

Die Finalisten der 3. Wettbewerbsphase des BPW 2025:



Dr. Maren Brede

Branche

Handwerk | Lebensmittel

Team

Dr. Maren Brede | Gründerin & operative Leitung

Das Team

Bäckerei BREDE

hat erfolgreich an der 3. Phase des BPW 2025
teilgenommen und erreichte den

Hauptpreis

Geschäftsidee

Mit der Gründung der Bäckerei BREDE entsteht im Berliner Stadtteil Prenzlauer Berg eine moderne Handwerksbäckerei mit klarem Qualitätsfokus, nachhaltiger Ausrichtung und transparenter Produktion. Das Konzept verbindet deutsche Brotkultur mit kreativen Impulsen aus der französischen Backkunst – reduziert aufs Wesentliche, konsequent handwerklich, bewusst nachhaltig. Vom Baguette über Schwarzbrot bis hin zu Croissant und geblättertem Brioche wird hier Backtradition zelebriert und für das 21. Jahrhundert weitergedacht. Dank weiterentwickelter Sauerteigführungen, angepasst an heutige Mehlqualitäten, entsteht ein Geschmacksprofil, das traditionelle Backwarenqualität wieder erlebbar macht. Mit Zero-Waste-Strategie, einem nachhaltigen Personalkonzept ohne Nachtarbeit und einem sichtbaren Produktionsprozess steht BREDE für eine neue Generation handwerklicher Bäckereien: transparent, wertebasiert und zukunftsorientiert.

Kontakt

Bäckerei BREDE
E-Mail: hallo@brede.berlin

Gründungsphase / Gründungsort

Die Gründung ist im 4. Quartal 2025 in
Berlin geplant.