

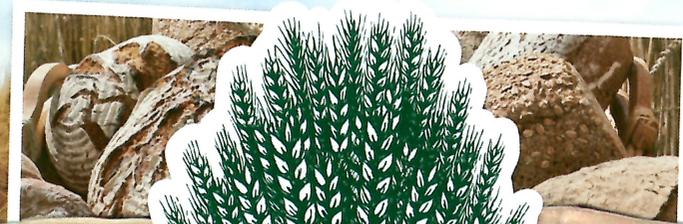
Gutes aus dem Holzbackofen



Bäckerei & Konditorei Plentz Holzofenbäckerei

Dorfstraße 43, 16727 Oberkrämer OT Schwante
Büro +49 (0) 33055 7901-0 • info@plentz.de

- | | |
|--------------------|---|
| Schwante | Bäckerei & Konditorei, Dorfstraße 43
Tel. +49 (0) 33055 7901 51 |
| Germendorf | Globus Baumarkt, Straße am Globus 1
Tel. +49 (0) 33055 7901 52 |
| Kremmen | Klubhaus, Am Markt 14
Tel. +49 (0) 33055 7901 53 |
| Oranienburg | Caféhaus, Havelstraße/Breite Straße 10
Tel. +49 (0) 3055 7901 54 |
| Oranienburg | Bäckerei & Café, Bernauer Straße 47
Tel. +49 (0) 33055 7901 55 |
| Velten | Haus des Brotes, Bahnstraße 7
Tel. +49 (0) 33055 7901 56 |



... frisch gebackene Ideen!



Seit 1877 bestes Bäckerhandwerk

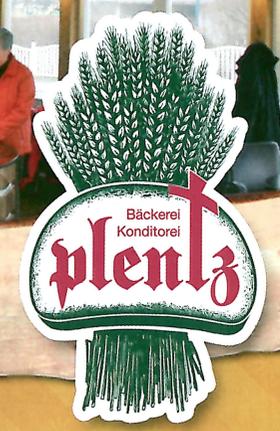
Carl Plentz machte sich 1877 in Oranienburg in der Breitestr. 8 selbstständig und war somit der Gründer einer langen und erfolgreichen Tradition. Ab 1913 führte sein Sohn Otto Plentz das Geschäft weiter. Nach notvollen Kriegsjahren verstarb Otto Plentz und seine Frau Käthe übernahm das Geschäft. Diese übergab die Oranienburger Bäckerei 1952 an ihren Sohn Kurt Plentz, der diese bis 1994 betrieb.

1951 heiratete der Bruder Karl in die Familie Hartmann ein, die seit 1924 eine Backstube in Schwante führte. Es folgten Zeiten des Umbruchs, die Backstube wurde von Karl Plentz erweitert. 1958 baute er einen dreierdigen Dampfbackofen, eine kleine Sensation zu damaligen Zeiten, und ersetzte diesen im Jahre 1977 mit einem der ersten Elektroöfen.

1989 übergab Karl Plentz dann die Backstube an seinen Sohn und jetzigen Inhaber Karl-Dietmar Plentz.



Unsere leckeren Spezialitäten ...



Kartoffelbrot & Kartoffelbrötchen

Der saftige Genuss aus dem Oberhavelland, prämiert auf der Internationalen Grünen Woche.

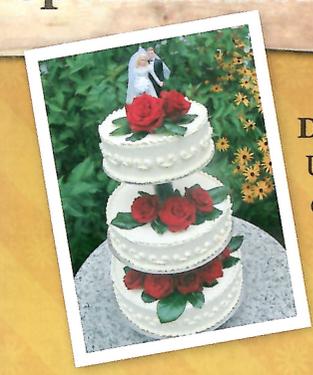
Handgedrückte Brötchen

Einzeln, mit Liebe von Hand geformt. Weicher Teig nach überliefertem Rezept. Gebacken mit viel Zeit für einen guten Geschmack, mit ausgewählten natürlichen Zutaten.



Weitere Spezialitäten

Champagnerroggenbrot, Ringelblumenbrot nach Kneippscher Art, traditionelle Hefebleckkuchen, Schweizer Pain Paillasse, Drei Haselnüsse für Aschenbrödel – die leckere Haselnussmakrone!



Die Hochzeitstorte

Um Ihren schönsten Tag zu einem einmaligen Erlebnis werden zu lassen, freuen wir uns, Sie bei einem Gespräch persönlich zu beraten.

Fototorten

Die Geschenkidee aus unserer Konditorei. Ihr Foto essbar auf einer leckeren Torte!



Durch die Generationen wurden alte Familienrezepte weitergegeben.

Das wertvollste Rezept: »BACKEN und BETEN« hat sich in guten und schwierigen Zeiten bewährt. Im Vertrauen auf Gott und zu seiner Ehre wollen wir gern für Sie unsere Bäckerei in die 5. Generation führen.

Agnes und Karl-Dietmar Plentz mit Annica, Helen, Maximilian, Emelie & Luisa.