Als Handwerksbäckerei mit über **100-jähriger Erfahrung** möchten wir auch alte Handwerkstraditionen erhalten. Alles wird selbstverständlich nach unserem Reinheitsgebot gebacken.

Bei Ernährungsfragen zu unseren Backwaren sprechen Sie unsere Fachverkäuferinnen oder mich persönlich, als Ernährungsberater im Bäckerhandwerk, an.

Ich stehe Ihnen gerne mit Rat zur Seite.
Ihr Bäckermeister,

BESTE ZUTATEN REINHEITSGEBOT BESTER GESCHMACK

Öffnungszeiten
Backstubencafé mit Drive-in:

Montag – Freitag:	4:30 – 18:00 Uhr
Samstag:	4:30 – 17:00 Uhr
Sonntag:	7:00 – 17:00 Uhr

Wochenmärkte

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
Aurich		✓			✓	✓
Bockhorn				✓		
Bremen Achim			✓			
Bremen Domshof					✓	
Bremen Vegesack				✓		
Bremerhaven/ Geestemünde			✓			✓
Cuxhaven			✓			✓
Emden		✓			✓	✓
Esens			✓			
Findorff		✓		✓		✓
Hude					✓	
Hage			✓			
Jever					✓	
Langen					✓	
Leer			✓			✓
Marienhafe				✓		
Norden	✓					✓
Nordenham		✓			✓	
OL-Pferdemarkt		✓		✓		✓
OL-Rathausmarkt		✓		✓		✓
Papenburg					✓	
Rastede					✓	
Rhauderfehn				✓		
Sande				✓		
Varel			✓			✓
Westerstede					✓	
Wilhelmshaven			✓			✓
Wittmund				✓		

Hauptgeschäft und Backstube:
Tiegelstrasse 1 • 26689 Augustfehn
Tel.: 0 44 89 / 40 56 90 • info@baeckerei-ripken.de

Ripken
HOLZOFENBÄCKEREI

Die gläserne BACKSTUBE
mit Café

BESTE ZUTATEN REINHEITSGEBOT BESTER GESCHMACK

Folge uns auf Facebook!

Samstag & Sonntag

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

... mit knackigen Brötchen, Croissants und verschiedenen Brotsorten, dazu Rührei, gebratenen Speck, Käse- und Aufschnittplatten, Antipastigemüse, Tomate & Mozzarella, Joghurt, Müsli & Obstsalat.

Am Sonntag ergänzen wir das Ganze mit Lachs, Matjes, Eierpfannkuchen und Dessert

An beiden Tagen inklusive Kaffee, Tee und Säften.

Am Samstag für **12,50 €**

Am Sonntag für **16,50 €**

Schauen Sie uns auf die Finger

Rustikales Abendbrot mit Besichtigung

An jedem **1. Freitag im Monat, um 19:00 Uhr**, bieten wir ein rustikales Abendbrot inkl. einer interessanten Backstubenbesichtigung an. Hier wird gezeigt, wie Teig aufgearbeitet und im Holzofen gebacken wird. Dabei können die Gäste alle Fragen rund um unser täglich Brot stellen.

Erkundigen Sie sich auch nach unseren Themenabenden wie Brot & Wein, Herstellung von Ciabatta oder Sauerteigbrot. Bei diesen Veranstaltungen können die Gäste auch gerne selber Hand anlegen. Dauer der Veranstaltung ca. 2 Stunden.

Für nur **16,50 €** pro Person!
Inkl. 2 Holzofenbrote

(Preis Themenabend abweichend, Termine und Preise auf **www.baeckerei-ripken.de**)

Kinder im Alter
von 5–11 Jahren **7,90 €**

Kinder im Alter von
0–4 Jahren kostenlos.

Wir zeigen Ihnen gerne, wie und wo Ihr Brot gebacken wird!

Backstubenführung

Gruppen **ab 20 Personen** können eine eigene Backstubenbesichtigung am Nachmittag oder Abend buchen. Hier gibt es zur Besichtigung für

15,00 € Kaffee, Tee & Kuchen und 2 Holzofenbrote für den Genuss zu Hause

17,00 € ein rustikales Abendbrot und 2 Holzofenbrote für den Genuss zu Hause

(Preise gelten pro Person)

Kindergeburtstag

Ein Erlebnis für unsere kleinen Gäste.
Bei Kuchen und Säften wird mit den Kindern unter fachkundiger Leitung gebacken. Hier können die Kinder selber gestalten und die eigenen Kreationen stolz mit nach Hause nehmen.

Preis bei bis zu 8 Kindern **68,00 €**

Jedes weitere Kind **8,50 €**

Gegen einen Aufpreis von 2,00 €/Kind kann auch Pizza gebacken werden.