

Spezialitäten-Reise 2017 durch Deutschland

Oktober: Altländer Apfeltorte



Eine der schönsten Gegenden hier im Norden ist das Alte Land. Südlich der Elbe, zwischen Jork und Hamburg dominiert der Obstbau die fruchtbare Landschaft. Neben Kirschen, Birnen und anderen Früchten gedeihen hier herrlich aromatische Äpfel, denen wir die Altländer Apfeltorte gewidmet haben. Frisch geschälte und sorgsam gedämpfte Äpfel, mit gerösteten Mandelplättchen garniert, sind gebettet auf einem feinen Teig. Ein toller Oktober-Genuss!

November: Kommissbrot



Aus dem was früher die Soldaten bei Laune halten sollte, haben unsere Bäcker ein vollmundiges Prachtstück an Geschmack und Bekömmlichkeit entwickelt. Mit dem Soldatenbrot früherer Zeiten hat dieses einmalige Brot kaum noch Gemeinsamkeiten. Wir backen es aus 90 Prozent hochwertigem Roggenmehl, 10 Prozent Weizenmehl und unserem hauseigenem Natursauerteig. Dazu kommen Wasser, Hefe, Salz und ganz viel Leidenschaft unserer Bäcker. Das Ergebnis ist ein Brot mit einer unglaublichen Haltbarkeit und Frische.

Dezember: Adventswecke



Im Allgäu hat einer unserer Gesellen ein uriges und sehr köstliches Kleinod entdeckt: Die Allgäuer Adventswecke. Es hat ihm keine Ruhe gelassen, bis er sie mit seinen eigenen Ideen nachgebacken hatte. Mit einem tollen Ergebnis. Ein saftiger Hefeteig mit einem ordentlichen Klacks Nusscreme, einer Nusskernmischung und edlem Zimt, machen jeden Bissen zum Erlebnis. Bis zur Fastenzeit dauert es noch lange, so dass Sie reinen Gewissens sündigen dürfen. Freuen Sie sich auf einen opulenten Genuss mit Nuss!

Ein Jahr mit viel Freude in Wremen

Dass wir so gut aufgenommen wurden ist ein enorm schönes Erlebnis.



Reinkommen, hinsetzen und sich wohl fühlen. Das war und ist unser Ziel, das wir mit der Übernahme der Räume von Bäckermeister Holger Dahl verfolgten. Hell, freundlich und übersichtlich ist es geworden. Wir haben ein aufmerksames Team und alles vorrätig, um unseren Gästen ihre Wünsche zu erfüllen.

Frühstück gibt es für Frühaufsteher und Langschläfer unter der Woche von 6 bis 18 Uhr, samstags von 6 bis 12 Uhr und sonntags von 7 bis 12 Uhr.

Zwischendurch verwöhnen wir die Gäste mit frisch belegten Brötchen, Kuchen oder Torten, Tee, heißer Schokolade und erlesenen Kaffeespezialitäten.

Für kleinere oder größere Gruppen reservieren wir gerne Plätze in der Klönschnackstube, wo sie feiern, klönen und schlemmen können. Ganz nach Lust und Laune.

Alle Backwaren, jeder Kuchen und jede Torte werden in unserer Backstube in Nordholz von unseren Bäckern und Konditoren hergestellt. Jedes Stück ist echte, eigene Handarbeit. Wir verarbeiten keine Backmischungen oder Fertigprodukte.

Wir verzichten auf industrielle Backmittel und verwenden für unsere Brote, Brötchen, Baguettes und andere Backwaren nur naturbelassene Zutaten und hauseigene Sauerteige und Vorteige. Auch Füllungen, Cremes oder Puddings machen wir selbst.

Kommen Sie vorbei! Unsere freundlichen Mitarbeiterinnen werden Ihnen gerne Ihre Wünsche erfüllen und dafür sorgen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Unsere Fachgeschäfte:

Kraßmann's Back-Insel (Hauptgeschäft)
27639 Wurster Nordseeküste OT Nordholz,
Bundesstraße 21, Tel. 0 47 41-72 52,
Mo.-Fr. 5.00 bis 19.30, Sa. 5.00 bis 18.00,
So. 4.30 bis 18.00

27639 Wurster Nordseeküste OT Dorum,
Speckenstraße 4, Tel. 0 47 42-34 44 22,
Mo.-Fr. 5.30 bis 18.30, Sa. 5.30 bis 17.30,
So. 6.00 bis 17.30

27639 Wurster Nordseeküste OT Wremen,
Wremer Straße 143, Tel. 0 47 05-252
Mo.-Fr. 6.00 bis 18.00, Sa. 6.00-12.00,
So. 7.00-12.00

Kraßmann's Kaffee-Insel

27472 Cuxhaven, Schillerstraße 47
Tel. 0 47 21-66 62 18
Mo.- So. 6.30 bis 18.30

27578 Bremerhaven,
Langener Landstraße 263, mit Bistro & Café
Tel. 04 71-30 83 50 74, Mo.-Fr. 5.45 bis 18.30,
Sa. 5.45 bis 17.00, So. 7.00 bis 17.00

21762 Otterndorf, Cuxhavener Landstr. 3c,
mit Bistro (Hagebau), Tel. 0 47 51- 90 01 60,
Mo.-Sa. 7.30 bis 19.00

27474 Cuxhaven, John-Brinckman-Weg 2,
Tel. 0 47 21-2 74 44, Mo.-Sa. 6.00 bis 12.00,
So. 6.30 bis 11.00

27478 Cuxhaven-Oxstedt,
Am Möhlendiek 11, Tel. 0 47 23-32 41,
Mo.-Fr. 6.00 bis 10.00, Sa. 6.00 bis 11.00

27478 Altenbruch, Alter Weg 2, mit Bistro
Tel. 0 47 22-26 55, Mo.-Fr. 6.00 bis 11.00 & 13.00 bis
18.00, Sa. 6.00 bis 12.30, So. 6.30 - 11.00

Wochenmarkt Cuxhaven, Beethovenallee,
Tel. Backmobil 0 15 22-4 12 85 27
Mi. und Sa. 6.30 bis 13.00

Hrsg. Bäckerei Kraßmann GmbH, Nordholz
27639 Wurster Nordseeküste, Bundesstraße 21,
Tel. 0 47 41-72 52, www.krassmanns-backstube.de
Verantwortlich für den Inhalt: Bernd Kraßmann
Texte, Fotos, Grafik und Design:
Harald Winkler, Marketing & Kommunikation
Tel. 0 51 36-973 54 71, www.wimakom.de