

MIT LIEBE GEBACKEN

HIEBER *Konditorei*

HIEBER
MEIN LEBEN. MEIN LADEN.

AUSGABE OKTOBER / DEZEMBER 2026

SCHMACKHAFTE SORTIMENTSVIELFALT

NEU AUS DER HIEBER KONDITOREI

FÜNF SORTEN, UNZÄHLIGE GENUSSMOMENTE AUS DER HIEBER KONDITOREI

COOKIES VIELFALT

Unsere Cookies gibt es in fünf verschiedenen Sorten und bieten für jeden Geschmack etwas Passendes. Vom klassischen Cookie mit Vollmilch- und Zartbitterschokolade über Double Chocolate und Red Velvet bis hin zu Zitrone und Matcha ist für Abwechslung gesorgt. Alle Cookies sind außen leicht knusprig und innen weich und saftig. Schokoladen-Chunks und besondere Zutaten sorgen bei jeder Sorte für ihren eigenen Geschmack. Ob zum Kaffee, als Snack zwischendurch oder als Dessert – unsere Cookies passen zu vielen Gelegenheiten.





Diese Leckereien sind ab sofort immer ab Mittwoch an allen Backständen und in den Selbstbedienungs-Backwarenwelten als praktische Fünferpackung erhältlich. Solange der Vorrat reicht.

SAISONALER GENUSS

FESTLICHE GENUSSMOMENTE: EXQUISITES WEIHNACHTSGEBÄCK AUS DER HIEBER KONDITOREI

KÖSTLICHKEITEN FÜR DIE KÜHLE JAHRESZEIT

PLÄTZCHEN VIELFALT

Die besinnliche Plätzchenzeit ist da, und mit ihr eine unwiderstehliche Vielfalt an feinen Köstlichkeiten. Zarte Vanillekipferl, Heidesand, Linzerherzen und Linzertorten – die Auswahl lässt keine Wünsche offen. Würzige Zimtsterne, luftige Kokosmakronen und aromatische Anisplätzchen runden das festliche Gebäcksortiment perfekt ab.

Ob zum Verschenken oder für den eigenen Genuss – diese himmlischen Leckereien aus der HIEBER Konditorei sorgen für weihnachtliche Momente voller Freude und Geschmack.



Feinste Zutaten, naturbelassene Rohstoffe und spezielle Rezepturen machen unsere Produkte zu etwas ganz Besonderem.
Diese Leckereien sind ab Anfang November an allen Backständen erhältlich. 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 Zutaten 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 Fototortendrucker 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!

MIT LEIDENSCHAFT FÜR DIE KONDITOREIKUNST



KINGA MOLNAR

Seit wann sind Sie in der HIEBER Konditorei?
Erst seit zwei Monaten. Nachdem ich viele Jahre in verschiedenen Ländern Europas gelebt und gearbeitet hatte, lernte ich meinen Partner kennen, der hier in der Nachbarschaft wohnte, und wir beschlossen, dass ich hierher ziehen sollte. Er hatte eigentlich die Stellenanzeige für einen Konditor bei HIEBER gefunden und mich überzeugt, mich zu bewerben. Das habe ich dann auch getan, und es scheint, als wäre es eine gute Entscheidung gewesen. Ich habe im Juli dieses Jahres hier angefangen zu arbeiten.

Was ist Ihr Lieblingsprodukt in der HIEBER Konditorei?
Für mich ist alles, was Schokolade enthält, der größte Traum, daher natürlich auch die Schokoladen-Eclairs. Neben Schokolade liebe ich den saftigen, luftigen Blechkuchen mit Himbeeren oder Kirschen. Aber ich kann es kaum erwarten, die neuen Saisonprodukte zu probieren – ich habe gehört, dass die Vanillekipferl sehr lecker sein sollen.

Was ist besonders an der HIEBER Konditorei?
Es gibt viele tolle Dinge: Vor allem das Team. Wir sind eine bunte Mischung aus verschiedenen Generationen, die gut miteinander auskommt, sodass die Zusammenarbeit inspirierend ist und Spaß macht. Außerdem gefällt es mir, morgens zu arbeiten – das habe ich schon lange nicht mehr getan, da ich früher in Restaurants bis spät in die Nacht gearbeitet habe. Auch die Abwechslung bei der Arbeit durch die saisonalen Angebote ist sehr erfüllend. auszuprobieren und sie unseren Kunden anzubieten. Diese Offenheit für Ideen findet man nicht überall – bei HIEBER können wir unserer Kreativität freien Lauf lassen.

Lust auf eine Ausbildung bei HIEBER? Wir bilden aus!
Weitere Informationen finden Sie auf **www.hieber.de/ausbildung**

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**