



## **PRESSEMELDUNG**

4.11.2020

### **DER FEINSCHMECKER kürt die besten Bäcker Deutschlands**

Saftiges Roggenbrot mit elastischer Krume, aromatisch-würzige Brötchen, fluffig-buttrige Croissants – wo all dies in bester Qualität zu finden ist, verrät jetzt das Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER aus dem Hamburger Jahreszeiten Verlag in seiner Dezember-Ausgabe.

Auf 210 Seiten präsentiert das Magazin in einem beigelegten Booklet die 500 engagiertesten Handwerksbäcker von Flensburg bis zum Bodensee. Mit dabei sind Traditionsbetriebe, die schon hundert oder zweihundert Jahre bestehen und die Rezepte der Familie hüten, wie Rheinische Bobbes (süßes Hefengebäck) oder Bayrische Pfennigmuckerl (Brotzeitsemmeln). Überzeugte Biobäcker sind dabei, die oft ihr Getreide in den eigenen Mühlen verarbeiten, um die Qualität des Mehls optimal zu überwachen.

Neu in den Top 500 ist die junge Generation engagierter Bäcker, die sich ganz auf Brot fokussieren, Rezepte aus ihrer Wanderschaft im Ausland mitbringen und so puristisch wie irgend möglich backen: nur mit viel Zeit für eigene Sauerteige, ohne zusätzliche Backhilfsmittel, Enzyme und meist auch ohne Hefen. In ihren schicken „Brot-Ateliers“ gibt es oft nur wenige, dafür exzellente Brotlaibe. Die sind etwa die Wild Bakers Jörg Schmid und Johannes Hirth aus Schwaben, Julius Brantner in München, Axel Onasch in Köln und Sören Korte in Hamburg.

Monatelang hat die Redaktion mit Autoren in ganz Deutschland die Adressen des Guides recherchiert. Viele hundert Tipps haben dazu auch die Leser des Magazins gegeben, die sehr engagiert ihre Favoriten ins Rennen schickten – per Postkarte, Email oder auf Facebook.

Nach anonymen Testbesuchen hat die Redaktion die 500 Besten gekürt: Neben der exzellenten Brot- und Brötchenqualität spielten auch die Einrichtung im Geschäft und die Freundlichkeit und Kompetenz des Personals eine Rolle.

In jedem Bundesland hat DER FEINSCHMECKER einen Landessieger gekürt. Dies sind:

Baden-Württemberg: Königsbäck, Stuttgart  
Bayern: Julius Brantner Brothandwerk, München  
Berlin: königliche Backstube  
Brandenburg: Bäckerei Braune, Potsdam  
Bremen: Joonas Brotbude  
Hamburg: Sören Korte Brotmanufaktur  
Hessen: mehlwassersalz, Frankfurt  
Mecklenburg-Vorpommern: Mühlenbäckerei, Schwerin  
Niedersachsen, Brotmanufaktur Stadtländer, Walsrode  
Nordrhein-Westfalen: Merlè, Köln  
Rheinland-Pfalz: Kissel, Brot und mehr, Reichenbach  
Saarland: Bäckerei Stefan Anstadt, Saarbrücken  
Sachsen: Erste Erzgebirgische Holzofen-Schaubäckerei Werner, Mülsen  
Sachsen-Anhalt: Bäckerei Gelbke, Quedlinburg  
Schleswig-Holstein: Dampf-Bäckerei Drews, Büdelsdorf  
Thüringen: Kaffeehaus Gräfe, Eisenberg

Die Dezember-Ausgabe des FEINSCHMECKER ist ab 4.11. am Kiosk und kostet 11,90 Euro.

Für Anfragen und weitere Infos wenden Sie sich bitte an Kersten Wetenkamp:  
Telefon: 0176-2283 6660  
E-Mail: [kersten.wetenkamp@der-feinschmecker.de](mailto:kersten.wetenkamp@der-feinschmecker.de).