

# Bäckerei Böhme Ihr Grünberger Bäcker



## WIR SIND ECHE BÄCKER

**Traditionelles Handwerk:** Alle unsere Backwaren stellen wir in unserer Backstube nach eigenen Rezepturen selbst her.

**Voller Geschmack:** Ein natürliches, vollmundiges Aroma bildet sich durch Vorteige und durch lange Reifezeiten unserer Brot- und Brötchenteige. Der hauseigene Natursauerteig sorgt für ein volles Brotaroma und eine gute Frischhaltung.

**Natürliche Zutaten:** In unserer Backstube entstehen gute Lebensmittel aus echten Rohstoffen wie Mehl, Hefe, Milch, Körnern oder naturbelassenem Obst. Vieles stammt aus der Region.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag

von 6.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Samstag

von 5.30 Uhr bis 11.00 Uhr

Bäckerei Böhme Ihr Grünberger  
Bäcker

✉ Prof.-Nagel-Str. 2  
01458 Grünberg

☎ Telefon: [03520554534](tel:03520554534)

🏠 Webseite:  
[www.baeckerei-boehme.de](http://www.baeckerei-boehme.de)

## Ansprechpartner

[Steffen Böhme](#)

## Teilnahme an der Regionalinitiative

- [Landesinnungsverband  
Saxonia des Bäckerhandwerks  
Sachsen](#)
- [Lust auf Dresden](#)
- [Schutzverband Dresdner  
Stollen e. V.](#)

# Unsere Produkte:

## **Back- und Teigwaren**

- Roggenvollkornbrot
- Semmel
- Mohnstollen
- Sächsisches Osterbrot (Spezialität)
- Sächsischer Streuselkuchen (Spezialität)
- Dresdner Eierschecke (Spezialität)
- Sächsischer Kartoffelkuchen (Spezialität)
- Dresdner Stollen (Spezialität)