

**JETZT  
AUSBILDUNGS-  
PLATZ FÜR 2026  
SICHERN!**



**MIT LIEBE GEBACKEN**

**HIEBER** *Konditorei*

**H.**  
**HIEBER**  
MEIN LEBEN. MEIN LADEN.

AUSGABE FEBRUAR-MAI 2026

# SCHMACKHAFTE SORTIMENTSVIELFALT

NUR AN  
VALENTINSTAG,  
MUTTERTAG  
UND OSTERN

## 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.



**Himbeer Herz und kleines Schoko Herz erhältlich an Valentinstag sowie Muttertag. Erhältlich ab dem 13.02.26 und 08.05.26 (nachmittags). Solange der Vorrat reicht.**

### UNSERE OSTER-LECKEREIEN

#### HIEBER SCHAF

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

**Erhältlich ab dem 31.03.26 (nachmittags). 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 dem 31.03.26 (nachmittags). Solange der Vorrat reicht.**



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

### FEINER GENUSS IN KUCHENFORM



#### HIEBER SANDKUCHEN MARMOR, SCHOKO ODER ZITRONE

Saftiger Marmor, 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 Montag nachmittag in allen SB-Backwarenwelten erhältlich. Solange der Vorrat reicht.**

## DIE KLASSIKER

### DAUERGEBÄCK

#### HILDABRÖTCHEN

Mürbeteig gefüllt mit hochwertiger Simmler Himbeer-Johannisbeer Marmelade.



#### PFAUENAUGEN

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



#### MANDELHÖRNCHEIN

Marzipanmasse mit Mandelblätter ummantelt und mit Schokoladenglasur verfeinert.



#### NOUGATTALER

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



**Solange der Vorrat reicht.**

# TORTEN & KUCHEN – SO INDIVIDUELL WIE SIE SELBST

Feiern Sie ein besonderes Ereignis? Ob Geburtstag, Jubiläum oder Hochzeitstag – oder auch bei einer spontanen Einladung – wir versüßen jeden Anlass. Von fruchtigen Erdbeer- und Himbeerkuchen bis hin zu sahnigen Torten – unsere meisterhaft abgestimmten Zuta-

ten sorgen für ein unvergleichlich vollmundiges Geschmackserlebnis.

Auch individuelle mehrstöckige Hochzeitstorten kreieren wir nach Ihren Wünschen. Erleben Sie die traditionelle Kunst der HIEBER Konditorei mit allen Sinnen.

Unsere erlesene Tortenauswahl überzeugt durch perfekte Harmonie aus Ästhetik, Rezeptur und höchster Qualität. Mit außergewöhnlich luftiger Cremigkeit und delikaten Geschmacksnoten machen wir jede Torte zu einem besonderen Genuss.

## 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 Möglichkeiten. Von stilvoll und geradlinig bis hin zu verspielt und extravagant ist vieles 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 Erfahrungswerte zusammengetragen und können so an Hand Ihrer Gästezahl die passenden Etagen wählen. **Fragen Sie uns!**



## FÜR JEDEN GESCHMACK DIE PASSENDE FÜLLUNG!

Was mögen Ihre Gäste? Die Geschmäcker sind verschieden. Unsere Matrix ermöglicht sehr viele verschiedene Variationsmöglichkeiten um Allen gerecht zu werden. Jede Etage kann mit einer neuen Variation gestaltet werden oder eine einheitliche Sorte für alle Schichten gewählt werden. **Sie entscheiden!**



## FOTO AUF EINEM KUCHEN?

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

# FRISCH GEBACKENER MEISTER



## MILOS MEDIC

SEIT 2025 AUSGELERNTER KONDITORMEISTER

### Seit wann sind Sie bei HIEBER in der HIEBER Konditorei?

Im Sommer 2020 habe ich bei HIEBER als Aushilfe angefangen, im Sommer '21 habe ich meine Ausbildung in der HIEBER Konditorei angefangen.

### Was waren die Highlights Ihrer Ausbildung bei HIEBER?

Eines der Highlights war es auf jeden Fall ein Auslandspraktikum mit dem Erasmus Programm zu machen. Hier durfte ich für zwei Wochen nach Wien reisen und dort in der Konditorei Oberlaa arbeiten und unseren Beruf auch von einer anderen Seite sehen.

### Was ist Ihr Lieblingsprodukt in der HIEBER Konditorei?

Das ändert sich immer wieder. Aktuell ist das entweder

unsere Blechkuchenschnitte oder unser Schokoéclair.

### Was ist besonders an der HIEBER Konditorei?

Es ist für mich einerseits das Team, mit dem jeder Tag lustig ist. Auch wenn wir beispielsweise in der Weihnachtszeit sehr viel zu tun haben und es sehr stressig werden kann, wird die Stimmung mit der nächsten lustigen Geschichte vom Wochenende aufgelockert.

### Welchen Rat haben Sie für zukünftige HIEBER Auszubildende?

Interesse zeigen. Wenn man als Ausbilder sieht, dass ein Azubi Interesse zeigt und Spaß am lernen hat wird einem noch mehr unter die Arme gegriffen und das volle Potenzial rausgeholt. Das kann auch in Form von dem Auslandspraktikum sein oder aber auch der Möglichkeit seine Ideen einzubringen und schon sehr früh über seine Aufgaben hinauszuwachsen.



**JETZT AUSBILDUNGSPLATZ  
FÜR 2026 SICHERN!**

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

## WIR FREUEN UNS FÜR SIE ZU BACKEN

**PAMELA SCHNEIDER**  
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](http://www.hieber.de/jobs) oder über den **QR-Code**