



DER
FEINSCHMECKER

Die **500** besten
Bäcker
in Deutschland



Aktuell getestet und bewertet
von den Experten
der FEINSCHMECKER-Redaktion

Die besten im ganzen Land

Hut ab – diese sechzehn Bäcker lieben und leben ihr Handwerk. Sie ordern Getreide in der Region, mahlen oft ihr Mehl selbst, nutzen puristisch nur beste Zutaten und arbeiten mit jeder Menge Zeit. Viele neue Namen sind dabei. Applaus!



In München arbeitet Julius Brantner (L.) viel mit der Hand und langer Teigführung



Berlins Bester: Die „königliche Backstube“ pflegt deutsch-dänische Backtraditionen

BADEN-WÜRTTEMBERG

Stuttgart, Königsbäck

Familie Ingrassia verbindet das Beste aus zwei Welten, der Backkultur Schwabens und Italiens. Seite 35

BAYERN

München,

Julius Brantner Brothandwerk

Nur sechs Brotsorten, aber die geschmacklich auf der absoluten Höhe. Seite 57

BERLIN

königliche Backstube

Hier werden Backrezepte aus Deutschland und Dänemark gehegt und gepflegt, von herzhaft bis wunderbar süß. Seite 74

BRANDENBURG

Potsdam, Bäckerei Braune

Herdscrippen vom heißen Backstein, Kommissbrot, Dinkelvollkorn, traditionell gemacht und klasse. Seite 80

BREMEN

Joonas Brotbude

Der junge Joonas Hellweg bringt uns zum Schwärmen: mit saftigen, knusprigen, handgebackenen Broten. Seite 85

HAMBURG

Sören Korte Brotmanufaktur

Sieben Sorten Brot, weder Brötchen noch Kuchen. Ein Atelier mit Schmuckstücken wie „Roggi Roger“, „Rakete“ und „voll auf die Nuss“. Seite 89

HESSEN

Frankfurt, mehlwassersalz

Mehr als die drei Zutaten im Namen braucht die Bäckerei in der Altstadt nicht, aber dazu sehr viel Zeit für die Natursauerteige, aus denen sie kernige Brote backen. Seite 96

MECKLENBURG-VORPOMMERN

Schwerin, Mühlenbäckerei

Mit Top-Getreide aus eigenen Steinmühlen entstehen saftige „Poller“, Lupinen- und Emmervollkornbrote. Seite 110

NIEDERSACHSEN

Walsrode, Brotmanufaktur Stadtländer

Goosener Kurste, Misselhorner Pfund – originelle Brote mit starkem Aroma des kundigen Brotsommeliers Stadtländer. Seite 125

NORDRHEIN-WESTFALEN

Köln, Merlé

Vive le croissant – auch Walnussbrot und Baguette sind bei Bäckermeister und Exilfranzose Jacques Merlet comme il faut. Seite 141

RHEINLAND-PFALZ

Reichenbach, Kissel, Brot und mehr

Paul und Petra Carra hegen und pflegen die Tradition – und entwickeln doch stets neue wunderbare Rezepte. Seite 161

SAARLAND

Saarbrücken, Bäckerei Stefan Anstadt

Stefan Anstadt experimentiert gern mit Zutaten wie Cranberries und Maronen. Er hat ein Faible für Südtirol und erfreut uns mit schön würzigen Brotlaiben. Seite 165

SACHSEN

Mülsen, Erste Erzgebirgische Holzofen-Schaubäckerei Werner

Würzige, aromenstarke Roggen- und Weizenlaibe aus dem Fichtenholzofen und klassisch-sächsische fruchtige Kuchen. Seite 178

SACHSEN-ANHALT

Quedlinburg, Bäckerei Matthias Gelbke

Quedlinburger Klumpen, Butterstollen, Kekse – diese Harzer Adresse ist auf der Höhe der Handwerkskunst. Seite 181

SCHLESWIG-HOLSTEIN

Büdelndorf, Dampf-Bäckerei Drews

Hoch im Norden arbeitet Bäcker Drews mit Dampfschwaden – für knusprige und würzige Vollkornlaibe. Seite 186

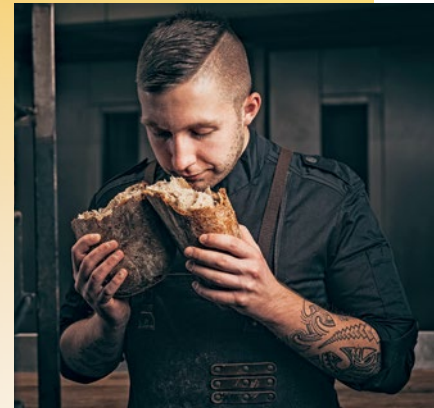
THÜRINGEN

Eisenberg, Kaffeehaus Gräfe

Mario Gräfe lockt die Kundschaft von weit her mit Propheten- und Mandelkuchen, aber auch mit herzhaften Vollkornbroten. Seite 199



Dem feinen Aroma auf der Spur: Andreas Stadtländer, Niedersachsens Bester



Auch gelebte Tradition ist schön: Die Geschwister Carra von der Bäckerei Kissel



Mario Gräfe betreibt das beste Kaffeehaus mit Bäckerei in Thüringen

Bastian's

OT Altstadt-Nord, Auf dem Berlich 3-5,
PLZ 50667

Tel. 0221-25 08 34 12

www.bastians-baecker.de

So-Sa 8-18 Uhr



Die Kölner sind ja davon überzeugt, dass ihre Stadt die nördlichste Italiens ist. Da ist es nur konsequent, dass man in der „Bastian's“-Filiale mitten in der Innenstadt auf mediterrane Spezialitäten setzt und dabei das Beste der beiden Welten südlich und nördlich der Alpen verbindet: Die Teige von Focaccia, Ciabatta und Co sind typisch deutsch kross und fest, die Füllungen – Hirtenkäse, Knoblauch, Spinat, Oliven, Tomaten, Basilikum – italienisch saftig und



Pain au chocolat, Croissant, Baguette – Kunden fühlen sich bei „Merlé“ wie Gott in Frankreich

frisch. Aber natürlich gibt es auch den Rheinischen Stuten, das klassische Weißbrot der Kölner, und Roggen, Dinkel, Weizenbrote in sämtlichen Variationen, alle ohne Konservierungsstoffe und mit selbst hergestelltem Natursauerteig.

Boulangerie Merlé

OT Lindenthal, Dürenerstr. 100, PLZ 50931

Tel. 0221-94 10 39 00

www.boulangerie-merle.de

Mi-Fr 8-18 Uhr, Sa 8-14 Uhr, So 8-11 Uhr



Wenn Sie frühstücken möchten wie Gott in Köln, dann auf zu „Merlé“: Jacques Merlet präsentiert in dieser schönen kleinen Bistro-Bäckerei alle Leckereien, die die französische Backkunst zu bieten hat. Die Croissants, ob in der normalen Butterversion, mit Schinken und grandios würzig-cremigen Käse oder als Pain au chocolat sind luftig frisch, das Pain d'Épi – kleine, zusammengebackene Weizenbrötchen, die durch ihre schmalen Verbindungsstücke wie eine aus Versehen entstandene Baguettestange aussehen – kross und kräftig. Und da Jacques und seine aus Vietnam stammende Frau Thi Kim Phuc Lê (daher Mer-lê) schon seit über 30 Jahren in Deutschland backen, lieben sie natürlich auch die hiesige Backkunst: Das krosse Walnussbrot, das kräftige Gewürzbrot und die Roggenmischbrote lassen einen dann auch das Abendbrot genießen wie Gott in Frankreich. Wenn man das Glück hat, noch eines zu ergattern, denn hier wird nichts verschwendet, sondern nur das verkauft, was auch am Morgen gebacken wurde, ganz gemäß dem Kölner Grundgesetz: „Watt fott es, es fott“.



Der Brotspezialist

OT Neustadt Nord, Blumenthalstr. 68,

PLZ 50668

Tel. 0221-73 50 02

der-brotspezialist@gmx.de

Mo-Fr 5-18.30 Uhr, Sa 5-13.30 Uhr



Betritt man diese kleine Bäckerei im trendigen Agnesviertel, hat man gleich den verführerischen Duft frischer Brötchen und Brote in der Nase, denn die Backstube befindet sich gleich hinter der Verkaufstheke. Dem Gründer des „Brotspezialisten“ ist eines der meist verkauften Spezialitäten gewidmet, das „Opa Meyer“ aus Maismehl und Sonnenblumenkernen. Schon er hatte ein Faible für schmackhafte Experimente und erfand unter anderem ein Brot und Brötchen namens „Afrika“: Aus rotem Urweizen, mit Hirse, Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen gebacken. Die perfekte Grundlage für eines der Kölner Nationalgerichte: Eine dicke Scheibe mittelalten Gouda drauf, Senf, ein paar Zwiebeln und eine Gurke und fertig ist der Halve Hahn Afrika.