



Freitag 3. September 2010
20:00 bis 24:00 Uhr

ACHTUNG: Öffnungszeiten beachten – einige Bäckereibetriebe passen ihre Öffnungszeiten an den regionalen Bedarf an und öffnen die Backstuben zu ganz speziellen Uhrzeiten (K=Kinder, E=Erwachsene)!


Bezirk/Region	Betrieb	Adresse	Öffnungszeiten	Programm Öffnungszeiten beachten!
Amstetten	 <p>Milchbar Stadt-Café Konditorei Bio-Bäckerei Hartner Qualität aus Tradition Hoher Markt 17 Oberer Stadtplatz 14 07442/52172 Waidhofen/Ybbs 07442/52172-10 http://hartner.waidhofen.at</p>	Gerold Hartner GmbH Hoher Markt 17 3340 Waidhofen/Ybbs Tel. 07442/52172 hartner.gmbh@aon.at	19-22h K+E	Wir verwenden ausschließlich Biogetreide aus der Regionen und mahlen täglich frisches Mehl mit unserer eigenen Getreidemühle. An diesem Abend dürfen Sie und Ihre Kinder in unserer Bäckerei selbst Hand anlegen – köstliches Vollkorng Gebäck selbstverständlich mit BIO-Zertifizierung von Ihnen selbst zubereitet. Mit unseren Tipps gelingen die Brezel auch bei den kleinsten Besuchern.
Amstetten	 <p>CAFE Kammerhofer BÄCKEREI Wo Genuss zuhause ist ...</p>	Bäckerei Cafe Kammerhofer Wienerstraße 15 3350 Haag Tel. 07434/42311 office@cafekammerhofer.at	20-24h K+E	Wir verbinden Innovation mit der Tradition des Bäckergewerbes, das heißt bei uns bekommen Sie neben einem Donut natürlich auch traditionelles Gebäck. Damit Sie sehen können wie unser Gebäck entsteht und welche Arbeitsschritte für das täglich frische Brot und Gebäck nötig sind haben wir am 3. September zwischen 20:00 und 24:00 Uhr unsere Backstube für Besucher geöffnet. Kommen Sie vorbei und versuchen Sie selbst Ihr Talent als Bäckerlehrling!

Baden		<p>Backhaus Annamühle GmbH Manfred Schneider Heiligenkreuzerg. 3-5 2500 Baden Tel. 02252/48502 office@backhaus- annamuehle.at</p>	<p>20-22h K 22-24h E</p>	<p>Mit unserer nostalgischen Backstube wollen wir unseren Gästen die Entwicklung des Bäckerhandwerks näher bringen und unseren Bezug zum Handwerk lebendig vermitteln. In der langen Nacht der Bäcker wird unser Bäckerteam von 20:00 bis 22:00 Uhr mit den jungen Besuchern backen, die Erwachsenen können von 20:00 bis 24:00 Uhr an Führungen durch die moderne Backstube teilnehmen. Musik und Verkostungen runden das Programm ab.</p>
Gmünd		<p>Bäckerei-Konditorei Pilz GesmbH Stadtplatz 16 3950 Gmünd Tel. 02852/52385-0 office@baeckerei-pilz.at</p>	<p>18-20h K 21-24h E</p>	<p>Dem Bäcker über die Schulter schauen oder endlich selbst Brotteig in die Hand nehmen – in der langen Nacht der Bäcker können Sie endlich sehen was sonst hinter verschlossenen Türen mitten in der Nacht passiert. Bei einer Verkostung mit Grandeur Wasser können Sie unser ‚Brot- und Gebäcksortiment gleich probieren. Kinder dürfen von 18.00 bis 20.00 Uhr selbst backen, mit anschließendem Gewinnspiel. In der Zeit von 21.00 bis 24.00 Uhr führen wir Sie gerne durch unsere Backstuben. Natürlich sind auch unser Geschäft und Cafe in dieser Zeit geöffnet. Mit einem kleinen Imbiss sorgen wir für einen guten Ausklang.</p>

Melki	<p>ADEG • BÄCKEREI • CAFÉ</p>  <p>LECHNER</p> <p>3671 Marbach/D. 67 Tel: 07413 6700 Fax Dw.4 www.torten-lechner.at baeckerei-lechner@speed.at Geöffnet: Mo-SA 5-19 Uhr SO 7-19 Uhr</p>	<p>Bäckerei Peter Lechner 3671 Marbach/Donau 73 Tel. 07413/6700 peter@adeg-lechner.at</p>	18-20h K+E	<p>Für die Lange Nacht der Bäcker sind wir schon ab 18:00 Uhr in unserer Backstube, damit Sie sehen können, was sonst nur mitten in der Nacht passiert. Wir haben ein kleines Backprogramm für Kinder vorbereitet, die gerne selbst mit Teig arbeiten – die Erwachsenen führen wir durch unsere Backstube und verraten was das Besondere an unserem Natursauerteig ist.</p>
Melk	<p>FRANZ OBRUČA OG BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ 3383 Hürm 27 - Tel. 02754/8228 Fax: Dw 4 www.baeckerei-obruca.at</p>	<p>Bäckerei Franz Obruča OG Hauptstr. 27, 3383 Hürm Tel. 02754/8228 office@baeckerei-obruca.at</p>	20-23h K+E	<p>An dem verführerischen Duft von frischem Brot und Gebäck und anderen Köstlichkeiten aus unserer Backstube kommen Sie nicht vorbei! Verteilt auf verschiedene Stationen zeigen wir Ihnen gerne wie Brot und Gebäck entsteht. Sie sind herzlich eingeladen Fragen zu stellen, mitzumachen und natürlich auch zu verkosten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!</p>
Mistelbach	<p>STOIBER BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ</p>	<p>Bäckerei Christian Stoiber Thayapark 6 2136 Hanfthal Tel. 02522/84844 konditorei.stoiber@aon.at</p>	18-24h K+E	<p>Unsere Konditoren freuen sich darauf an diesem Abend mit den Kindern Kekse zu backen und Striezel zu flechten. Der Bäckermeister steht den Erwachsenen für alle Fragen zur Arbeit in der Backstube zur Verfügung. Vor unserem Café sorgt ein Rahmenprogramm mit Musik und einem Winzerstand für einen fröhlichen Ausklang der langen Nacht der Bäcker!</p>

Tulln	 <p>Bäckerei-Café Mandl</p> <p>Ihre ausgezeichnete Bäckerei mit 7 Medaillen beim Internationalen Brotwettbewerb „Brot aus Europa“ 2007 A-3452 Heiligeneich, Hauptplatz 4, Tel. 02275/5395 baeckerei.mandl@direkt.at</p> <p>Neue Öffnungszeiten:</p> <p>Mo, Di, Mi und Fr 05:45 bis 12:00 16:00 bis 18:00</p> <p>Do und Sa 05:45 bis 12:00</p>	Bäckerei Karl Mandl Hauptplatz 4 3452 Heiligeneich Tel. 02275/5395 baeckerei.mandl@direkt.at	20-22h K 22-24h E	Das Kinderprogramm bietet Formen und Backen von Kleingebäck wie Brioche-Kipferl. für kleine und jung gebliebene "Bäckerlehrlinge" von 20:00 bis 22:00 Uhr. Danach beginnt der normale Produktionsbetrieb – hier erwartet die erwachsenen Besucher ein direkter Einblick in die praktischen Arbeitsabläufe, technischen Geräten und vor allem in das alte Handwerk der Natursauerteigführung für das Backen ohne Hefe.
Tulln		Bäckerei Hebenstreit GmbH Rudolfstr. 11, 3430 Tulln Tel. 02272/62635 hebenstreitgmbh@aon.at	20-22h K 22-24h E	Unser Brot und Feingebäck treffen Sie am Freitag von 10-18 Uhr auch am Tullner Naschmarkt – am Freitag Abend ab 20:00 Uhr können Sie aber auch den Bäckermeister selbst in der Backstube treffen. Besuchen Sie uns während der langen Nacht der Bäcker. Bis 22:00 Uhr bieten wir ein feines Backprogramm für Kinder an, bis 24:00 Uhr führen wir interessierte Erwachsene gerne in Kleingruppen durch unsere Backstube. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Tulln	 <p>B B MEISTER BACKWAREN · BÜRGER</p>	Bäckerei Peter Burger KG Horner Str. 26 3701 Großweikersdorf Tel. 02955/70227 office@baeckerei-burger.at	20-22h K 22-24h E	Die Bäckerei Burger lädt Sie ein am normalen Backbetrieb teilzunehmen und so zu mitzuerleben welche Zutaten und wieviel Handarbeit in Ihrem frischen Gebäck steckt. Sie können dem Bäckermeister auf die Finger schauen oder in der Backstube selbst mitarbeiten. Zwischen 20:00 und 22:00 Uhr sind Kinder besonders willkommen!

Tulln		<p>Bäckerei Peter Burger KG Horner Str. 26 3701 Großweikersdorf Tel. 02955/70227 office@baeckerei-burger.at</p>	<p>20-22h K 22-24h E</p>	<p>Die Bäckerei Burger lädt Sie ein am normalen Backbetrieb teilzunehmen und so zu mitzerleben welche Zutaten und wieviel Handarbeit in Ihrem frischen Gebäck steckt. Sie können dem Bäckermeister auf die Finger schauen oder in der Backstube selbst mitarbeiten. Zwischen 20:00 und 22:00 Uhr sind Kinder besonders willkommen!</p>
Waidhofen/Thaya		<p>L. Kasses & Co. Erich Kasses Hauptstr. 11 3842 Thaya Tel. 02842/52657 baeckerei@kasses.at</p>	<p>20-22h K 22-24h E</p>	<p>Wenn Sie wissen wollen, was die Bäckerei Kasses und eine Schnecke gemeinsam haben, dann kommen Sie in der langen Nacht der Bäcker zu uns in die Backstube und erleben Sie ehrliche und echte handwerkliche Backkultur. Österreichs einziges zertifiziertes Mitglied von SlowBaking, dem Verein für das Backen mit Zeit und Geschmack öffnet die Backstube am Freitag 3. September 2010 – mit einem Kinderprogramm von 20:00 bis 22:00 Uhr und Führungen für Erwachsene bis 24:00 Uhr!</p>
Waidhofen/Thaya		<p>Bio Troad Bäckerei GmbH Jetzleserstr. 5 3902 Vitis joseph@joseph.co.at</p>	<p>Info folgt</p>	<p>Programm folgt</p>

<p>Waidhofen/Thaya</p>		<p>Cafe-Konditorei-Bäckerei Andreas Müssauer Böhmgasse 19 3830 Waidhofen/Thaya Tel.: 02842/52610 konditorei@muessauer.at</p>	<p>19-24h K+E</p>	<p>Persönliche Führungen mit Bäckermeister Andreas Müssauer. Dabei können die Gäste zusehen wie süße Köstlichkeiten wie Briochekipferl, Nußkipferl und Plundergebäck entstehen. Und freilich stehen auch Semmeln, Kornspitz & Co auf den Backplan.</p>
------------------------	---	--	-------------------	--