

Brotzeit

Wege zum guten Brot

Aufgeschnitten von Wolfgang Abel,
gesammelt von Lesern und Zuträgern des Oase Verlags





"Ein Tisch ohne Brot ist ein Brett."

Aus Russland

Brot ist ein Lebensmittel, keine Sehenswürdigkeit. Aber manchmal ist es auch beides und noch viel mehr. Zum guten Leben gehört gutes Brot. Das ist die Idee hinter dieser Sammlung von mehr als 50 Empfehlungen. Mit Filialen ergeben sich daraus mehrere hundert Wege zum guten Brot. Die Hinweise stammen zum größten Teil von Lesern meiner Bücher und Kolumnen, die der Bitte gefolgt sind, ihre Lieblingsbäcker zu nennen.

Wie beim Oase Verlag liegt der Schwerpunkt der **BrotZeit** im Südwesten des Landes. Weil Oase Leser ein bewegtes Völkchen sind, gibt es keine strikten Grenzen, weder thematisch noch geografisch. Trendbewußte Neobäcker, die ihr Atelierbrot (mitunter auch sich) fast schon kuratieren, stehen neben Traditionsbäckern, die seit Generationen handwerklich backen. Brottütler und pensionierte Bäckermeister mit einem Backtag in der Woche wechseln mit Großbetrieben, die -zig Filialen beliefern. Alle eint ihr strikter Qualitätswille, wie sie setzen auf Bio-Getreide, hauseigenen Sauerteig und Langzeitführung, weshalb dies allenfalls punktuell erwähnt wird. Einige der genannten Bäckereien haben einen professionellen Online-Versand.

Ich habe die Leservorschläge nach Postleitzahlen abfallend geordnet, manche aussortiert, andere mit bezeichnenden Leser- und Bäckerstimmen ergänzt (kursiv gesetzt) und eigenen Einschätzungen kommentiert.

Diese Sammlung ist eine subjektive Momentaufnahme vom Herbst 2022, die keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Ich danke allen Lesern für ihre Hinweise und allen Menschen im Handwerk, die tatkräftig für menschenwürdiges Brot sorgen. Weitere Anregungen sind willkommen.

Wolfgang Abel, im November 2022

Anregungen & Kritik bitte an: info@oaseverlag.de (Stichwort Brotzeit).



Bäckerei Schüller, 96047 Bamberg

Traditionsbäckerei in 5. Generation, seit 1990 werden im Betrieb ausschließlich Brotspezialitäten aus Demeter-Getreide gebacken, eigene Bäckerei-Mühle (das Kleingebäck wird zugeliefert). Hausspezialität u.a. ein dunkles Bauernbrot und das „Sappelbrot“, ein besonders flacher und stattlicher Großformat-Sauerteiglaib (3 kg, 2/3 Roggen, 1/3 Weizen). Lange gebacken, mit präsenten Brotgewürz-Aromen, hohem Rindenanteil und einer elastisch-saftigen Krume mit langen Biss. Ein Brot, das man nicht vergißt.

Schüllers dunkles Bauernbrot mit besonders langer Backzeit ist unverletzt bis zu mehreren Wochen haltbar. Sehr gut zu schneiden, ideal als Butter-, Kräuterquark- oder Wurstbrotbasis – und somit die Begleitung für eine typische Brotzeit. Einer meiner Favoriten unter den kapitalen Roggenlaiben.

Bäckerstimme: „Das gesappelte Brot ist von Herrn Wilhelm Schüller für Krustenliebhaber entwickelt worden. Das wiederholte Bearbeiten des Teiges verhindert das ‚Hochziehen‘ des Brotes im Ofen, weshalb unser Sappel-Bauernbrot nur circa 6 cm hoch ist. Durch die Fladenform ist der Anteil an Brotrinde besonders hoch.“

Leserstimme: „Dazu gab es das Sappelbrot aus Demetergetreide der Bäckerei Wilhelm Schüller aus Bamberg. Nur mit Butter bestrichen verbunden mit einem Bio-Silvaner von Stefan Vetter von den Sandsteinterrassen von Karlstadt/Gambach im Maintal eine großartige Sache.“

☒ Ottostr. 12, Fr und Sa auf dem Wochenmarkt, kostenloser Versand der 3 kg-Laibe; baeckerei.de



Raumfüllender Duft – Würzlaib von Arnd Erbel

Freibäcker Arnd Erbel, 91462 Dachsbach

Konditor, Freibäcker und Mentor der Bewegung zum fundamental guten Brot. Protagonist u.a. auch in der Arte-TV-Dokumentation „Die Brotrebellen“. Erbel bietet ein herausragendes Sauerteig-Sortiment, darunter Klassiker wie der 3-kg-„Doppelback-Bauernlaib“ aus frisch vermahlenem Roggen und Dinkel von Feldern nebenan. Ein herzhaftes Universalbrot für alle Tage. Mit seiner animierend wild gerissenen Kruste ein imposantes Fundament für einen Abend am langen Tisch.

Raumfüllend duftet der flach ausgebackene "Würzlaib" (ebenfalls 3 kg) mit Fränkischem Fenchel, Kümmel und Koriander auf der Kruste, er passt perfekt zu einer Rohschinken- und Speckbonanza. Im Versand auch eine rustikale Mische im Stil der französischen Provinzen, mit kräftig-dunkler Kruste und weicher Krume; angeboten als halbgebackener Kilolaib, der zuhause fertig gebacken werden kann.

Außerdem gelungene Feinbackwaren, Croissants und süße Spezialitäten wie Panettone, Früchtebrot und Lebkuchen.

✉ Hindenburgplatz 1, Versand (jeden Di); arnderbel.de

Dorfgemeinschaft Lehenhof e.V., 88693 Deggenhausertal

Inklusive Lebens- und Arbeitsgemeinschaft anthroposophischer Ausrichtung. Breites und qualitatives Angebot mit einer Bäckerei, Landwirtschaft und Gärtnerei, Käseerei, Weberei, Holz- und Papierwerkstatt; großer Bioladen.

☒ Lehenhof 2, lehenhof.de

Lorettohof, 88529 Zwiefalten

Holzofenbäckerei und Hofladen, Ziegenhof, Käseerei und Gartenwirtschaft „Zum verträdelten Nachmittag“ – ein dreihundert Jahre altes Gehöft, ein reizendes Ziel am südlichen Albrand oberhalb von Zwiefalten.

„Eines der drei wirtschaftlichen Standbeine unseres Hofes ist die Holzofenbäckerei. Der große Holzofen wurde 1997 an Ort und Stelle gemauert, beheizt wird er mit Buchenholz aus den umliegenden Wäldern.“

☒ Loretto 6; lorettozwiefalten.de

Fidelisbäck & Gastwirtschaft, 88239 Wangen

Seit 80 Jahren die Spezialität im urigen Gasthaus: heißer Leberkäs frisch aus dem Ofen mit reichlich Kruste; Weißwurstfrühstück. In der Bäckerei Holzofenbrot und allein vier Sorten Seelen.

☒ Gastwirtschaft (mit Biergarten) und Stammhaus, Paradiesstraße 3, * sieben Filialen und weitere Verkaufsstellen; fidelisbaeck.de

Cumpanum, 86399 Bobingen

Bäckerstimme: „Unsere Brote zeichnen sich durch eine lange und besonders weiche Teigführung aus (...) Unser beliebtestes Brot ist das Dinkel Gold - ein helles Dinkelbrot mit Dinkelsauerteig.“

Leserstimme: „Bäcker Heuck hat 2018 hier in Bobingen, damals mutig neben anderen Bäckerläden und Filialen, ein Bäckergeschäft in neuem Stil (Bio, Dinkel) eröffnet. Mittlerweile sind mehrere Filialen dazugekommen. Diese Entwicklung habe ich zuerst skeptisch beobachtet, da solche Expansionen in aller Regel mit Qualitätsverlust einhergehen. Dem war aber Gottseidank nicht so. Wir können uns jeden Tag auf ofenfrische Brote freuen, die noch nach „Brot“ duften und längere Zeit haltbar sind.“

☒ Hochstraße 3, Bobingen; * zwei Dutzend weitere Filialen und Verkaufsstellen im Großraum um Augsburg, Schwabmünchen und München; cumpanum.de

Glontaler Backkultur, 85625 Bayern

Besonders breites Vollsortiment, neben Brot auch Kleingebäck, süßes Feingebäck, Torten & Kuchen, Dauergebäck. Unter den vielen Brotsorten auch ein hervorragendes Ruchbrot.

☒ Zentrale mit Ladenverkauf und Café: Piusheim, Raphaelweg 14, Backstubenverkauf Mühlenweg 5. * Filialen in: 81827 München-Trudering, 85567 Grafing; 85625 Glonn; glontaler-backkultur.de.



© Foto: Kathrin Koschitzki

Kunst am Brot – „Brothandwerk 25“ von Julius Brantner



Foto ©: Kathrin Koschitzki

Keine Angst vor Röstaromen – Buttercroissants, Julius Brantner

Julius Brantner Brothandwerk, 80801 München

Mit zwei transparent gestalteten Werkstatt-Läden, Medienpräsenz und prominenter Kundschaft in der Münchner Spitzengastronomie wurde der 31 alte Sohn einer Baden-Württemberger Bäckerfamilie (vgl. S. 30) innerhalb von drei Jahren zum Münchner Gesellschaftsbäcker.

Qualitätswillen und focussiertes Angebot gehören schon immer zum gelingenden Handwerk, eine intensiv betreute Gefolgschaft auf Instagram & Co. kommt heutzutage fast zwingend dazu, falls man zum Club der jungen Wilden gehören möchte. Brantner kann Medien und Sauerteig. Oder so: führe den Teig und poste darüber. In der Bäckerei mit derzeit 25 Mitarbeitern kümmert sich eine Beauftragte eigens um soziale Medien und öffentliche Beziehungen.

Zu den Spezialitäten von Brantners kompaktem Sortiment gehören dunkel ausgebackene, krustenstarke Sauerteiglaibe



Einzelstück mit Charakter – der Münchner Hauslaib

mit ordentlich aromatischem Schma-
 ck. Die wild aufgeris-
 sene Rinde von „Münchener Hauslaib“ und „Lichtkornroggen“ erinnert an eine alpine Landschaft. Die saftig-dunkle Krume mit einzel-
 nem Vollkorn sorgt für rustikalen Biss. Bä-
 ckers Lieblingsbrot, das „Brothandwerk 25“ aus Weizenvoll-
 korn- (60) und Roggenmehl (40) wirkt mit der Rautenkruste
 und einer homogen-weichen Krume deutlich kultivierter und
 universeller.

Dank seiner langen Teigführung bleibt solches Brothand-
 werk lange frisch – ein Brot mit Aromen, die wie Wein ver-
 kostet werden können. Mit Sauerrahmbutter, Meersalz und
 Wurstbrett wird eine solche Brotzeit leicht zum Hauptgang
 eines geselligen Abends; das Lichtkornroggen (mit Apfelstü-
 cken und karamellisierten Roggenkörnern) paßt mit seinem
 kräftigen Aromenspiel sehr gut zu Käse.

Auch bei den Hellen in Brantners Sortiment gilt Klasse statt
 Masse: rösche Münchner Handsemmel, Konrads Krusties, ein
 Französisches Landbrot, sowie Croissants und Süßgebäck je
 nach Wochentag. Natürlich ist alles Bio. Nebenbei: Der japa-



Ehemals kgl. Hopffisterei, erb. 1579, zu Beginn des 20. Jh.

nisch inspirierte Tragebeutel namens „Brothandwerk-Knoten-
 tasche“ (zu 29 Euro) hat das Zeug zur IT-Bag.

*Leserstimme: „Julius eröffnete diese Bäckerei vor drei Jahren, die
 Leute lieben sein Brot. Es entstand ein richtiger Hype um ihn, die
 Brote schmecken einfach wunderbar und sind absolut bekömm-
 lich.“*

☒ Nordendstraße 23 (Schwabing); eine Filial-Backstube mit Pro-
 duktion vor Ort in der Kreuzstraße 1 (Isarvorstadt, im November
 2022 eröffnet); Öffnungszeiten von 8 Uhr bis zum letzten Brot;
 Versand. Julius-brantner.de

Hopffisterei, 80335 München

Seit den 90er Jahren und damit eine mittlere Ewigkeit vor
 allem Wirbel um Bio-Wildbakers, auch lange vor der Heilig-
 sprechung von Lievito Madre & Co. backt die Hopffisterei nach
 ökologischen und hohen handwerklichen Standards. Somit ein



Großes Schwarzes – Pfister Öko-Sonne schwarz

Referenzbetrieb mit selten langer Traditionslinie. Ein 2004 von der Hofpfisterei aufgelegter Prachtband würdigt die 700-jährige Geschichte der Institution, die auch eine Kulturgeschichte der Landnutzung und Ernährung in Bayern ist.

Mittlerweile werden über 1.000 Mitarbeiter beschäftigt und es gibt 139 Filialen in Bayern, acht in Baden-Württemberg und zwölf in Berlin. Selten großes Sortiment an Sauerteigbrot, viele davon werden bei milderer Hitze ausgebacken als die dunklen Krachkrustenbrote der jungen Wilden, auch die Krume vieler Pfister-Roggenbrote ist vergleichsweise homogen-feinporig. Im Vollsortiment neben Klassikern auch Spezialitäten (wie die "Öko Sonne schwarz" im Bild oben), Kleingebäck und Feinbackwaren.

Bäckers Stimme: „Als Öko-Pionier haben wir als Mühle und Bäckerei bereits über 40 Jahre Erfahrung mit der Verarbeitung von ökologischem Getreide und ökologischen Mehlen in höchster Qualität. Dies garantiert unsere eigene Mühle, die Meyermühle in Landshut, Deutschlands Bio-Mühle Nr. 1.“

☒ Produktion und Stammsitz: Kreittmayrstr. 5 (Maxvorstadt), * über 150 Filialen, umfangreicher Versand; hofpfisterei.de

☞ Literatur: Carolin Ebertshäuser, Margaretha Stocker: Brot, Symbol für Natur, Leben und Kultur, Hofpfisterei München 2004.

Lokalbäckerei Brotzeit, 82031 München-Grünwald

Großes Sortiment an Sauerteigbrot wie „Roggennatur“ (100 % Roggen) und Altbayrischer Bauernlaib (80 Roggen/20 Weizen), gebacken teils in kapitalen Formaten von bis zu 9 Kilo wie der Braumeisterlaib; bildschöne Brezn, Baguette und Dinkelbrot.

„Wir sind eine junge, handwerklich geführte Bio-Bäckerei im Süden Münchens mit über 10 Jahren Erfahrung und Leidenschaft für qualitativ hochwertiges Brot, innovatives Süßgebäck und französische Tartes.“

☒ Grünwald, Marktplatz 1 und Bodenschneidstraße 1; Pullach, Kirchplatz 2, Deisenhofen, Bahnhofstr. 6. Verkauf auch in M-Zentrum, in der Brotzeit Auf'd Hand, Schellingstraße 42; * auch in einigen Bioläden Münchens. (Mitglied bei den Freien Bäckern; lokalbaeckerei-brotzeit.de)

Brotraum, 80803 München

Bäckerstimme: "Wir backen nach alten Handwerkstraditionen direkt vor Ihren Augen. (...) Das Bio-Getreide für unsere Backwaren kommt von der Meyermühle in Landshut aus kontrolliert biologischem Anbau, zertifiziert durch „Naturland“. Das Brot wird in einem mit Pellets beheizten Holzofen direkt auf Naturstein gebacken. Dadurch bekommt es die unverwechselbare Kruste und bleibt innen schön saftig.

☒ Herzogstraße 6, München (im Zentrum), brotraum.de



Rösche Kruste, weiche Krume – Baumgartners Holzofenbrot, Görwihl



Handwerk ohne Tamtam – Johannes Baumgartner am Holzofen

Bäckerei Baumgartner, 79733 Görwihl

Der oft mißbrauchten Floskel von der „traditionellen Handwerksbäckerei“ wird dieser engagierte Familienbetrieb ohne großes Tamtam gerecht. Familie Baumgartner bietet hohe Qualität bei erstaunlicher Breite des Sortiments, auch beim Kleingebäck. Wasserweckle und besonders die Laugenbrezeln gehören zu den besten im Südschwarzwald, das Holzofen-Bauernbrot sucht seinesgleichen im Hotzenwald. Mit Energie aus dem eigenen Wald gebacken, bildschön rösche Kruste, weich-elastische Krume mit elegantem Biss, verblüffend lange haltbar. Eine Zier jeder Schwarzwälder Brotzeit.

✉ Hauptstraße 51, baeckerei-baumgartner.de

Bäckerei Alfred Wasmer, 79733 Görwihl-Niederwihl

Der 70 Jahre junge Bäckermeister Alfred Wasmer bereichert seinen Ruhestand mit zwei Backtagen in der Woche, "weil meine Kunden noch zu mir kommen und mein Brot wollen". Sein Sortiment: „Hotzibrot“ (Roggen-Weizen-Brot mit Langzeitführung und luftig-weicher Krume), Weizen-Ruchbrot im



16 Wonne aus Görwihl – Baumgartners Laugenbrezeln



Sonderanfertigung aus Niederwühl – handgeschlungene Salzweckle



18 Kein Vollkorn, aber sehr genießbar – Japonais aus Niederwühl



Macht schöne Doppeldecker – Ruchbrot von Alfred Wasmer, Niederwühl

Schweizer Stil mit markant-herzhafter Kruste und kurzem Biss. Auch wegen seines kompakten Formates ideal als Faustbrot oder belegter Doppeldecker; Ruchmehl ist ein Mehl mit hohem Schalenanteil. Außerdem ein Dinkel- und Roggenvollkorn im Kasten. Die Brote gibt es jeweils als 500 und 750 Gramm-Laibe, auch Sonderformate und stärker ausgebacken ist möglich. Die Sonderanfertigung handgeschlungener Salzweckle gibt es nur sporadisch für liebe Kunden auf Bestellung; üblicherweise wird die Struktur mit einem Stempel in den Teig gedrückt.

Die Bäckerei von Alfred Wasmer hat eine treue Lokalkundschaft. Wegen der so selten wie delikaten Japonais nach Schweizer Confiserie Vorbild (Baiser mit Haselnuss-Buttercreme-Füllung) kommen Liebhaber mitunter aus Zürich nach Niederwühl. Bei Sonderwünschen am besten vorher anrufen und den Bedarf zurücklegen lassen.

Am Rande: Solche Adressen erscheinen auch deshalb in dieser Sammlung, weil hier jemand unverzagt seiner Berufung nachgeht, solange es geht. Ich kann das gut verstehen.

☒ Niederwühl 65, Verkauf Di und Fr von 7 bis 10 Uhr (spätere Abholung nach Vereinbarung); Tel: 07754-1406.



Halbzeit im Ofen – Holzofenbrot vom Schmidt-Beck

Schmidt-Beck, 79541 Lörrach Haagen

Auch Bäckermeister gehen mal in Ruhestand oder sie finden keine Nachfolger – dann bleibt die Backstube kalt oder es gibt eben eine Heizmann Filiale mehr. Aber die Leidenschaft, die bleibt. Jedenfalls in Lörrach Haagen, wo an jedem Donnerstag in einer Innenhof-Backstube mit Garagencharme ein Häussler-Holzofen vom pensionierten Meister Schmidt höchstpersönlich befeuert wird.

Neben dem Bauernbrot (24-Stunden geführter Teig; 85 Weizen, 15 Roggen) und einem rustikalen Stangenbrot (mit etwas Zwiebeln gewürzt) gibt es im Lädle neben den Öfen noch vorzüglich lockeren Marmorkuchen (rund, mit und ohne Schokoladenüberzug) und einen Zitronensandkuchen (aus dem Kasten), der an glückliche Tage erinnert.

Wege zum guten Bort, Pfade zum Sandkuchen – Bäckereien können auch der Beginn einer Zeitreise sein.

☒ Hauingerstraße 2 (Straßenaufsteller am Backtag), Lörrach-Haagen, Donnerstags von 8 bis 18 Uhr (s'hett, solange's hett, deshalb möglichst nicht erst kurz vor Ladenschluß kommen).



Außen krustig, innen fleischig-saftig – Terra Madre von Kirschner

Bäckerei Kirschner, 79379 Müllheim

Lokalbäckerei mit Vollsortiment, die es vom Halbweißen über Sepiabaguette bis zum Kuchen vielen recht machen will. Mir sagt der im Großformat gebackene 2-kg-Roggen-Sauerteiglaib "Markgraf" am meisten zu, sofern er als gut ausgebackenes Exemplar zu bekommen ist. Den gut haltbaren "Markgraf" gibt es Di und Fr, außerdem im Sortiment ein kleineres Waldstaudenroggenbrot mit einer etwas weniger fester Kruste.

Unter den hellen Broten gibt es den handlichen "Terra Madre"-Laib mit sehr schöner, feinsplittiger Kruste bei feuchter, recht dichter Krume, gebacken aus Weizen-Dinkel-Sauerteig – ein kleines Blondes mit feinem Aroma und guter Haltbarkeit.

☒ Staltengasse 2, baeckerei-kirschner.de



Volle Hütte – Pfeifle Innenstadtiliale in der Freiburger Schiffstraße

Bäckerei Pfeifle, 79115 Freiburg

Mit dem Generationswechsel und einer konsequent qualitativen Neuausrichtung des Sortiments während der 2000er Jahre wurde Wolfgang Pfeifle zu einem Pionier und Mentor der handwerklichen Qualitätsbäckerei im Raum Freiburg und im weiteren Südwesten. Sein Credo: lieber Konstanz statt expansivem Filialwachstum. Mit seiner zuverlässig guten Qualität wurde Pfeifle zur Marke unter Brotfreunden, manche Neugründung oder Rückbesinnung auf bewährte Praktiken wurde sicher auch durch Pfeifles anhaltenden Erfolg befördert. Mehr noch: Mit seiner Präsenz in Freiburg und in vielen Hieber-Filialen im Umland garantiert Pfeifle in ganz Südbaden eine Grundversorgung für Freunde guten Brotes.



Viel Kruste, weich-wilde Porung – Freiburger Michel von Pfeifle

Das beachtliche Basissortiment wird nicht durch Modesorten aufgemotzt, sondern eher besonnen erweitert. Zu den Klassikern gehören seit jeher die schlanken Formate wie Baguette, Münster Flute und Bengele. Ebenso aromatische Meisterstücke wie der dunkle Augustinerlaib und ein hellblonder Freiburger Michel.

Bäckerstimme: „Das Geheimnis unserer Backkunst sind weiche Teige und Vorteige und natürlich unser selbst geführter Natursauerteig – der „Levain Naturel“, ganz ohne Zusatz von Hefe. Unsere besonderen Teig-Rezepturen garantieren den urigen Geschmack nach echtem Brot mit einer außergewöhnlichen Aromenvielfalt und hohen Bekömmlichkeit.“

☒ Hauptgeschäft und Backstube, Carl-Kistner-Str. 20; acht Filialen in FR und ein Stand auf dem Münstermarkt; Teilsortiment in 15 Hieber-Märkten in der Region; baeckerei-pfeifle.de



Gebackene Leidenschaft – Sauerteigsortiment bei Till & Brot

Till & Brot, 79106 Freiburg

Im neuen Quartier auf dem alten Güterbahnhof-Areal stehen Straßen und Blockbebauung stramm rechtwinkling zueinander. Die Zita-Kaiser-Straße schneidet wie eine postsocialistische Sonnenallee durch die schöne neue Welt. Schnittige Bügeleisen auf Rädern stehen vor Elektroladesäulen, Pilatesstudio, Yoga-Center und Bio Wäscheservice dürfen auch nicht fehlen. An einer der belebteren Stellen der zentralen Achse hat sich Tillmann Gurka im Frühjahr 2022 mit einer Bäckerei im offenen Galeriestil niedergelassen.

Neben vier bis fünf sehr guten Sauerteig-Basisbrotsorten auch feine Baguette nach traditionellem Vorbild direkt auf Stein heiß angebacken (aus französischem T65 Mehl) mit offener Porung und dünn-splitternder Kruste, die eleganter und weniger massiv ist als bei vielen anderen Stangenbroten. Die luftig-krosse Pizzaschnitte gehört zu den wenigen wirklich gelungenen Bäckerei-Pizzen vom Blech.

Im süßen Sortiment buttrig-luftige Zimtschnecken, die wie Zimtschnecken schmecken, feine Brioche und wechselnde Tagesspezialitäten, wozu auch die Samstagsbrötchen zählen, die



es bereits ab 8 Uhr gibt, wochentags öffnet Till erst zwei, drei Stunden später.

Bäckerstimme: „Hi, mein Name ist Till, ich bin Bäckermeister und Sauerteigbrot ist meine Leidenschaft!“

Leserstimmen: „Till war früher übrigens lange Jahre Backstubenmeister bei der Bäckerei Bühler.“

„Vier Brotsorten - und täglich spektakuläre Zimtschnecken. Wir kaufen dort sehr gern ein und würden den Betrieb auf jeden Fall weiterempfehlen.“

„Insbesondere ein schönes Natursauerteigroggenbrot und das Steinmühlenbrot aus französischem T80 Mehl finde ich sehr gelungen. Mittags diverse Angebote wie Focaccia oder Pizza.“

✉ Zita-Kaiser-Straße 4 (Güterbahnhofareal), tillundbrot.de

Brotdruder Michael Schulze, 79102 Freiburg-Wiehre

Mitten im Freiburger Altbauquartier Wiehre setzt die Neobäckerei brotdruder neue Maßstäbe an bekannter Stelle. Im Haus der ehemals hoch geschätzten Bäckerei Bühler bietet Brotdruder Michael Schulze Spitzenqualität bei beachtlicher Angebotsbreite, zu der auch wie mittlerweile üblich eine hohe Instagram-Frequenz zählt.

Sei's drum, wenn der große Rest stimmt. Dazu zählt auch Kleingebäck wie sehr genießbare Brezeln nach Schwäbischer Manier (dünne Ärmchen, dicker Leib, präsent-dunkle Laugennote), der Butterkuchen vom Blech ist eine schlichte Delikatesse.

Unter den dunklen Broten begeistert ein hervorragend durchgebackenes, komfortabel zu schneidendes Roggendinkelvollkorn, dezent aromatisiert mit Fenchel, Kümmel und Koriander. Gebacken als flacher Laib in kapitalen Formaten von bis zu sechs (!) Kilo; ein sehr lange haltbares Basisbrot, das zu vielen Gelegenheiten paßt. Einer meiner Favoriten im Segment der zart gewürzten Roggen-Sauerteigbrote.

Am hellen Ende des Sortiments neben Baguette in Origi-



Kleines Helles, großes Dunkles – Roggendinkel, Semolina, Baguette



Von der Sonne verwöhnt – Brotbruders Badische Brezeln

PLZ 79 . . .

nalqualität die hellgelbe Hartweizenspezialität „Semolina“, mit ihrer elastischen Krume hervorragend geeignet zum kurz Anrösten dünner Scheiben, somit als ideale Basis für flotte Schnittchen jeder Art, aber auch zum ersten Frühstücksbrot mit Tee und Orangenmarmelade. Im Ganzen betrachtet eines der interessantesten Sortimente im Südwesten und somit auch mal einen Umweg wert.

Leserstimme: „Beim Brotbruder merkt man seine langjährige Zugehörigkeit zur Bäckerei Pfeifle, zumindest noch ein bisschen.“

✉ Zasiusstraße 9, Instagram: [brotbruder_fr](#)

Zwischenruf aus Green City

Eine Leserin zum Freiburger Stil: „Gestatten Sie mir ein paar allgemeine Bemerkungen rund ums Thema. Es scheint sich in Freiburg eine wachsende Gruppe von Kultur-, Koch- und nun auch Brotspezialisten herauszubilden, die gerne das Image der Green City bedienen.“

Für diese Stadt wünschte ich mir etwas mehr down-to-earth Empfinden und etwas weniger Aktionismus, weniger Blackforest Gin, queeres Oktoberfest oder Müllsammeln mit Hip-Hop-Duos. Aber manch einer hat hier wohl ein lukratives Geschäftsmodell entwickelt. Peccato!“

Backhaus der Vielfalt am Terlanerplatz e.V.; 79111 Freiburg

Inklusive Holzofen-Backinitiative (Backtage Di und Do), derzeit 10 Verteilstellen in Freiburg. Das St. Georgener Backhaus wird von weiteren Wildbäckern und Initiativen genutzt; u.a. von Patrick Spitz; (Verkauf am Mo zw. 15 und 17 Uhr).

✉ Altes Backhaus FR-St. Georgen, Terlanerstraße 1, [backhausdiverfaltung.de](#)

Hasenbeck (Bäckerei Beha), 79822 Titisee-Neustadt

Leserstimme: "Schon die Anfahrt zur idyllisch gelegenen Bäckerei ist ein Erlebnis. Das Jostal liebe ich ohnehin sehr. Im Laden angekommen, findet man ein kleines Sortiment, das aber durchweg überzeugt. An der Spitze ein sehr gutes Holzofenmischbrot, das auch nach 5 Tagen noch wunderbar frisch schmeckt. Auch die Brezeln schmecken wunderbar (darauf achtet der Schwabe!)"

☒ Jostalstraße 42, baeckerei-hasenmuehle.de

Brantner Bäck, 78737 Hardt

Ein Dutzend Filialen im Raum Schramberg-Sulgen-Hardt (meist mit Café), Vollsortiment und kundenfreundliche Öffnungszeiten – mit Präsenz und Qualität wurde Brantner zur starken Marke unter den Bäckern im mittleren Schwarzwald.

Der 31 Jahre alte Julius ist ein Sohn der Bäckerfamilie Brantner, seine beiden Münchner Werkstätten „Julius Brantner Brothandwerk“ gehören zu den angesagtesten Neobäckereien in Süddeutschland (vgl. S.11).

Bäckerstimme: „Wir sind eine Bäckerfamilie in zweiter Generation. 1988 haben wir mit Brantner Bäck unseren Traum wahr gemacht und beschäftigen heute in 13 Filialen ungefähr 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir alle freuen uns über Ihren guten Geschmack.“

Leserstimme: „Machen Sie doch einen Ausflug nach Schramberg ins Uhrenmuseum (phantastischer Terrassenbau – sehenswert!) und kaufen Sie anschließend in der Bäckerei Brantner in Hardt ein. Es gibt auch Filialen, die Qualität ist ausgezeichnet.“

☒ Produktion und Filiale: in Hardt, Weilerstraße 32 und Schramberger Str 7, * Filialen u.a. in: 78713 Schramberg (2x); 78713 Sulgen (3x); 78087 Mönchweiler; Waldmössingen; 78144 Tennenbronn; brantner.de

Reginbrot, 78662 Konstanz

Fünf Sorten Roggenbrot aus Lichtkornroggen, aus dessen Vollkornmehl etwas helleres Brot wird als gewohnt; auch Fladen-

brot, Kleingebäck und hervorragende Bürlü (Bauernbrötchen nach Schweizerart). Alle Produkte sind koscher.

„Schon beim Betreten des puristischen Ladens beschleicht einen das Gefühl, daß Brot von besonderer Qualität geboten wird.“

☒ Münzgasse 16, reginbrot.de

WaldmühlenBrot, 76706 Dettenheim

Eine historische Mühle, ein Holzbackofen im romantischen Backstein-Backhaus, sechs Brotsorten, zwei Backtage, begeisterte Kunden.

Bäckerstimme: „Es gibt wieder Brot aus dem Backhaus an der Waldmühle in Rufßheim. Nur aus Getreide, Wasser, Salz und einer Menge Zeit zum Reifen. Dienstag und Freitag von 15.00 bis 18.00 Uhr

☒ Grabener Str. 7; Tel. 0171-832 2895; möglichst vorbestellen, Verkauf Di und Fr 15 - 18 Uhr, muehlenbrot.de

Bäckerei Wolfgang Lasch, Karlsruhe

Traditionsbäckerei seit Generationen, Vollsortiment, Spezialität u.a. ein „Walliser Huusbrot“ aus Dinkel-Ruchmehl. Eine Leidenschaft von Inhaber Wolfgang Lasch ist das Original Französische Baguette aus T65 Weizenmehl „Fleur Tradition“; verarbeitet mit kühler und sensibler Langzeitführung des Teigs, die zusammengenommen über zwei Tage dauert. Anschließend Endgare auf Leinen, bestäuben mit Roggenmehl, scharf anbacken und bei fallender Temperatur auf Stein gut ausbacken: Das Resultat spricht für sich, eine dünne, splittig-krosse Kruste, elastisch, glänzend-speckige Porung der Krume. Ein Brot, das mit einem spricht und schon auf dem Nachhauseweg zum Abbrechen und Probieren animiert. Im Wortsinne ein Meisterstück. Die Herstellung wurde in der SWR3 Sendereihe „Handwerkskunst“ im Sommer 2022 gewürdigt; in der Mediathek ist der Beitrag abrufbar.

☒ Klauprechtsraße 13, mit Caféabteil; cafe-lasch.de

Ana & Anda, 76133 Karlsruhe

Handwerklich-traditionell hergestellte Brote und Brötchen, sowie natursüße Hefefeingebäcke und Buttercroissants; alles BioBio.

✉ Akademiestraße 48; anaundanda.de

Bäckerei Stumpp, 73779 Deizisau

Der Verkaufswagen steht auf zahlreichen Wochenmärkten im Großraum Stuttgart-Esslingen, gute Brezeln nach Schwäbischer Manier.

✉ Hauptgeschäft: Olgastraße 44, 73779 Deizisau; baeckereistumpp.de

Bäckerei Stemke, 73525 Schwäbisch Gmünd

Die Bäckerei für Brezeln und Briegel nach Schwäbischer Manier; mit einem Caféabteil.

✉ Vordere Schmiedgasse15; stemke.gd

BeckaBeck & H-albzeit

72587 Römerstein und 89188 Merklingen

Nach Zahl der Mitarbeiter- und Filialen mit Abstand der Großbäcker unter der Vereinigung der „Freien Bäcker e.V.“ (vgl. S. 54) Mit seinem weit verzweigten Verkaufsnetz (gut 20 Filialen und 280 Mitarbeiter), dem überaus breiten Sortiment und dem Einsatz regionaler Bio-Getreidesorten gehört Heiner Becks Marke BeckaBeck zu den Pionieren und Treibern der handwerklichen Reform-Bäckerei in Süddeutschland. Preise und Warenpräsentation zeigen, daß mit dem Sortiment nicht nur exklusive oder hippe Kundschaft, sondern auch die am Lebensmittel Brot interessierte Mitte versorgt werden soll. Insofern erfüllt BeckaBeck eine bedeutende Funktion als Grundversorger.



Zwei Kilogramm Geschmack – Beckabecks "Albkruste"

Die 2021 eröffnete Schwäbische Markthalle H-albzeit ist ein Gemeinschaftsprojekt mit der Albmetzgerei Failenschmid: integrierte BeckaBeck Bäckerei, Metzgerei und ein offenes Gastronomie-Bistrokonzept.

Bäcker Heiner Beck: „Schon mein Vater hat Wert auf Qualität und Teigruhe gelegt und hat gerne Dinkel verarbeitet, aber Dinkel braucht Zeit und gutes Wasser. Heute weiß man, dass dies wichtige Qualitätsmerkmale sind, denn die hohe Wasseraufnahme macht das Brot feuchter und haltbarer, die Teigruhe wiederum macht es bekömmlicher.“

✉ H-albzeit: Täglich geöffnet, An der Auffahrt zur A8, Nellinger Straße 25; halbzeit.de

✉ BeckaBeck Bäckerei & Konditorei, Unter Lau 3, 72587 Römerstein; beckabeck.de (Internetshop mit Zusatzsortiment).

* BeckaBeck Verkauf im Großraum Schwäbische Alb (zwischen Tübingen, Reutlingen und Ulm) in drei Dutzend-Filialen und anderen Läden, teils mit Café.

Königsbäck, 70186 Stuttgart

Aurelio und Franceso Ingrassia backen Biobrote und kastani-
enbraun-glänzendes Laugengebäck – in einer modern-trans-
parenten Gute-Laune-Bäckerei im Stuttgarter Osten (gegen-
über Friedhof Gablenberg).

*Bäckers Brezelphilosophie: „Nicht nur das Gebäck, durch das die
Sonne 3 mal scheint, sondern der Grund, warum für uns jeden
Tag die Sonne aufgeht, wenn wir diese Schönheiten aus dem Ofen
holen. Nicht nur Tradition, sondern ein Produkt, dem wir uns mit
voller Hingabe verschrieben haben. A schwäbische Brezel muss
knagga!“*

☒ Gablenberger Hauptstraße 186; koenigsbaeck.de

Brotique, 70180 Stuttgart

Eine der jüngeren Gründungen in der Riege der zeitgenös-
sischen Neobäcker. Ausschließlich Sauerteigbrote aus ur-
sprünglichen Biogetreidesorten (Weizen, Dinkel, Waldstau-
denroggen); auch Sauerteigbrioche; es wird mehrmals täglich
frisch gebacken.

*Leserstimme. „Man sollte auch die Sauerteig-Brioche probiert ha-
ben: leicht süß, leicht säuerlich, das ist neu am Gaumen. Und gut.“*

☒ Stroberg 21 (im Laden Kartenzahlung); brotique.de

☒ **Neueröffnung Bäckermädle:** In Kürze wird die Bäckermeisterin,
Fachlehrerin und Konditorin Katharina Regele ihre neue Bäckerei
in Stuttgart eröffnen, mehr dazu : baeckermaedle.de

Tans Brotboutique, 68163 Mannheim

*Bäckermeister Tans Stimme: „Während meiner Zeit als Koch in
verschiedenen Gourmet- und Sternerestaurants habe ich 2014 die
Liebe zum Backhandwerk für mich entdeckt – und die hat mich
seitdem nicht mehr losgelassen!“*

☒ Lindenhof, Meerfeldstraße 61, * zwei weitere Läden in Neck-
arstadt Ost und der Innenstadt; (Homepage mit interessanten Ko-
operationspartnern, Cafés und Burgerbars); tansbrotboutique.de

Die Brotpuristen, 67346 Speyer

Nicht allzu viele Modelle, aber durchweg sehr ansehnliches
Brot. Darunter ein Bild von einem Roggenlaib (100% Rog-
gensauerteig); ein Baguette mit kräftiger Kruste und wilder
Porung, auch Kleingebäck wie Burgerbrötchen etc.

*Bäckerstimme: „Wir glauben, je mehr man weglässt, desto
ursprünglicher und besser wird der Geschmack. Das ist das Pu-
ristische an unserem Brot. Es wird auch keine Schleife drumrum
gebunden. Bei uns gibt es einfach Brot – pur. Es bleibt schön lange
frisch. Dafür sorgen der selbst angesetzte Sauerteig und die aus-
giebige Reife.“*

☒ Auestraße 31 in Speyer, * sieben weitere Verkaufsstellen;
diebrotpuristen.de

Holzofen, Bäckerei, Brotgeschichten 67251 Freinsheim

Persönlich kuratierte Holzofenbäckerei einer Quereinsteigerin
in der historischen Altstadt von Freinsheim. Die Biologin und
promovierte Agrarwissenschaftlerin Verena Rappaport kam
über die Theorie von Weizen und Sauerteig zum praktischen
Backen in der eigenen Stube. Thementage, Spezialitäten, Kur-
se.

☒ Verena Rappaport, Haintorstraße 3, Tel. 0173-2728266, Brot-
bestellung per Mail, Verkauf immer freitags. brotgeschichten.de

prôt von Alex, 50674 Köln

Transparente Backstube mit einem puristischem Sichtbeton-Verkaufsraum im Kölner Szeneviertel. Kein Kleingebäck, dafür fünf Klassiker, ein Saisonbrot, Baguette und Fougasse – Brot in Reinkultur.

Bäckerstimme: „prôt ist die althochdeutsche Bezeichnung für Brot und beschreibt damit den Kern unserer Philosophie: Zurück zum Ursprung der Brotkultur, zurück zu wenigen Zutaten und zurück zu einer langen Reifungszeit.“

Leserstimme: „Kein Schnickschnack, keine Schnittchen. Nur wenige Brote im Sortiment, ab und zu spezielle Sorten für einen begrenzten Zeitraum. Mein Favorit ist das Roggenbrot, das hält sich locker eine volle Woche ohne auszutrocknen. Es ist ein kleiner Laden und stellenweise geht die Schlange um den halben Block, dann sieht es aus wie in der alten DDR.“

☒ Lütticher Straße 6 (Belgisches Viertel), protvonalex.de

Bäckerei Zimmermann, 50672 Köln

Traditionsbäckerei (1875) mit breitem Vollsortiment, auch koscheres Brot. Besonders geschätzt von Kunden in der Schwarzbrot-Diaspora wird das Rheinische Schwarzbrot natur mit ganzen Körnern und dunkler Kruste; für einschlägig Vorbelastete ein Überlebensmittel.

☒ Ehrenstraße 75, Versand ab 5 kg, baeckereizimmermann.de

Café Sophies, 49074 Osnabrück

Spezialitätensortiment u.a. mit langzeitgeführtem Baguette, Klein- und Feingebäck, eigene Macarons, Tartelettes, hausgemachtes Eis.

Bäckerstimme: „Alle Brotgebäcke werden aus Demetergetreide, angebaut im Osnabrücker Land, und Bad Essener Urmeersalz

hergestellt. Die Brote enthalten mindestens einen Vorteig - der für lange Frische und Aroma sorgt.“

☒ Osnabrück, Krahnstraße 4 (mit Café); Tante Sophies Backstube, 49170 Hagen am TW, Versand; tantesophiesbackstube.de

Bäckerei Tollkötter, 48163 Münster

Traditionsbäckerei (seit 1905) mit Vollsortiment, eine Spezialität ist das Tollkötter Hausbrot: als kapitaler, dunkel ausgebackener, quadratischer Sauerteiglaib (sieben Pfund; 70 Roggen/30 Weizen) mit besonders dicker und knuspriger Einzentimeter-Kruste. Ideal als Fundament für ein Salzbutterbrot oder ein gemeinsames Vesper am langen Tisch; auch kleiner als Herzhausbrot und Knüfchen zu haben.

☒ Prinzipalmarkt 42, * mehrere Filialen, Versand. tollkoetter.de

Bäckerei Schüren, 40724 Hilden

Traditionsbäckerei in 4. Generation. Mit 200 Mitarbeitern und gut 20 Filialen im Großraum Düsseldorf-Wuppertal zweitgrößter Mitgliedsbetrieb bei den „Freien Bäckern e.V.“ (nach der Albbäckerei „BeckaBäck“; vgl. S. 28 u. 44). Spezialität u.a. Vollwert- und Dinkelbrote, glutenfreie Brote, Süßgebäck wie Baumkuchenspitzen, Marmor- und Sandkuchen, auf Weihnachten große Auswahl an Stollen. Neben den Bäckerei-Filialen weitere sechs Café-Filialen

Bäckerstimme: „Wir sind eine der ersten Bäckereien in Deutschland, die eine Gesamtbetriebs-Zertifizierung nach den Qualitäts-Richtlinien des Vereins: Die freien Bäcker. Zeit für Verantwortung e.V. besitzen. Wir stellen alle Backwaren selbst her, wir verwenden weder Fertigmischungen oder kaufen irgendwelche Vorprodukte als „Teigling“ zu.“

☒ drei Standorte in Hilden, * zahlreiche weitere Filialen; Versand, ihr-baeker-schuren.de

Hercules Bäckerei, 40476 Düsseldorf

Seit 1978 erste Biobäckerei in Düsseldorf, sehr breites Vollsortiment, eigene Mühle, Spezialität: Herculesbrot (Roggensauerteig/Dinkel)

Bäckerstimme: „Unsere Gebäcke haben Charakter durch eine lange, individuelle Teigführung. (...) Deswegen sind wir Mitglied bei Slow Baking, einer Vereinigung von kleineren Familienbäckereien. 2003 wurde der Verein gegründet, inzwischen sind es „Die Freien Bäcker. Zeit für Verantwortung e.V.“ Der Verein will das traditionelle Handwerk fördern und es werden Kriterien erhoben, die wir erfüllen: So müssen die Mitglieder auf Backbeschleuniger verzichten. Unsere Teige müssen die natürliche Zeit reifen und wir müssen hochwertige Zutaten einsetzen.“

✉ Ulmenstraße 120, hercules-baekerei.de

Bulle Bäckerei (& Bistro), 40233 Düsseldorf-Flingern

Bäckerstimme: „Wir legen größten Wert auf unsere eigenen Sauerteigkulturen und geben unseren Teigen sehr viel Zeit für lange Frischhaltung und viel Geschmack. Das erlebt jeder bei uns live mit, denn wir backen den ganzen Tag frisch in unserer offenen Backstube.“

✉ Birkenstraße 55; Bulle Bistro (Tagesbistro mit kleinen Speisen, abends: Wyno-Weinbar bis 24 Uhr), Birkenstraße 47a (Hinterhof); Bulle Bäckerei Mitte, Oststraße 113; bulle-baekerei.de

Bäckerei Hinkel, 40213 Düsseldorf

Traditionsbäckerei mit breitem Vollsortiment, darunter auch einige kräftig ausgebackene Brote und Brötchen mit dunkler Kruste (Hinkelsteine), Wochentags-Spezialitäten.

Bäckerstimme: „Bereits im Jahre 1891 wurde die Bäckerei Hinkel gegründet und von jeher ist die nachhaltige, handwerkliche

Herstellungsweise mit ausschließlich natürlichen Sauerteigen & Rohstoffen und einer kräftigen Prise Leidenschaft das Herzstück des Bäckereibetriebes.“

✉ Hohe Straße 31 und Mittelstraße 25; baekerei-hinkel.de

Petsch-Brot (Ole Petscheleit) , 27419 Tiste

Bäckerstimme: „Backstubenverkauf in unserer kleinen Hinterhofbäckerei von handwerklicher Brotfeinkost.“

✉ Hauptstraße 17, Tel. 04282-5947711; monatsaktueller "Brotfahrplan" auf facebook.

Brotkumpels, die Saselbäcker; 22393 Hamburg

(Christina Weiß & Lutz Geißler)

Bäckerstimme: „Eine Zwei-Personen-Bäckerei im Nordosten Hamburgs, die nicht immer bäckt, aber wenn sie bäckt, dann so gut und außergewöhnlich, dass sich die Anwohner ringsherum freuen können. Wir möchten unsere Idee einer echten Bäckerei verwirklichen, im Keller; zu zweit, mit guten Rohstoffen, mit viel Wissen, Experimentierlaune und alles anderem als Standardsortiment. Echte Nahversorgung. Echter Geschmack“

Die neue Projektbäckerei des von seiner Fangemeinde kultisch verehrten Publizisten, Brotbloggers und Backkursleiters Lutz Geißler. Die Bücher und die Webseite „ploetzblog.de“ von Lutz Geißler gehören seit Jahren zu den ergiebigsten Quellen für Selbst- und Freibäcker.

Spezialität der Bäckerei sind fundamental handwerklich hergestellte Brote, Baguette und Brötchen, auch Franzbrötchen, natursüßes Hefefeingebäck und Buttercroissants – natürlich alles Bio. Das Vollkornmehl stammt von einem Demeterhof in der Umgebung.

Gebacken wird ein wechselndes Sortiment nur auf Vorbestellung, Backtag derzeit meist einmal in der Woche. Bestel-

lung wegen der langen Teigreifzeiten drei Tage vor dem jeweiligen Backtermin. Derzeit sind alle Backtage des Jahres 2022 bereits ausverkauft. Abholung und Verkauf der Bückware, weitere Information und Anmeldung zum Brotbrief der Brotkumpels:

☒ Auf der Heide 22a; Backtermine, Sortiment: brotkumpels.de; ploetzblog.de

Sören Körte, Brotmanufaktur, 20357 Hamburg

Neo-Bäckerei im Werkstattstil der Zeit mit Backsteincharme und reduziertem Sauerteig-Angebot. Auch die Öffnungszeiten sind zeitgenössisch reduziert. Sechs Brotsorten und Spezialitäten, das helle „Wurzelbrot“ heißt in Hamburg „Rakete“.

Bäckers Stimme auf Facebook (2021): „Das dritte Mal in Folge wurden wir zur beliebtesten Bäckerei Hamburgs gekürt. Mein Team und ich sind Mega Happy und bedanken uns bei allen die uns ihre Stimme gegeben haben.“

☒ Weidenallee 61 (beim Generalsviertel), Filiale: Osterstraße 79 (Eimsbüttel), Sortiment auf facebook.

Domberger Brot-Werk, 10555 Berlin

Ein bedeutender Grundversorger für herausragendes Sauerteigbrot mit zwei Filialen, einem Standort in der Markthalle Neun und einem mobilen Bäckereiwagen. Neben dem breiten Brotsortiment (auch Vinschgerl) gibt es auch Brezeln Berliner Art, Semmeln, Schrippen, Seelen und süßes Gebäck wie Zopf, Butterküchen und Mehlspeisen. Summe: Ein herausragender Grundversorger.

Stimme einer Ex-Berlinerin: „Das Brotwerk war meine Lieblingsbäckerei, ich vermisse sie.“

☒ Bäckerei: Essener Strasse 11, * Markthalle Neun, Eisenbahnstraße 42/43; in Tegel: Ziekowstraße 112. Vorbildlich informative Homepage mit ausführlichen Hinweisen zu Produktion, Backtagen, Haltbarkeit, Aufbewahrung und Aufbacken; domberger-brot-werk.com

Backstein (Pascal Rubertus), 04107 Leipzig

Neobäckerei für „zeitgenössisches Brot“.

Bäckerstimme: „Backstein ist eine Tagesbäckerei im Garten der Galerie für Zeitgenössische Kunst. Von Dienstag bis Freitag bieten wir Brote, Süßes und Herzhaftes und Focaccia an. Wir setzen auf Sauerteig geführte Teige, die lange reifen und durch Aromen glänzen.“

☒ Grassistraße 4, backstein.pm



Das Universum beginnt mit dem Brot PYTHAGORAS



Kleine Welt für sich – Moulin Kircher, zw. Ebersheim und Ebersmunster

Moulin Kircher, F-67600 Ebersheim

Mehr als Mehl – das Kircher-Mühlenensemble in Alleinlage bei Ebersmünster ist eine kleine Welt für sich. Einkaufs- und Inspirationsquelle, Ausflugsziel an einem Seitenast der Ill und Musterbetrieb mit Fertigungstiefe vom Acker ins Regal.

Feine Auswahl an hellen Weizen-Sauerteigbroten in allerlei Formaten, darunter klassische Baguettes, auch Brioche in diversen Größen sowie Vollkornbrote.

Nebem dem Frischesortiment bietet die Kirchermühle unter der Marke „Pains & Tradition“ auch ein breites und qualitativ hoch stehendes Gastronomie- und Profi-Sortiment an vorgefertigten Produkten zum Aufbacken.

☒ 10 Quai du Moulin, nächstgelegene Rheinübergänge: Fähre Rhinau bzw. Sasbach im Süden. Moderner Mühlenladen mit Tagesbistro, Brotverkauf, Tages-Backkurse; moulin-kircher.fr

Au Vieux Fournil, F-67118 Geispolsheim

Sehr gutes Weizen-Sauerteigbrot in diversen Formaten; auch Brioches „pur beurre“, Pâtisserie und Traiteurangebot mit Quiche Lorraine und anderem; Flammenbrelî, Mini Pâté . . .

☒ Produktion (kein Verkauf) in Geispolsheim, auvieuxfournil.fr. Verkauf auf diversen Wochenmärkten im Raum Straßburg: Bischheim (Fr 7-12.30 Uhr), Brumath (Mi 7 bis 12.30); Illkirch (Sa 6-13 h); Ostwald- Wihrel (Fr 13 -18 Uhr). Strasbourg, Boulevard de la Marne (Di und Sa 7-13 Uhr); Strasbourg, Musée d'Art Moderne (Fr 7-12.30 Uhr).



Direkt aus dem Holzbackofen – Pain d'Épi (Ährenbrot)

Au Pain de mon Grand-Père, F-67000 Strasbourg

Holzofenbäckerei mit mehreren Filialen im Elsaß und in Frankreich, 2002 gegründet vom Umsteiger Patrick Dinel, einem ehemaligen Finanzvorstand des Luxusgüter-Konzerns LVMH. Die rustikal-nostalgische Atmosphäre bei Au Pain de mon Grand-Père im Krutenau-Viertel erinnert mit dem gemauerten Holzofen und dem Aroma von frisch gebackenem Holzofenbrot tatsächlich an Opas Zeiten.

Im Sortiment diverse Baguettes, Dinkel- und Roggenbrote (pain de seigle), Croissant, Brioche, auch die vor Ort gebackenen Pizzen – alle Produkte sind zu empfehlen, besonders die hellen Sauerteig-Weizenbrote. Die Kundschaft sieht es ebenso, sie steht jeden Morgen Schlange, sonntags bis am Mittag.

✉ 58 rue de Krutenau (täglich geöffnet !) zwei weitere Filialen in Strasbourg, weitere in Schiltigheim und La Wantzenau. aupainde-mongrandpere.fr



„Im Holzooefe fascht schwarz bagge“ – Büürli von bread in Basel

bread, CH-4001 Basel

Weniger vom Mehr in Reinkultur: reduziert-klares Ladenlokal, nur vier Brotformate, alle aus ein- und demselben Sauerteig (550er Bioweizenmehl). Extrem lang geführt über 50 bis 60 Stunden und sodann im Holzofen kastaniendunkel bis nachbraun gebacken. Das Ergebnis sind komplexe, anhaltende Aromen (wie bei guten Weinen) und ein wunderbar langes Spiel zwischen Röstaromen in der Kruste und einer hellen mild-weicher, zuletzt zart süßlicher Krume.

Bread gibt es als Pfänderli, besenstielschlanke Flüte (mit besonders viel Kruste), Vierer-Büürli (Schild) und als Der Hammer (Großformat mit viel weicher, feuchter Krume). Das ungewöhnliche Geschmacksvolumen der Brote könnte noch lange betextet werden – oder einfach ausprobiert.

Der Basler Laden ist - neben Wochenmärkten in Berlin und Hamburg, sowie Läden in Hamburg und Zürich - der vierte



Holzofenbrot in vier Formaten – bread, Basel

bread-Standort des in Basel geborenen Regisseurs Christian Aebi, er hat über die Medienbranche zum Handwerk gefunden. Ein Umstieg mit Gewinn.

Die Schweizer Bäckerstimme: „Basler Bütli wunderbar wie friener! Suurteigg geduldig haabe loo und im Holzoofoe fascht schwarz bagge. Jede Tag frisch am Bluemerain - Sy werde begaischteret syy!“

Nebenbei und nicht nur für bread-Brot gültig: Eventuelle Bedenken wegen erhöhter oder gar schädlicher Acrylamidwerte bei sehr dunkel ausgebackenen Broten sind unbegründet. Bread hat seine Brote in einem Lebensmittellabor testen lassen, ebenso die Münchner Hofpfisterei ihre „Öko-Sonne schwarz“, die Werte lagen deutlich unter dem empfohlenen Richtwert von 150 µg/kg.

☒ Blumenrain 32, Großbasel, nahe Hotel Trois Rois; * Ladengeschäfte und Marktstände an Standorten in: Berlin, Hamburg und Zürich. * Im rückwärtigen Teil des Basler Ladens hat ab Nachmittag ein angenehmes Bistro geöffnet, mit Bar und kleinen Speisen; bread.love

KULT-Bäckerei, 4058 Basel

Bäckerstimme: „Wir hören nie auf, zu experimentieren, zu kreieren, uns selber zu überraschen.“

Leserstimme: "Ich persönlich finde, sie machen sehr gute Backwaren. Allerdings viel zu teuer. Und diese teuren Waren sind beliebt bei den einkommensstarken englisch und (hoch)deutsch sprechenden Ex-Pats. Was ich allen gönnen mag. - Warum ich die KULT-Bäckerei trotzdem gerne empfehle? Sie legen Wert auf gute Zutaten aus der Region ohne Chemie etc. Noch interessanter finde ich, dass diese Bäckerei so stark gewachsen ist und sie mit einer zweiten Filiale im St. Johann, auch ein „problembehaftetes“ Quartier, eine zweite, grössere Stube eröffneten.“

Neben dem Brotsortiment auch Sandwiches und Blätterteigweggen (Wurst/Vegi), Gipfeli und Süßgebäck mit selbst produzierter Füllung; Mandelfinancier „Basler Gold“.

☒ Riehenstorstraße und Elsässersraße 43 ; baeckereikult.ch

Schmätzgi Bioholzofenbackstube, CH 4052 Basel

Bäckerstimme: "Brot und Backwaren im Holzofen gebacken, aus lokalem Bio Getreide vom Bruderholzhof in Oberwil. Mit viel Handarbeit und langer Teigführung von mind. 22h."

Leserstimme: „Die Webseite ist etwas gewöhnungsbedürftig, den Brotteil finden Sie ab der Passage „Hier findet ihr am Dienstag, Mittwoch und Donnerstag frische Holzofenbrote ...“

☒ Homburgerstr. 21 (hinter Breitehotel), Verkaufszeiten und Marktstände: stoffundbrot.ch

Bio Andreas, CH 4051 Basel

Holzofen Pioniere in Basel mit breitem Sortiment, die Brote werden mit vergleichsweise heller Kruste gebacken.

Bäckerstimmen zum Holzofen: "Kein anderer macht aus Teig ein solch herzhaftes Bauernbrot. Kein anderer bringt diesen un-

verkennbar holzig-rauchig-herzhaften Geschmack ins Brot, kein anderer diese knusprig-krachige Kruste und langanhaltende Frische."

☒ Schneidergasse 27 (mit Café, Innenstadt); * Filiale in Arlesheim, Riehen, Therwil; bio-andreas.ch

John Baker, CH 8001 Zürich

Der Neobäcker in Zürich, herausragendes Angebot mit integrierter Mikrogastronomie, zeitgenössische Auslieferung im Stadtgebiet mit dem Lastenrad – wir erinnern uns an eine Sentenz der Hopffisterei: „Brot ist mehr als ein Grundnahrungsmittel – seine Bedeutung zieht sich wie ein Leitmotiv durch Zeiten, Kulturen und Lebensformen.“

Leserstimme: „Herr «Baker» heisst mit richtigem Nachnamen Jung. Aufgewachsen in der Bäckerei des Vaters, der es halt, wie die meisten, immer mehr allen hat recht machen wollen. Mit der schon gewohnten Vielzahl von Brot- und Backwaren-Varietäten. Und dann ging es abwärts, wie nicht anders zu erwarten.

Der Sohn entschloss sich, wieder auf den Pfad der Tugend zu gehen, mit der «alten» Teigherstellung, den richtigen Mehlen, keine Zusätze, vier oder fünf Brote, täglich oder stündlich frisch, Sauerteig-Roggen, ein hervorragendes Baguette, Fertig. Hat umwerfenden Erfolg. Für dieses Brot nehmen wir die S-Bahn nach ZH-Stadelhofen (45 Minuten) um das Richtige zu kaufen.

☒ Stadelhoferstraße 28 (Hauptgeschäft), * Filialen: Helvetiaplatz und Bahnhofstraße 9; johnbaker.ch

Roger's Bäckerei „anno dazumal“, CH 3812 Wilderswil

Am Weg ins Berner Oberland eine kleine, feine „Handwerksbäckerei“ im engeren Sinne des Wortes. Die Brote im Schweizer Stil kräftig gebacken mit schöner Kruste, auch Hefezopf, Kleingebäck und süße Teilchen.

Leserstimme: „Das Brot (und die Früchtekuchen) sind hervorragend. Vor allem das Pain de campagne und das Parisette!“

☒ Grenchenweg 1; rogers-baekerei.ch



© Foto: Kathrin Koschitzki

Gute Laune in der Backstube – bei Julius Brantner, München



Gibt es nur bei Eigenbrötlern – Laugenweckle frisch aus dem Ofen

Mehl & Mehr für Eigenbrötler

Wer bis hier noch immer keine brauchbare Adresse in seiner Nähe gefunden hat, kann sich auf der Webseite der „Freien Bäcker - Zeit für Verantwortung e.V.“ umsehen. Diese listet knapp 30 Bäckereien mit Kurzportraits zu Betriebsstruktur und Sortiment, dazu noch zwei Mühlen und die Hohenloher „Organisch-Biologische Erzeugergemeinschaft“ (OBEG).

Einige freie Bäcker, soweit sie zusätzlich von Lesern empfohlen wurden, sind auch hier aufgeführt und kommentiert. Im Badischen Südwesten, dem Kerngebiet der "BrotZeit", gibt es bislang allerdings keine Mitglieder der Berufsorganisation.

✉ die-freien-baecker.de



Der Müller von der Adlermühle – Linus Spiegelhalder (Endinger Brotmarkt)

Adlermühle, 79353 Bahlingen am Kaiserstuhl

Seit Jahr und Tag eine der interessantesten, qualitätsorientierten Mühlen in Südbaden. Großes Sortiment, gepflegter und breit sortierter Mühlenladen, der an jedem Werktag geöffnet hat, Versand.

Leserstimme eines Eigenbrötlers: "Einmal Adlermühle, immer Adlermühle."

Müllers Stimme: " Handwerklich erzeugtes Mehl und Getreideprodukte. Keine Zusatzstoffe, keine Mehlbehandlungsmittel, keine Konservierungsstoffe, schmecken Sie den Unterschied."

✉ adler-muehle.de (informativ, gewöhnungsbedürftig oldstyle).

Mühlen, Öfen

Urkornpuristen, 75031 Eppingen

Getreideanbau, Mehlerzeugung und Verkauf aus einer Hand. Ein integrierter produzierender Musterbetrieb. Im Kraichgau, der traditionellen Kornkammer im Südwesten.

Müllers Stimme: „Durch ein spezielles Mahlverfahren wird das ganze Korn mit dem Keimling sehr schonend zu feinstem Mehl vermahlen. Da die Kleie viel feiner ist, als bei gängigen Mahlverfahren, nimmt das Mehl besonders viel Flüssigkeit auf und wird besonders backstark. Unsere fein griffigen Vollkornmehle (bis zu 160μ) haben einen Grobanteil von unter 5% und einen dunklen, braun-beigen Grundfarbton“

✉ urkornpuristen.de

Drax-Mühle, 83562 Rechtmehring

„Unser Mühlenladen ist schon lange kein Geheimtipp mehr: Hier treffen sich ernährungsbewusste Kundinnen und Kunden, leidenschaftliche Bäckerinnen, Genießer und Entdecker gleichermaßen.“

✉ drax-muehle.de

Bio-Mühle Eiling, 59581 Warstein

Müllers Stimme: "Als einzige Biomühle in NRW verarbeiten wir ausschließlich Getreidespezialitäten aus kontrolliert-biologischem Anbau in unserer Mühle in Warstein-Sichtigvor. Wir beziehen die ausgewählten Getreide direkt vom ökologischen Erzeuger aus der Region."

✉ biomuehle-eiling.de

Furnus Holzbackofen, 77749 Hohberg

Neben führenden Marken für Eigenbrötler wie Häussler im Oberschwäbischen Heiligkreuztal (backdorf.de), bietet der Ortenauer Hersteller Furnus mit seinen zwei Kleinserienöfen und



Beim Einschießen in den Furnus S 10 (auf dem Endinger Brotmarkt)

einem Bausatz einen niederschweligen Zugang zum Holzofenbacken (ab ca. 2000 Euro, Einstiegsmodell S1 für vier 800 Gramm Brote, auch für Pizza und Flammkuchen bestens geeignet). Auch individuelle Anpassungen sind möglich. Präsentation der Modelle, individuelle Beratung am Ort der Produktion.

Der Ofenbauer: „Unser Ziel war es, einen Holzbackofen zu entwickeln der in Größe und Funktion den Anforderungen unserer Zeit entspricht: geringer Energieverbrauch, kurze Aufheizzeit, Mobilität und Nachhaltigkeit durch Fertigung in der Region waren somit gefordert. Besonderen Augenmerk haben wir auf das Design gelegt, das in verschiedene Wohnsituationen integriert werden kann. Da wir die Backöfen und das Zubehör vor Ort herstellen ist es uns möglich, auf ihre Wünsche und eine individuelle Farbgestaltung ein zu gehen.“

✉ Alte Landstraße 79; furnus-holzbackofen.de

bongu GmbH, 99885 Ohrdruf

Webseite mit guten Dingen von führenden Foodblogs; darunter Spezialitäten zum Backen, wie besondere Mehlsorten, Backzutaten, Trockenfrüchte, Werkzeug, Literatur etc.

✉ bongu.de

Blogs, Kurse etc.

Um nicht in den Tiefen des Internet zu ertrinken, zum Einstieg drei Informationsangebote rund um Brot, Bäcker und Selbstbacken. Der Plötzblog von Lutz Geißler ist die Referenz für Eigenbrötler.

ploetzblog.de

brotdoc.com

brotfee.de

Impressum BrotZeit

© 1. Online Auflage als kostenloser PDF
Herbst 2022. Alle Rechte vorbehalten, keine kommerzielle Nutzung
Oase Verlag, Wolfgang Abel
D-79410 Badenweiler
oaseverlag.de

Alle Angaben ohne Gewähr, weitere Hinweise sind willkommen,
bitte an: info@oaseverlag.de (Stichwort BrotZeit).



Endinger Brotmarkt (nächster Markt im Oktober '25)

„Solche Reisebücher
wünscht man sich auch für andere Ziele.“

GEO SAISON

„Auf krummen Touren zu kleinen Tälern
und leisem Luxus.“

BADISCHE ZEITUNG über Hoch Hinaus

„Die Ernte von 30 Jahren.“

DER SONNTAG über Freiburger Wunder

„Ein Genuß für alle,
denen nicht nur der Weg das Ziel ist.“

BADISCHE ZEITUNG über Markgräflerland

„Ein recherchesatter Reiseführer,
der wie die meisten seiner Ziele ist – abseits der Masse.“

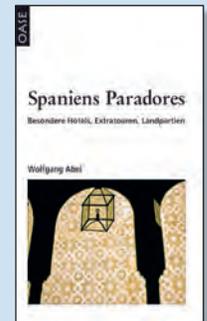
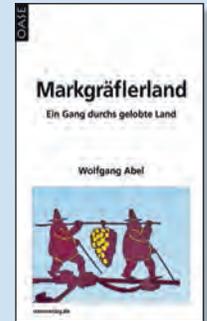
DIE ZEIT über Lago Maggiore

„Ein sinnvolles Buch. Das ist das höchste Lob.“

FRANKFURTER ALLGEMEINE über Spaniens Paradores

„Ein Plädoyer
für den kritischen Genießer.“

FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG



Mit Biss geschrieben, reich illustriert, gut gebunden
Gesamtprogramm, Leseproben:

www.oaseverlag.de