EIN AUSZUG

BROT & ZEIT

GENUSS- UND ERLEBNISGASTRONOMIE IN HISTORISCHEM AMBIENTE

WIR ÖFFNEN UNSERE TÜREN

BROTKULTUR ZURÜCK IN BEELITZ-HEILSTÄTTEN

baeckereiexner @baeckereiexner www.brot-und-zeit-exner.de

DAS

INHALTSVERZEICHNIS

DER ERSTEN AUSGABE

02 UNSERE **TRADITION** SEIT 1928

03 DIE **BÄCKEREI EXNER** HEUTE

04 ÜBER **BROT & ZEIT** MEHR ERFAHREN

05 BROT **SOMMELIER** TOBIAS EXNER

06 REGIONALES **GENUSSERLEBEN** SCHMECKEN LASSEN

07 EINZIGARTIGE **EISSPEZIALITÄTEN** VOM WELTMEISTER GIOVANNI L.

08 EXKLUSIVE **PARTNER** MIT GESCHMACK

12 EIN STARKES **TEAM** SUCHT ZUWACHS

UNSERE

TRADITION

SEIT 1928

Hier in Beelitz, wo alles begann, ist die Bäckerei Exner noch immer heimisch. Die Geschichte geht bis in das Jahr 1928 zurück. In der Karl-Marx-Str. 12, in Beelitz wurde in diesem Jahr eine kleine Bäckerei errichtet. Diese pachtete und kaufte die Familie Exner. Bäckermeister Ingo Exner konnte sich so 1976 seinen Traum der Selbstständigkeit erfüllen.

Foto: Oma Hedi mit Familie Exner

Hier wuchs auch Brotsommelier Tobias Exner auf. Direkt über der Bäckerei. Ihm wurde das Bäckerhandwerk quasi in die Wiege gelegt. Tobias Exner, Inhaber seit 2006, erinnert sich:

Foto: Tobias Exner mit seinen beiden ältesten Kindern in der neuen Backstube

„Am liebsten denke ich an die vielen Stunden, die ich bereits als Kind und Jugendlicher in der Backstube verbracht habe, zurück. Die Begeisterung meines Vaters Ingo, wenn er die schönsten Brote aus dem Ofen holte, prägt mich bis heute“.

Seit 1997 befindet sich die Backstube mit angrenzender Verwaltung, mit viel mehr Platz für Bäckerei und Konditorei, im Gewerbegebiet, in Beelitz.

DIE

BÄCKEREI EXNER

HEUTE

DREI GENERATIONEN AUF EINEM BILD

Foto links: Ingo Exner (rechts) mit Ehefrau Uschi Exner (mitte), Sohn Tobias Exner (mitte), Schwiegertochter Kathleen Exner (links) und den drei Enkelkindern.

Heute ist die Familienbäckerei ein modernes mittelständisches Unternehmen, mehrfach ausgezeichnet und einer der größten Arbeitgeber in der schönen Spargelstadt Beelitz.

Auch wenn seit 1990 mittlerweile rund 40 Fachgeschäfte und Cafés in Berlin und Brandenburg eröffneten, dem traditionellen Backhandwerk bleibt Tobias Exner dennoch treu. Als Innungsbäckerei steht die Bäckerei Exner, in Brandenburg für höchste Qualität, ausgewählte, regionale Zutaten und traditionelle Verarbeitungsweisen:

Alles ist handgemacht, ehrlich und lecker und das schon seit 1928!

ÜBER

BROT & ZEIT

MEHR ERFAHREN

Brot & Zeit steht für Brotgenuss in höchster Qualität nach traditionellem Handwerk – genauso wie ein gutes Brot. Denn unseren Backwaren geben wir die Zeit, die sie brauchen, damit sie den vollkommenden Genuss entaflten.

Mit dem neuen Café der Bäckerei Exner kehrt das Backhandwerk wieder zurück nach Beelitz-Heilstätten. Der Beelitzer Familienbetrieb bringt so die Kulinarik in das historische Ambiente. Dafür steht der Name Brot & Zeit.

Mit dem neuen Fachgeschäft Brot & Zeit schafft der Brotsommelier und Genussbotschafter des pro agro e.V. einen Ort an dem regionale, qualitativ hochwertige Produkte ihren Raum finden. Es lädt den Gast zum Verweilen ein und bietet ein reichhaltiges Angebot an Brot, Backwaren und Produkten von regionalen Partnern. Auf rund 500 Quadratmetern Innenbereich bietet der Beelitzer Bäckermeister Tobias Exner seinen Besuchern einen großartigen Ort zum Verweilen.

„Nun haben wir den perfekten Standort gefunden"

kommentiert der bereits mehrfach ausgezeichnete Bäckermeister.

„Brot & Zeit“ befindet sich im Herzen des verkehrsberuhigten Quartier Beelitz Heilstätten, umgeben von einem außergewöhnlichen historischen Ambiente. In unmittelbarer Nähe befinden sich viele beliebte Ausflugsziel, wie z.B. der Baumkronenpfad und der Europaradweg.
Diese Location vereint nicht nur Fachgeschäft und Café, sondern bietet Erlebnisgastronomie und öffnet die Türen für Kultur, Veranstaltungen und Brotgenuss!

Ein Ort für Fans der Kulinarik und perfekt geeignet für Seminare, Workshops, Kochkurse, Hochzeiten und Events verschiedenster coleur.

Die Bäckerei Exner legt bei der Gestaltung des Verkaufsbereichs, sowie der Sitzmöglichkeiten viel Wert darauf, dass sich alle Gäste willkommen und wohl fühlen.

Das Café wird täglich geöffnet sein.

BROT

SOMMELIER

TOBIAS EXNER

Einen Sommelier lernt man oft in der Welt des Weines kennen. Ein Brotsommelier ist ein Spezialist im Thema Brot. Er kann nicht nur die unterschiedlichsten Brote beurteilen, sondern zu dem Brot auch die perfekte Kombination mit anderen Lebensmitteln empfehlen.

Brot ist eine Berufung, denn ein Brotsommelier muss vorab einen Meisterbrief und langjährige Erfahrung aufweisen, bevor er die Prüfung zum Brotsommelier antreten darf.

Tobias Exner stellte sich 2019 der Herausforderung, oberhalb der Meister-ausbildung. In acht Präsenz-modulen, sowie in intensiven Arbeits- und Lernphasen zuhause, erlernte er in dieser Zeit, „alles über Brot".

Es galt die neusten Erkenntnisse aus Wissenschaft und Praxis z.B. aus den Bereichen: Brothistorie, Brotkultur, Brauchtum mit Brot, Brot in Religion und Kunst, Bedeutung des Brotes für die menschliche Ernährung, regionale Brotspezialitäten aus Deutschland, Brotsorten aus anderen Ländern und Kontinenten, Faktoren für Frischhaltung und Haltbarkeit, Qualitätsfaktoren für Brotund ihre Bestimmung, optimale „Bread-Pairings" (Welche Brotsorte passt zu welchem Getränk, welcher Speise, welchem Anlass?) sowie aktuelle Marktzahlen zum Brotkonsum, zu verinnerlichen Besonders sensorische Fähigkeiten galt es zu trainieren.

GEPRÜFTER
BROT
SOMMELIER
Tobias Exner

REGIONALES

GENUSSERLEBEN

SCHMECKEN LASSEN

FRÜHSTÜCKSBUFFET

MONTAG BIS FREITAG | 9,99 €

SAMSTAG UND SONNTAG | 13,99 €

Es erwartet Sie.....

Große Auswahl an Backwaren, aus eigener Beelitzer Backstube

Hausgemachter Belag und Aufstrich, oder von regionalen Partnern, wie z.B. Wurst von der Fleischerei Meissner

Beilagen, sowie Obst und Gemüse von regionalen Partner, wie z.B. Eier von Beelitzer Frischei, Joghurt von Hemme

ENTDECKEN SIE AUCH...

Genießen Sie weitere Speisen und Angebote bei uns im Brot & Zeit!

KAFFEESPEZIALITÄTEN

KAFFEE CRÉMA
mittel | 2,10 €
groß | 2,90 €

MILCHKAFFEE | 3,60 €

CAPPUCCINO | 3,00 €

ESPRESSO
einfach | 2,10 €
doppelt | 3,10 €

ESPRESSO MACCHIATO
einfach | 2,30 €
doppelt | 3,20 €

LATTE MACCHIATO | 3,80 €

SCHOKOLADE | 3,60 €

Entdecken Sie weitere Extras und Kaffeespezialitäten vor Ort.

Allergene und Inhaltsstoffe den Preisschildern entnehmen. Die Kaffeepreise gelten von Montag bis Samstag. An Sonn/-Feiertagen gelten gesonderte Preise (20% Aufschlag). Unsere Mitarbeiter bekommen an diesen Tagen einen Aufschlag von 50% bzw. 110%, als Dankeschön, dass Sie an diesen Tagen für Sie da sind.

EINZIGARTIGE

EISSPEZIALITÄTEN

VOM WELTMEISTER GIOVANNI L.

GELATO

HIMBEER BAISER | 9,90 €
Pistazien-, Haselnuss-, Stracciatella-Eis, Himbeerragout, Sahne, Nuss-Kakao-Sauce, Schokorolle, Baiser, Schokoaufleger

FRÜCHTE | 8,90 €
Zitronen-, Erdbeer-, Mango-Maracuja-Eis, frischer Fruchtsalat, Sahne, hausgemachte Maracuja- und Erdbeersauce

EIERLIKÖR | 8,90 €
Vanille-, Schoko vegan-, Dulce de Leche- Eis, Salted Caramel Sauce, Schokorolle, Sahne, Eierlikör, Nuss-Kakao-Sauce

SPAGETTI CLASSIC | 7,50 €
Vanille-Eis, Sahne, Erdbeersauce, weiße Schokoraspeln

LIVESTYLE | 8,90 €
Pistazien-Eis, Salted Caramel Sauce, Sahne Nuss-Kakao-Sauce , weiße Schoko sauce, Minischaum-küsse, Cookiecrunch, Crispies, Schoko-chunks, Schokorolle, Schoko pencil, Schokoaufleger

KINDER-ÜBERRASCHUNG | 4,50 €
Zwei Kugeln nach Wahl, bunte Streusel, 1 Überraschungsei | IM SOMMER: KINDER-JOY

KLEINE BECHER

SCHOKO | 6,50 €
belgische Milchschokolade-, Schoko vegan Eis, Sahne, Schokosauce, Schokorolle, weiße Schokoraspel

NUSS | 6,50 €
Haselnuss-, Espresso Macchiato-Eis, Salted Caramel Sauce, Sahne, karamellisierte Walnüsse, Schokoaufleger

AFFOGATO | 6,50 €
Vanille-Eis, Sahne, Schokoaufleger und ein Espresso

GELATOGETRÄNKE

EISSCHOKOLADE | 4,90 €
Zwei Kugeln Vanille-Eis, Sahne, dunkle Schokoraspel, Nuss-Kakao-Sauce

EISCAFFÉ | 4,90 €
Zwei Kugeln Vanille-Eis, Nuss-Kakao-Sauce, Sahne

MILCHSHAKE | 4,90 €
Mit zwei Eiskugeln nach Wahl

GELATO-SORTEN

Alle exklusiven Eissorten, mit den besten Zutaten aus aller Welt, können Sie der Eiskarte vor Ort entnehmen. Allergene und Inhaltsstoffe den Preisschildern entnehmen.

Giovanni L.
GELATO DE LUXE

EXKLUSIVE

PARTNER

MIT GESCHMACK

Entdeken Sie vielfältigen Genuss von süß bis herzhaft

BRAUMANUFAKTUR
FORSTHAUS TEMPLIN

Hemme Milch

SYRINGHOF
Landwirt Ökolandbau Feinkost

felicitas
CHOCOLATIER

FLÄMINGER GENUSSLAND
Genuss liegt in unserer Natur

PACARI
PREMIUM ORGANIC CHOCOLATE
FROM TREE TO BAR

Das Café Brot & Zeit steht für Genuss- & Erlebnissgastronomie.

Neben qualitativ hochwertigen Backwaren und Broten vom Brotsommelier Tobias Exner bieten wir auch ausgewählte Spezialitäten unserer Partner.

Unsere Handelspartner haben nicht nur hochwertige, regionale und nachhaltige Zutaten für uns, sondern bieten ebenso genussvolle Produkte an.

In Zukunft werden wir eine reichhaltige Auswahl an Spezialitäten im Sortiment haben (z.B. Wurst von der Weidelandfarm in Beelitz, Öle vom Fläminger Genussland, Schokolade von Paccari und unsere Pralinentheke gefüllt mit Spezialitäten von Felicitas Chocolatier).

EXKLUSIVE

PARTNER

MIT GESCHMACK

HEMME MILCH UCKERMARK

Hemme Milch Uckermark, legt größten Wert auf einen sorgsamen Umgang mit dem eigenen Milchkuh-Bestand und eine faire Partnerschaft zu ausgewählten Milchviehbetrieben. Von der Erzeugung des Futters bis zum fertigen Produkt, Gunnar Hemme, Inhaber von Hemme-Buttermilch, macht alles selbst und genau das erzeugt den "Typisch-Hemme"-Effekt: regionale, ehrliche, leckere Produkte mit Frischegarantie. Die Grundlage der Hemme-Produkte bildet die ausgezeichnete, gentechnikfreie Qualität der Milch.

Produkte von Hemme Milch Uckermark stecken nicht nur in unserem Hemme Buttermilch Brot, auf unserem Frühstücksbuffet, sondern auch in unseren Regalen als Handelsware.

www.hemme-uckermark.de

SYRING HOF

Der Syringhof steht nicht nur für Regionalität und Vielfalt, sondern auch für 31 Jahre Landwirtschaft aus Leidenschaft. Die Bäckerei Exner bezieht unter anderem die Kürbiskerne von unserem beelitzer Nachbarn für unser Hemme Buttermilch Brot. In unserem neuen Fachgeschäft Brot & Zeit finden Sie nun auch regionale Köstlichkeiten, wie z. B. dragierte Kürbiskerne in Schoko-Minze, von unserem Partner Syring Hof.

www.syringhof.de

EXKLUSIVE

PARTNER

MIT GESCHMACK

PACARI CHOCOLATE

PACARI wurde 2002 von Carla Barbotó und Santiago Peralta in Ecuador als erste Bio-Schokolade Lateinamerikas gegründet. PACARI gilt als die beste Schokolade der Welt. Und dies bereits seit sieben Jahren in Folge. 100 % Bio, hergestellt und produziert im Herkunftsland Ecuador. PACARIs hervorragende Qualität basiert auf zwei Grundlagen: Das feine Aroma des ecuadorianischen Edelkakaos „Arriba Nacional", sowie die enge und direkte Zusammenarbeit mit über 4.000 in Kooperativen organisierten Familienbetrieben, die ihr Wissen und ihre Erfahrung aus jahrelangem Kakaoanbau schöpfen. Der Name ist Programm: PACARI bedeutet in der Sprache der ecuadorianischen Quechua „Natur".

www.pacarischokolade.de

CONFISERIE FELICITAS GMBH

Der Confiserie Felicitas liegt Tradition und Handwerk ebenso am Herzen wie dem Familienbetrieb Bäckerei Exner.

Seit 1992 besteht im idyllischen Hornow, die Schokoladenseite der Lausitz, die Confiserie Felicitas. Die qualitativ hochwertigen Schokoladenspezialitäten mit belgischer Rezeptur bekommen Sie auch im Café Brot & Zeit.

www.felicitas-schokolade.de

EXKLUSIVE

PARTNER

MIT GESCHMACK

FLÄMINGER GENUSSLAND

Ein gutes Korn ist die Basis für ein gutes Brot. Daher beziehen wir unser Korn zum Beispiel von den Brüdern Ryll. Denn beim Fläminger Genussland liegt der Genuss in der Natur. Nachhaltigkeit und ökologischer Landbau sind bei ihnen nicht nur ein Wort, es wird gelebt.

In eigenem Anbau kümmert sich das eingespielte Brüderduo, auf regionalen Felder, nur um unser Getreide, dass dort in höchster Bioqualität, bis zur Ernte heranwächst.

Uns überzeugt nicht nur ihr gutes Korn, sondern auch die wertvollen Produkte aus ihrem Ernteertrag, wie zum Beispiel die verschiedenen Öle.

www.flaeminger-genussland.de

BRAUMANUFAKTUR POTSDAM

Nicht nur bei den Potsdamern ist das Hopfengebräu, wie die Potsdamer Stange beliebt und bekannt, sondern auch weit über die Grenzen hinaus. Gemeinsam mit der Braumanufaktur des Forsthauses Templin haben wir ein Bio-Brot-Bier entwickelt. Im Sortiment des Brot & Zeit finden Sie daher nicht nur verschiedene Sorten der Braumanufaktur, sondern auch bald schon unser ganz eigenes Bier.

www.braumanufaktur.de

JETZT BEWERBEN!

EIN STARKES TEAM SUCHT ZUWACHS

JETZT BEWERBEN!

Unsere Philosophie ist modernes Handwerk: Beste Zutaten direkt aus unserer Region, in traditionell von Hand hergestellten Backwaren – dafür geben wir täglich unser Bestes!

Unsere Mitarbeiter sind dabei unser größtes Kapital und der Grundstein unseres Erfolgs – denn nur als Team sind wir stark.

Mit uns, der Familie Exner, zusammen, bilden wir ein Team, das die Herausforderungen der Branche bestmöglich meistert. Offenheit, Ehrlichkeit und Fairness zählen täglich zu unseren Grundwerten. Dazu fördern wir unsere Mitarbeiter durch Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten, damit wir alle gemeinsam das Familienunternehmen vorantreiben, sowie unsere Existenz und unseren Arbeitsplatz sichern.

Ausbilder des Jahres 2019
Eine Ausbildung mit Geschmack

BÄCKER DES JAHRES
ABZ abz online
BAKER MAKER AWARD
2019

BÄCKEREI EXNER
Beelitz

Mit unseren Ausbildern können wir nicht nur eine adäquate Ausbildung mit viel Spaß garantieren, sondern bieten allen Berufsgruppen eine angemessene **Ausbildungsvergütung: 1. Jahr 1.100 EUR, 2. Jahr 1.200 EUR, 3. Jahr 1.300 EUR.**

Ein Team mit viele Möglichkeiten

Verwaltung, Verkauf, Bäckerei, Konditorei, Lager, Logistik, Technik

Queinstieg möglich – wir bieten jedem die Möglichkeit, sich zu verwirklichen.

JETZT BEWERBEN!

BEWERBUNG@BAECKEREI-EXNER.DE

Ihr Genuss
Ihr Event
Ihr Erlebnis

in historischem Ambiente

Jetzt buchen!

Seminare
Geburtstage
Hochzeiten
Firmenfeiern
Workshops

www.brot-und-zeit-exner.de

Am Heizkraftwerk 1
14547 Beelitz-Heilstätten

baeckereiexner @baeckereiexner www.brot-und-zeit-exner.de