

Bäckerei-Konditorei Herzog GmbH



Die Bäckerei und Konditorei Herzog ist ein kleiner Bäckerei- und Konditoreibetrieb mit eigener Produktion in Markkleeberg/ Ost, 22 Beschäftigten arbeiten in der Bäckerei dem Hauptgeschäft und 2 Filialen.

Unserer Handwerksbetrieb wurde 1907 in der Löbniger Straße in Leipzig - Süd von meinem Urgroßvater mütterlicherseits gegründet befindet sich seitdem ununterbrochen in Familienbesitz und wird in der 4. Generation von Jens Herzog in Form einer Familien GmbH geleitet. Sohn Pierre steht schon in den Fußstapfen.

Mein Urgroßvater väterlicherseits hatte eine Bäckerei seit 1899 in Magdala/Thüringen, wurde aber im Jahre 1949 unrechtmäßig enteignet.

Am 1. September 1983 sind wir aus räumlichen Gründen von Leipzig nach Markkleeberg /Ost in die Bornaische Straße 47 umgezogen. Seit 1989 haben wir unser Unternehmen Schritt für Schritt modernisiert, haben dabei jedoch nicht unsere traditionelle Herstellungsweise vergessen. Bei uns sucht man vergeblich große Bäckereimaschinen. Unsere 1997 neu umgebaute Konditorei zaubert Ihnen die schönsten Torten und Garnituren für alle Feierlichkeiten. Auch Marzipanfiguren und ausgefallene Sachen werden bei uns mit liebe hergestellt.

Unsere Geschäfte befinden sich in, - das Hauptgeschäft in Markkleeberg / Ost Bornaischen Str. 47,

- seit Juni 1992 die Filiale in der Sonnesiedlung 2a

- seit November 1996 in Leipzig Löhrs Carre Keilstraße (Innenstadtnähe)

Das Sortiment umfasst viele Konditorei und Bäckereiprodukte. Wir haben über 30 Sorten Kuchen, 15 Sorten Brötchen und mindestens 20 verschiedene Brote im Angebot.

Bäckerei-Konditorei Herzog GmbH

✉ Bornaische Straße 47
04416 Markkleeberg

☎ Telefon: [03413380274](tel:03413380274)

☎ Telefax: 034133799552

🏠 Webseite:
www.baeckerei-herzog.de

Ansprechpartner

[Jens Herzog](#)

Vermarktung an Wiederverkäufer

Der Anbieter vermarktet seine Produkte auch an Wiederverkäufer.

www.baeckerei-herzog.de

Gastronomischer Service

Der Anbieter bietet einen eigenen gastronomischen Service an.

www.baeckerei-herzog.de

Besonders beliebt sind unsere Leipziger Lerchen, die wir auch an Wiederverkäufer abgeben.

In der Weihnachtszeit sind unsere Herzogs- Stollen , den wir auf Anfrage in alle Welt verschicken.

Den Größten Anteil an unserer Produktion haben unsere Naturreinen Sauerteigbrote. Diese werden schon immer in einem 3 Stufensauerteig - Verfahren vom Meister selber noch hergestellt und ohne Backhilfsmittel im Steinofen wie zu Opas Zeiten gebacken. Bei 300°C werden die Brote in den Schamottofen geschoben, nach etwa 15 min mit Wasser abgestrichen und zum Ausbacken in einen anderen Herd gesetzt. Auch unsere Brötchen werden wie zu alte Zeiten mit viel Handarbeit hergestellt und gebacken. Schauen Sie einfach mal vorbei und sehen sich unsere Backstube an.

Neue Geschmackserlebnisse durch alte Handwerkskunst hat es bei uns schon immer gegeben. Wir backen schon lange wie Anno dazumal.

Unsere Produkte:

Back- und Teigwaren

- Leipziger Lerche (Spezialität)
- Dresdner Eierschecke (Spezialität)
- Sächsischer Kartoffelkuchen (Spezialität)
- Sächsischer Kleckselkuchen (Spezialität)
- Sächsischer Streuselkuchen (Spezialität)
- Roggenmischbrot
- Bauernbrot
- Dinkel-Möhrenbrot
- Herzog´s Butterstolle

Unsere Bilder

