen und exklusive Angebote auf dem Laufenden. Erleben Sie die Welt der Bäckerei Laudenbach hautnah und verpassen Sie keine Trends und Aktionen.



# Ihre Meinung zählt

## Gemeinsam besser werden!

DER GRUNDBAUSTEIN UNSERER BÄCKEREI

Wir möchten wissen, was Sie denken. Denn nur so können wir noch besser für Sie backen. Es dauert nur eine Minute, versprochen. Scannen Sie den QR-Code und teilen Sie uns Ihre Meinung mit. Ihre Einschätzung hilft uns, unser Angebot genau nach Ihren Wünschen zu gestalten.



Scannen Sie einfach den QR-Code mit Ihrem Smartphone und Sie werden direkt zum Formular weitergeleitet.

## Der Bäcker mit der Brezel im Herzen

VOLLBLUT-BÄCKER IN DER NEUNTEN GENERATION

Damit wir Ihnen unsere Genusswelt auch zu Hause bieten können, gibt es eine Auswahl in unserem Onlineshop.

GENUSS STREICHELT DIE SEELE.

[www.laudenbach-gera.de](http://www.laudenbach-gera.de)

## SIE HALTEN 10 % RABATT IN IHREN HÄNDEN

einzulösen in unserem Onlineshop

Rund um die Uhr



## SICHERN SIE SICH JETZT 10 % RABATT\* MIT DEM CODE „BRANDHEISS25“

unter [www.laudenbach-gera.de/shop](http://www.laudenbach-gera.de/shop)

Wählen Sie in unserem Onlineshop Ihre Lieblingsprodukte aus unserem Brot- und Stollensortiment und genießen Sie diese bequem zu Hause. Wir liefern Ihnen Ihre Bestellung an Ihre Wunschadresse deutschlandweit. Unsere Produkte werden steril und für den Versand sicher verpackt, damit Ihre Genussartikel auch in einem einwandfreien Zustand bei Ihnen eintreffen.



\* Gültig bis 31.05.2025 ab einem Warenwert von 15,00 € im Onlineshop. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

Eine Barauszahlung ist nicht möglich.

## FOLGE UNS

auf Social Media

Facebook: [baeckerei.laudenbach](https://www.facebook.com/baekerei.laudenbach)  
Instagram: [baekermidderbrezelimherzen](https://www.instagram.com/baekermidderbrezelimherzen)  
Youtube: [@Bäckerei Laudenbach](https://www.youtube.com/@BaeckereiLaudenbach)  
TikTok: [@Bäckerei Laudenbach](https://www.tiktok.com/@BaeckereiLaudenbach)  
LinkedIn: [@Bäckerei Laudenbach](https://www.linkedin.com/company/BaeckereiLaudenbach)



#machenstättwollen

#wirmachensregional

#teamlaudenbach



# Danke

für Ihr Vertrauen!

RONNY UND MICHAEL LAUDENBACH