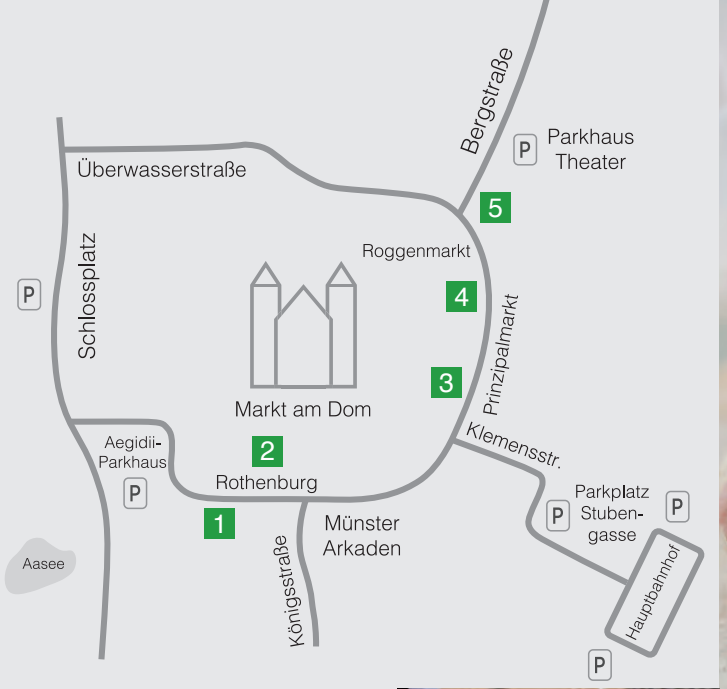






BROT IST UNSER LEBEN.

WIR SIND FÜR SIE HIER.



5 x im Herzen Münsters.
Di – Sa 9.00 – 18.00 Uhr

1 Rothenburg 20
T 0251 40377

2 Rothenburg 37
T 0251 40947

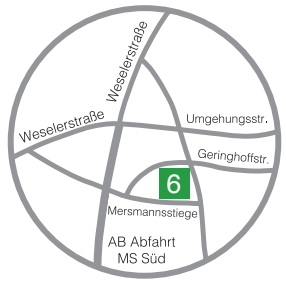
3 Prinzipalmarkt 42
T 0251 1625050

4 Roggenmarkt 1
T 0251 4841030

5 Bergstraße 74
T 0251 56032

UNSER TIPP:
Lieblingsbrot sichern?
Einfach in unseren Kundenfächern parken und shoppen gehn!

6 TOLLKÖTTER's Backstube
Di – Sa 6.00 – 18.00 Uhr
Mersmannsstiege 33
48163 Münster
T 0251 762123



... und auf Münsters Wochenmärkten!
Domplatz: Mi + Sa 7.00 – 14.30 Uhr
Hiltrup: Fr 7.30 – 12.30 Uhr
Roxel: Fr 13.30 – 17.30 Uhr

Familienbäckerei Tollkötter
backt das Besondere
® SEIT 1905

... und schmeckt einfach ausgezeichnet ;-)
seit 1986 DLG prämiert.



Familienbäckerei Tollkötter
backt das Besondere.

seit 1905 in Münster



ECHTES HANDWERK? ÄHRENSACHE.

ORIGINAL TOLLKÖTTER HAUSBROT®
VIERERBROT • AUFREISSER® • EMMERMAX®
KRENTEWEGGE • FRUCHTPROTZ®
HAUSBROT MIT KÜMMEL • DAS NUSSIGE
CHAMPAGNERROGGENBROT • KNÜFCHEN®
SCHON PROBIERT? GANZKORN MAX®
URGETREIDE MAX® • SAUERTEIG MAX®
FOCACCIA

WIR BACKEN SEIT 120 JAHREN
DAS BESONDERE FÜR SIE.

Schon Gründer Theodor Tollkötter setzte vor nunmehr 120 Jahren auf handwerkliche Meisterschaft, handverlesene Zutaten und bestes Korn aus regionalem Anbau – frisch vermahlen mit viel Muße für die perfekte Langzeitgärung.
Diese Tradition führen wir mit großer Passion bereits in 6. Generation fort. So lassen wir zum Beispiel über unsere Vertragsbauern seltene, fast schon vergessene Getreidesorten rekultivieren, verzichten auf Backmischungen und automatisierende Maschinen und fertigen „unser täglich Brot“ komplett von Hand.
Mit viel Raum für kreative Ideen! –

Lassen Sie sich inspirieren: Unser Bäckermeisterteam variiert unsere über 50 Brotsorten nach Saison, mit großer Profession, Intuition und viel Liebe zum Detail – und macht jedes Brot zum Original. Für SIE.

Ihre Familienbäckerei Tollkötter

P.S. ... und Kuchen backen wir natürlich auch!



DAS ORIGINAL
TOLLKÖTTER HAUSBROT®

1976 war das Geburtsjahr für ein außergewöhnliches Brot:
Die Familientraditon weiterführend schuf Bäckermeister Johannes Bungardt das ORIGINAL TOLLKÖTTER HAUSBROT®.
Einmalig und anders als alle bisher in Münster gebackenen Brote.
Sein Geheimnis: die Reifung über eine besonders lange Teigführung mit hausgezüchtetem Natursauerteig.
Das anschließende lange und schonende Backen ergibt diese weit über die Stadtgrenzen Münsters hinaus begehrte, verführerisch knusprige dicke Kruste, die dem Brot nicht nur seinen einzigartigen – vielfach prämierten – Geschmack verleiht, sondern das Brot auch sehr lange frisch hält.

TIPP: Wir fertigen unserer Hausbrot auch als Schmuckbrot – in Sonderform, zum Jubiläum oder mit Geburtstagsgruß.
Sprechen Sie uns gern an!



WIR BACKEN MAX.

Seit 2024 ist Enkel Max Hanke als Doppelmeister für das Bäcker- und Konditorhandwerk in der Familienbäckerei Tollkötter mitverantwortlich für alles, was aus dem Ofen kommt.
Gemeinsam mit dem ganzen TOLLKÖTTER Team kreierte er direkt unsere neuen Brote:
GANZKORN MAX®
URGETREIDE MAX®
SAUERTEIG MAX® – letzteres in wechselnden Geschmacksvarianten, mit roter Beete, Leinsamen, Mais, gerösteten Zwiebeln ... Allesamt gelockert ganz ohne Hefe – nur durch unseren selbstgezogenen Natursauerteig. Seit unserem Jubiläumsjahr 2025 steht auch sein ÜBERRASCHUNGS MAX® auf der Agenda!

MAX. langzeitgeführt.
MAX. bekömmlich.
MAX. köstlich.

Unbedingt probieren!



MÜNSTERPRÄSENT GESUCHT?

Stadtplätzchen, Münster-Rathaus,
TOLLKÖTTERS legendäre Printen (saisonal)
HAUSBROT in Herzform ...
Original TOLLKÖTTER Backwerke aus Meisterhand!
In unseren Filialen oder im Onlineshop.

www.tollkoetter.de