

**JETZT
AUSBILDUNGS-
PLATZ FÜR 2025
SICHERN!**



MIT LIEBE GEBACKEN

HIEBER *Konditorei*

HP
HIEBER
MEIN LEBEN. MEIN LADEN.

SCHMACKHAFTE SORTIMENTSVIELFALT

NUR FÜR KURZE ZEIT

VON HERZEN GENIESSEN



HIMBEER HERZ

Dekorkapselherzen gefüllt mit einer Himbeersahne und mit einem „Love“ Schriftzug sowie Himbeeren und Pistazien verziert.

KLEINES SCHOKO HERZ

Kleine Dekorkapselherzen gefüllt mit Schokosahne, mit Vanillesahne und Schokostreuseln verziert.



RED VELVET BROWNIE HERZ

Brownie in Herz Form dekoriert mit roten Streuseln, mit weißer Schokolade filiert.

MÜRBETEIG HERZ

Aus Mürbeteig ausgestochenes Herz, gefüllt mit Vanillebuttercreme und frischen Himbeeren.



**Erhältlich ab 13.02.25 ab mittags.
Solange der Vorrat reicht.**

UNSERE OSTER-LECKEREIEN

HIEBER-SCHAF

Unser HIEBER-Schaf ist eine Bisquitkugel gefüllt mit feinsten Schokoladenbuttercreme umhüllt mit Kokosraspeln.



**Erhältlich ab 15.04.25
Solange der Vorrat reicht.**

RÜBLIKUCHEN

Unser Rüblikuchen mit 18 cm Durchmesser für die kleine Kaffeerrunde. Er besteht aus feinsten Mandeln, Karottenstiften und Bio Ei vom Geflügel Zapf Hof. Durch die Karotten ist der Rübli sehr saftig. Der Zitronenguss rundet den Kuchen ab.



**Erhältlich ab 15.04.25
Solange der Vorrat reicht.**

Feinste Zutaten, naturbelassene Rohstoffe und spezielle Rezepturen machen unsere Produkte zu etwas ganz Besonderem.

DIE KLASSIKER

METERLANGER GENUSS



HIEBER SANDKUCHEN NUSS, ZITRONE ODER SCHOKO

Saftige Nüsse, fruchtige Zitrone oder zartschmelzende Schokolade verleihen jeder Variante ihren unvergleichlichen Geschmack. Mit viel Sorgfalt gebacken, bleibt er herrlich locker und angenehm saftig.

**Diese Leckerei ist ab Mittwochmittag
an allen Backständen erhältlich.
Solange der Vorrat reicht.**

DAUERGEBÄCK

HILDABRÖTCHEN

Mürbeteig gefüllt mit hochwertiger Simmler Himbeer-Johannisbeer Marmelade.



PFAUENAUGEN

Marzipanmasse auf Mürbeteigboden gefüllt mit hochwertiger Simmler Himbeer-Johannisbeer Marmelade.



MANDELHÖRNCHEN

Marzipanmasse mit Mandelblätter ummantelt und mit Schokoladenglasur verfeinert.



NOUGATTALER

Mürbeteig gefüllt mit Nussnougat, verfeinert mit Nuss- und Schokoladenglasur.



FLORENTINER

Karamellisierte Mandeln verfeinert mit Schokoladenglasur, verziert mit einer Belegkirsche.



Solange der Vorrat reicht.

TORTEN & KUCHEN – SO INDIVIDUELL WIE SIE SELBST

Sie haben ein Fest zu feiern:
Ob Geburtstag, Jubiläum,
oder Hochzeitstag oder zu
einer spontanen Einladung?

Ob Erdbeer-, Himbeerkuchen oder
Sahnetorten – die fein aufeinan-
der abgestimmten Ingredienzien

sorgen für das herrlich vollmundige
Geschmackserlebnis.

Auch mehrstöckige Hochzeits-
torten schaffen wir nach individu-
ellem Geschmack. Genießen Sie
die traditionelle Konditorkunst mit
allen Sinnen.

Die genussreiche Palette an
vorzüglichen Torten besticht
ganzheitlich durch Ästhetik,
Rezeptur und ausgezeichneter
Qualität, die außergewöhnlich
luftige Cremigkeit und einzigartig
delikate Geschmacksnoten
entfalten.

WIR BRINGEN IHRE WÜNSCHE IN FORM!

Die erste Entscheidung,
die getroffen werden sollte.
Welche Variationen stehen
zur Auswahl. Runde Formen,
Herzen oder Sonderwünsche?
Hohe oder flache Torten? Alles
ist möglich, kombinieren Sie
nach Belieben. **Wir freuen
uns auf die Herausforderung.**

ZUM VERZEHREN VERZIERT!

Diese Entscheidung ist nicht
einfach, denn hier gibt es
nahezu unbegrenzte Mög-
lichkeiten. Von stilvoll und
geradlinig bis hin zu ver-
spielt und extravagant ist
viele möglich. Ein exotisches
Arrangement aus Früchten
und Ganache. **Eins ist sicher,
kein Stück bleibt übrig!**

DIE RICHTIGE MENGE BESTIMMEN!

Die Anzahl der Portionen
kann sehr genau bestimmt
werden. In der Übersicht
über Größen und Portionen
haben wir unsere Erfah-
rungswerte zusammengetra-
gen und können so an Hand
Ihrer Gästezahl die passen-
den Etagen wählen.
Fragen Sie uns!



FÜR JEDEN GESCHMACK DIE PASSENDE FÜLLUNG!

Was mögen Ihre Gäste?
Die Geschmäcker sind
verschieden. Unsere Matrix
ermöglicht sehr viele ver-
schiedene Variationsmög-
lichkeiten um Allen gerecht zu
werden. Jede Etage kann mit
einer neuen Variation gestal-
tet werden oder eine einhei-
liche Sorte für alle Schichten
gewählt werden.
Sie entscheiden!



FOTO AUF EINEM KUCHEN?

Ja, auch das ist möglich!
Mit unserem Fototortendru-
cker können Sie Ihrer Torte
oder Kuchen eine persö-
nliche Note geben. Mit einem
Foto Ihrer Liebsten oder zur
Geburt des Enkels, zur Ein-
schulung, aber auch zum
runden Geburtstag können
Sie besondere, individuelle
Glückwünsche verschenken.
Hier ist fast alles möglich.
**Wir freuen uns auf Ihren
Auftrag!**

FRISCH GEBACKENER KONDITOR



TOBIAS ENGLER

SEIT JANUAR 2025 AUSGELERNTER KONDITOR

Seit wann sind Sie bei HIEBER in der HIEBER Konditorei?

Ich habe im Sommer 2022 meine Ausbildung hier in der HIEBER Konditorei in Bad Krozingen begonnen. Und am 14.01.2025 erfolgreich beendet.

Was waren die Highlights Ihrer Ausbildung bei HIEBER?

Im Rahmen des Erasmus-Programms im Frühjahr 2024 hatte ich die Gelegenheit, zwei Wochen lang in Wien in einer Konditorei zu arbeiten. Dabei konnte ich umfangreiches Wissen und vielfältige Erfahrungen in verschiedenen Abteilungen sammeln.

Was ist Ihr Lieblingsprodukt in der HIEBER Konditorei?

Käsekuchen ist mein absoluter Favorit – immer wieder ein Highlight

in den unterschiedlichsten Varianten: Ob Käse-Mohn, klassisch oder mit Früchten – einfach ein Genuss.

Was ist besonders an der HIEBER Konditorei?

Ein besonders harmonisches Team, das sowohl produktiv als auch humorvoll ist. Die Zusammenarbeit macht richtig Spaß und sorgt dafür, dass man jeden Tag gerne zur Arbeit kommt.

Welchen Rat haben Sie für zukünftige HIEBER-Auszubildende?

Ganz nach unserem Motto: *Backen ist Können und Leidenschaft*. Eine Grundmotivation und Begeisterung für den Beruf sind essenziell, denn so bleibt der Alltag spannend und selbst stressige Phasen lassen sich mühelos meistern.



**JETZT AUSBILDUNGSPLATZ
FÜR 2025 SICHERN!**

Erhalten Sie weitere Informationen und bewerben Sie sich direkt über den **QR-Code**

WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU BACKEN

PAMELA SCHNEIDER
KOMMISSARISCHE LEITUNG
DER KONDITOREI

SYBILLE GÜLDNER
STELLVERTRETUNG UND
AUSBILDUNGSVERANTWORTLICHE

+49 7633 924974-55
Telefonische Erreichbarkeit
Mo. – Fr. von 8 bis 13 Uhr



Ihr HIEBER Konditorei Team

Ob frisches Gebäck, ein Treffen mit Freunden oder ein großes Fest - das eingespielte Team der HIEBER Konditorei Bad Krozingen produziert für Sie eine feine Auswahl an süßen Köstlichkeiten, damit Ihr Vorhaben ein sicherer Erfolg wird.

HIEBER Bad Krozingen
Tulpenbaumallee 22
79189 Bad Krozingen



Lust auf einen Job bei HIEBER?

Weitere Informationen finden Sie auf www.hieber.de/jobs oder über den **QR-Code**