



Genussglück. Aus Dresden.





*Aus Liebe zur
Dresdner Backtradition.*



Matthias Quendt
Geschäftsführender
Gesellschafter

Heike Quendt
Leiterin der
Innovationsbäckerei

Das Familienunternehmen
Gründer und Namensgeber
nach der politischen Wende
ist Dr. Hartmut Quendt.
Seit 2006 ist Matthias Quendt
Gesellschafter-Geschäftsführer
des Familienunternehmens.
Heike Quendt leitet die Inno-
vationsbäckerei mit der Pro-
duktentwicklung.



Dr. Quendt steht für köstliches Gebäck aus Dresden – und für geselliges Genießen in seiner schönsten Form. Unser unvergleichlich locker-leichtes Russisch Brot verbindet jung und Alt beim heiter alphabetischen Knabbern; es ist ein Begriff im Osten und Westen, Norden und Süden der Nation. Unser Christstollen trägt die Dresdner Christstollen-Kultur in alle Winkel Deutschlands; keiner findet so viele Käufer wie unser 1 kg-Prachtstück. Mit über 50 verschiedenen Backspezialitäten versüßen wir das Leben der Menschen im ganzen Land. Und wir lieben es, das zu tun.

Das Können und die Leidenschaft von 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in allen Bereichen des Unternehmens tragen wesentlich dazu bei, dass wir unseren Kunden so beliebte und hochwertige Köstlichkeiten bieten können. In Dresden Coschütz-Gittersee – hier ist der Sitz unseres Unternehmens – stellen wir unsere Produkte auf einer Fläche von 6000 qm in jährlich 800 Schichten her. Durch den Einsatz moderner Technik erreichen wir einen schonenden Einsatz von Ressourcen. Entscheidend jedoch sind Backkunst und Handwerk. Jeder Stollen, der unser Haus verlässt, wird liebevoll für Sie gebacken.

Backkunst aus Dresden

Dresden zählt seit Jahrhunderten zu den Zentren der Genusskultur. Seit dem 15. Jahrhundert ist der legendäre Dresdner Christstollen verbürgt. 1845 begann das Russisch Brot von Dresden aus seine Erfolgsgeschichte in Deutschland. Seit 1870 gibt es exquisite Dresdner Oblaten. 1933 wurde hier der Dominostein erfunden, ohne den wir uns keine Adventszeit vorstellen können. Wir sehen uns in dieser Tradition und schätzen die historischen Rezepte sehr. Zugleich streben wir mit Können und Leidenschaft danach, die Tradition lebendig zu halten und durch neue, köstliche Gebäck-Kreationen in die Zukunft fortzusetzen. Dafür haben wir unsere Innovationsbäckerei geschaffen.



Süßgebäck

Russisch Brot
Dinkelchen
Joja
Anis Gebäck
Oblaten



Unsere Produkte

Unser Sortiment spricht die ganze Familie an. Es bietet heitere Knabbergebäck, die den Alltag verschönern, feine Geschenke zu besonderen Anlässen und nicht zuletzt erlesene Köstlichkeiten, die dazu beitragen, ein Fest wirklich feierlich und genussreich zu gestalten. Auch unsere herzhaften Snacks haben zahlreiche Freunde. Unsere Brotchips, wie die krossen „Bemmenchen“, sind Kult zu Party-Dipps und ideal als Mini-Brottscheiben zu Käse-, Wurst- und Pasteten-Kostproben, zu Suppen, Salaten und, und ...

Konfekt

apricó
Original Dresdner Dominosteine
Lebkuchen Konfekt
Kirsch Harmonie
Herrenkonfekt
Stollen-Häppchen



auch in Bio

Feine Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau werden für uns immer bedeutender. „Bio“ steht bei uns für Nachhaltigkeit und Verantwortung gegenüber der Natur, und ist darüber hinaus eine Frage des besonderen Geschmacks. Seit langem schon bieten wir zu den meisten unserer Produkte – Christstollen, Russisch Brot, Dinkelchen und vielen weiteren – eine Bio-Variante an. Mit wachsendem Erfolg.

Dresdner Christstollen

Dresdner Christstollen
Mohnstollen
Mandelstollen



Bio



Salzgebäck

Bemmenchen
Fripps
TopiVital



Bio Produkte
kontrolliert durch
Kontrollstelle
DE-ÖKO-021





Meisterstücke

Mit unseren Meisterstücken streben wir danach, traditionsreiche Dresdner Gebäcke in der höchsten Qualität herzustellen, die heute machbar ist. Mit besten Zutaten, exquisiten Rezepten und viel liebevoller Handarbeit kreieren wir diese Köstlichkeiten. Sie sind sehr aufwendig in der Herstellung und werden nur in kleinen Mengen vertrieben. Unsere Meisterstücke belegen in feinsten Form, dass die traditionsreiche Dresdner Backkunst heute so leidenschaftlich gepflegt wird wie in früheren Tagen. Wir widmen sie jenen Menschen, die den außergewöhnlichen Genuss zu besonderen Anlässen lieben und gerne mit anderen Menschen teilen.



Feines aus Dresden



Für die allerhöchste Güte unserer Produkte bürgen wir durch unser Qualitäts-Garantie-Siegel. Dr. Quendt Produkte sind stets natürlich gebacken, also garantiert:

- ohne künstliche Farbstoffe
- ohne Geschmacksverstärker
- ohne künstliche Aromen

Höchste Qualität und optimale Verbrauchersicherheit gewährleisten wir zusätzlich durch unser gesamtheitliches Kontrollsystem.



Qualität

Produkte von Dr. Quendt zeichnen sich durch hohe Qualität aus. Sie werden aus hervorragenden Zutaten gefertigt und natürlich gebacken. Die Rezepte sind erstklassig. Unsere große Erfahrung und die handwerkliche Sorgfalt bei der Herstellung bürgen für die besondere Güte der Produkte. Unsere Kunden bestätigen die Qualität.

Darüber hinaus erhalten wir große Zustimmung von fachlichen Einrichtungen. So wurden wir 2012 zum Beispiel vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit dem „Preis der Besten“ in Gold prämiert. Dieses Qualitäts-Zertifikat erhalten nur Unternehmen, die sich durch eine langjährige, hohe Qualitätsproduktion hervortun.



Auch der besondere Erfolg bei den Kunden stößt auf Anerkennung: Die Fachzeitschrift „Lebensmittel-Zeitung“ verlieh Dr. Quendt die Auszeichnung „Top Marke 2012“ in der Kategorie „Süße Kuchen/ Torten/ Strudel“ für die seit Jahren steigende Nachfrage nach Dresdner Christstollen von Dr. Quendt.



Aufbruch. Umbruch. Neubeginn.

Unsere Wurzeln reichen zurück zu Wenzel Hromadka und Heinrich Vollmann, die 1876 die Keimzelle unseres Unternehmens schufen. Eine geradlinige Entwicklung ließ die Geschichte des 20. Jahrhunderts nicht zu: Unternehmerischem Aufbruch folgten Wirtschaftskrisen und Kriege, neuerlicher Aufbruch, dann Enteignung und schließlich die Neugründung aus dem, was die Zeiten überdauert hat. So vielseitige Herausforderungen zu bestehen, stärkt besondere Fähigkeiten und fördert die Freude am Genuss des Lebens.

1959

Aus der Waffelfabrik wurde mittlerweile die Dauerbackwarenfabrik „BERBÖ“, die nach dem Krieg wieder aufgebaut wird. Das Russisch Brot wird in die Produktion aufgenommen.

1972

Mit der Zwangsverstaatlichung wird aus „BERBÖ“ der Volkseigene Betrieb „VEB Rubro“.

VEB RUBRO

1974

„VEB Rubro“ wird dem neu gegründeten „VEB Elite Dauerbackwaren“ angegliedert.

Direktor ist Herbert Wendler, der Erfinder der Dominosteine.



1991

Dr. Hartmut Quendt gründet die Dr. Quendt Backwaren GmbH und übernimmt die Produktion des Russisch Brots, nachdem der VEB Dauerbackwaren aufgrund der Wiedervereinigung aufgelöst wurde.



1994

Dr. Quendt übernimmt die Produktion des Dresdner Christstollens, nachdem das Konsum Backwarenkombinat ebenfalls aufgelöst wurde.



1999

Dr. Quendt setzt die Tradition des Dominosteins in Dresden fort und übernimmt nach Konkurs der Firma Herbert Wendlers deren Konfekt-Produktion.

2000

Das neue Werk in Dresden-Coschütz holt die Produktion des Dresdner Christstollens, des Russisch Brots und der Dominosteine an einen Standort.

2006

Nach einer 15-jährigen Firmengeschichte übernimmt Matthias Quendt die Geschäftsführung des Familienbetriebes.



2008

Werksverkauf und Besucherzentrum finden im neuen Anbau Platz und werden feierlich eröffnet.



2011

Die Dr. Quendt KG feiert ihr 20-jähriges Firmenjubiläum und zugleich 135 Jahre Tradition und Backkunst in Dresden.



1876



Wenzel Hromadka Eidam und der Dresdner Kaufmann Heinrich Vollmann eröffnen die „Original Wiener Waffel-, Hohlhippen-, Bisquit- etc Special-Fabrik“.



Café Weitblick

Köstliches genießen. Mit Blick auf Dresden und das weite Umland. Beides können Sie miteinander verbinden: in unserem Café Weitblick, in der 3. Etage unseres Hauptgebäudes.

Wenn Sie sich stärken möchten, erwartet Sie hier ein leckeres, frisch gekochtes Mittagessen. Und zu einer Tasse Kaffee können Sie unser feines Konfekt und frischen Kuchen kosten. Auch wenn Sie ein Familienfest oder eine Firmenfeier veranstalten möchten, bietet Ihnen unser Café Weitblick einen schönen Rahmen.



Café Weitblick

Offenburger Straße 1
01189 Dresden

Öffnungszeiten

Januar bis September

10.00 bis 16.00 Uhr

Oktober bis Dezember

10.00 bis 17.00 Uhr

Mittagstisch

12.00 bis 14.00 Uhr

Bei Gruppen ab
10 Personen für den
Mittagstisch bitten
wir um Reservierung.
Telefon
0351/43616-0

Werksführungen

Haben Sie sich schon gefragt, wie der berühmte Dresdner Christstollen von Dr. Quendt entsteht? Oder wie die Russisch Brot-Buchstaben hergestellt werden? Wir laden Sie ein, mit ihrer Familie, Freunden, Kollegen. Besuchen Sie den Originalschauplatz: In unserer großen Backstube schauen Sie uns über die Schulter und erfahren, wie Dresdner Backtradition heute gelebt wird. Eine genussreiche Entdeckungsreise erwartet Sie. Wir versprechen es Ihnen.

Werksführungen

Offenburger Straße 1
01189 Dresden

nach vorheriger Anmeldung

Montag bis Freitag
um 10.00, 14.00 und 17.00 Uhr
oder nach Vereinbarung
Telefon 0351/43616-0



Quendteria

Im Herzen der Dresdner Altstadt haben wir im April 2011 unseren ersten Markenshop eröffnet – die „Quendteria“.

Mit viel Stolz und Hingabe präsentieren wir hier unsere Produkte in der Dresdner Stadtmitte. Wenn Sie sich und andere glücklich machen möchten, sind wir genau die Richtigen für Sie. In unserem Markenshop erhalten Sie Präsente für jeden Anlass: Ob für die Familie, Verwandte, Bekannte, Geschäftsfreunde – wir helfen Ihnen gern dabei, ein passendes Geschenk zusammenzustellen. Weiter finden Sie in der „Quendteria“ auch kleine Sonderauflagen unserer Gebäcke und Konfekte. Besuchen Sie uns. Sie zu bedienen und zu beraten, wird uns eine Freude sein.



Quendteria

Altmarkt-Galerie Dresden
Webergasse 1
01067 Dresden
Telefon 0351/ 20 61 54 72

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag
09.30 bis 21.00 Uhr



Werksverkauf

In unserem Werksverkauf direkt am Produktionsstandort finden Sie unser vielfältiges Angebot an köstlichen Backwaren und leckeren Knabberereien. Neben Waren mit kleinen Schönheitsfehlern – die Sie zum Vorteilspreis erhalten – finden Sie hier auch das passende Präsent für Ihre Lieben. Immer wieder bieten wir hier auch Produkte aus unserer Innovationsbäckerei an – Leckereien, die im Handel noch nicht zu kaufen sind. So erhalten wir frühzeitig Rückmeldungen, was dem Geschmack unserer Kunden entspricht. Und sie erhalten einen genusslichen Vorgeschmack auf künftige Produkte von Dr. Quendt.

Werksverkauf

Offenburger Straße 1
01189 Dresden

Öffnungszeiten

Januar bis September

Montag bis Samstag

09.30 bis 18.00 Uhr

Samstag geschlossen

Oktober bis Dezember

Montag bis Freitag

09.00 bis 19.00 Uhr

Samstag 09.00 bis 12.00 Uhr



Dr. Quendt KG
Offenburger Straße 1
01189 Dresden, Germany
Telefon +49 351 43616-0
Fax +49 351 43616-237
info@dr-quendt.de



Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln:



mit der Tram 3
bis Endhaltestelle
Coschütz (Gleisschleife)

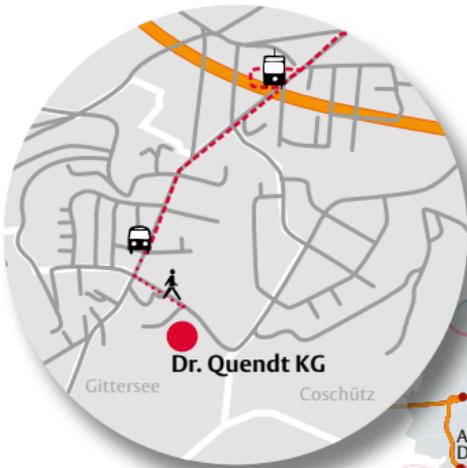


von hier mit dem Bus 71
bis Rathausstraße



und dann zu Fuß weiter
100 m Karlsruher Straße bergauf,
an der Kreuzung links und ca. 200 m
die Stuttgarter Straße entlang

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Alle Produkte aus dem
Hause Dr. Quendt können
Sie auch über unseren
„Quendteria Online Shop“
direkt bestellen.

www.dr-quendt.de

