Hier gibt's Hamburgs bestes Brot

Von JÖRG KÖHNEMANN

Knusprige Krume, knackiges Korn, saftige Scheiben – die Gourmet-Redakteure vom Hamburger Magazin „Der Feinschmecker" waren für die November-Ausgabe (erscheint morgen) in ganz Deutschland auf der Suche nach dem besten Brot. 1000 Bäcker wurden vorgeschlagen, 450 getestet.

Hamburg (112 Back-Betriebe) ist ganz vorne dabei! Acht Bäcker wurden ausgezeichnet. Darunter ist auch Handwerkspräsident Peter Becker aus Harburg.

Nach diesen Kriterien wurde bewertet: Eigene Brotteig-Herstellung, keine Massenproduktion (alle Großbäckereien waren ausgeschlossen). Die Detmolder Bundesforschungsanstalt für Getreide untersuchte ein Spezialbrot pro Betrieb. Außerdem bewertet: Sauberkeit, Freundlichkeit der Bedienung, Sortiment.



Der Pariser

Boulangerie Française, Klostertor, Amsinckstraße 20–22.
Spezialität: Baguettes, Croissants, Brioches nach „Hausrezepten von Bäckermeister Gerd Röben schmecken so wunderbar wie in Paris".
Im Angebot: Baguettes, Croissants (Schinken-Käse, Käse-Lauch-Mett, Schoko).



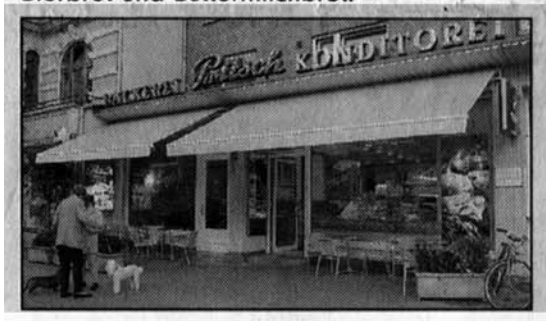
Der Solide

Hansen, Sülldorf, Sülldorfer Landstraße 143.
Spezialität: Es ist die Riesen-Auswahl. Der Bäcker hat 18 Brotsorten in seinem Sortiment. Alle Brote werden nach Hausrezepten gebacken. Die Tester sagen dazu: „Solider Bäcker im Westen."
Im Angebot: Korn an Korn, Hamburger Schwarzbrot.



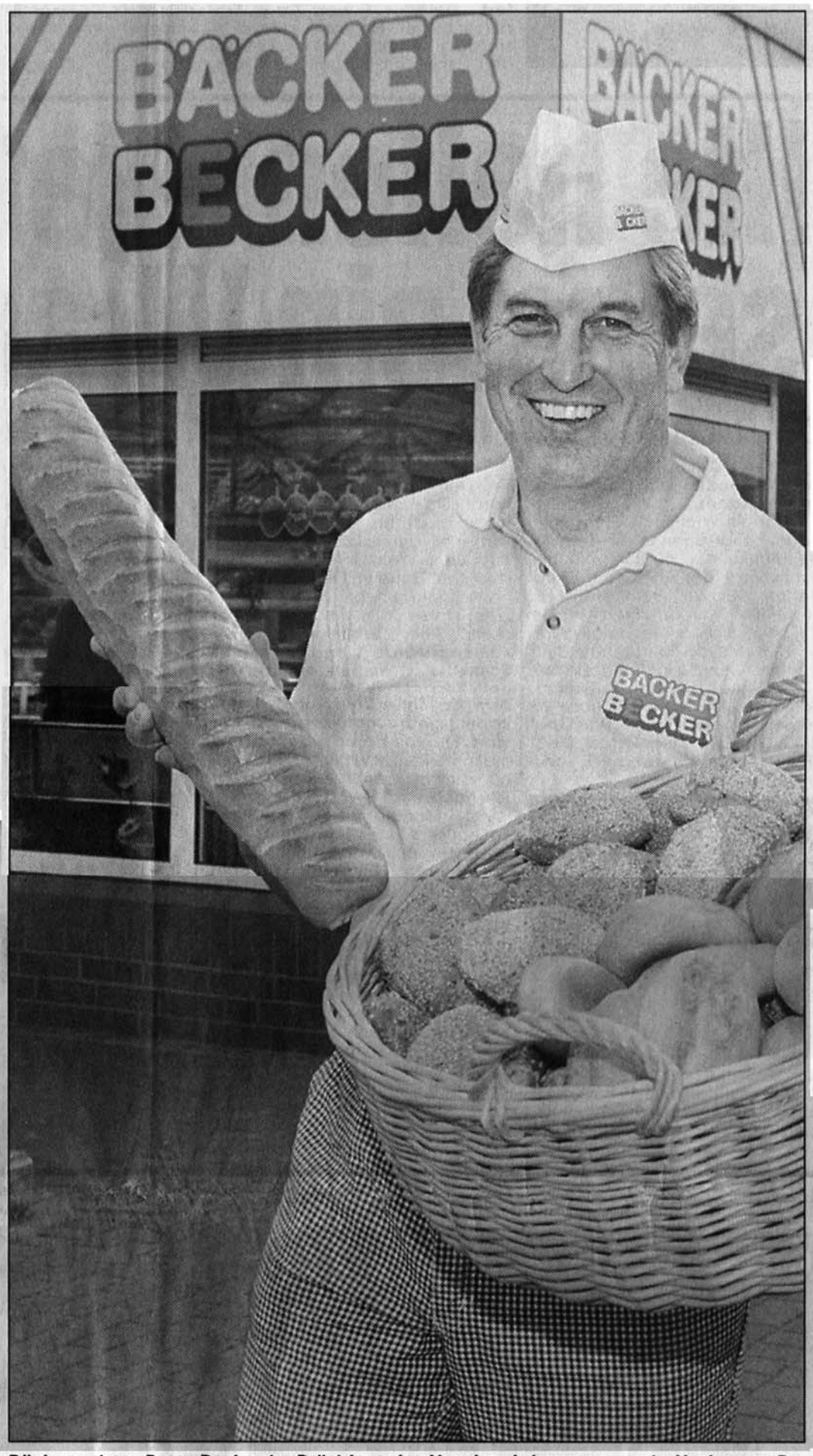
Der Pfiffige

Kleine Konditorei, Eimsbüttel, Lutterothstraße 9–11.
Spezialität: Croissants und „duftende, ofenwarme Brotlaibe". Die Tester: „Das Holzlukkenbrot schmeckt köstlich würzig, die Rosmarin-Ciabatta ist eine pfiffige Knabberei zum Aperitif."
Im Angebot: u. a. Dreikorn-Haselnussbrot, Bierbrot und Buttermilchbrot.



Der Natürliche

Pritsch, Uhlenhorst, Papenhuder Straße 39.
Spezialität: Pritschs Ciabatta nach eigenem Rezept. Brote aus Natursauerteigen und Mehl aus einer französischen Mühle. Die Tester: „Gut: Le Pavé, das Junggesellenbrot und die Laugenbrezeln."
Im Angebot: 40 Brotsorten und 25 Brötchensorten.



Bäckermeister Peter Becker ist Präsident der Handwerkskammer – sein Harburger Betrieb wurde vom Fachmagazin „Der Feinschmecker" ausgezeichnet.

Fotos: Wirsel, Costanzo, Brinckmann

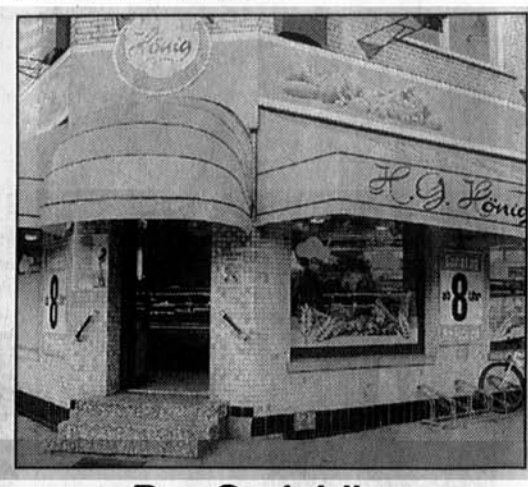
Der Vielseitige

Peter Becker, Harburg, Ernst-Bergeest-Weg 59.
Spezialität: Hamburger Langes. Die Tester loben in ihrem Bericht: „Schmeckt vorzüglich."
Im Angebot: Lürader Vollkornbrot, Braunschweiger Brot.
Weitere Pluspunkte: „Lieferservice, auch Sonderwünsche werden erfüllt."



Der Bio-Meister

Effenberger, Rotherbaum, Rutschbahn 18.
Spezialität: Effenberger Vollkornbrot aus kontrolliertem Bio-Getreide. Die Tester: „Mit seinem saftigen und wunderbar aromatischen Vollkornbroten ist und bleibt Thomas Effenberger Hamburgs bester Bio-Bäcker."
Im Angebot: Roggenvollkorn-, Sonnenblumen- und Dreikornbrot.



Der Geduldige

Hönig, Niendorf, Ordulfstraße 2.
Spezialität: Ciabatta. Den „Feinschmecker"-Testern fällt auf: „Der hausgemachten Ciabatta wird 24 Stunden Teigruhe gegönnt."
Im Angebot: Schwarzbrot, Korn an Korn, Mehrkornbrote. 25 Brotsorten insgesamt.
Weitere Pluspunkte: Partyservice, Versand.



Der Party-Bäcker

Körners Brotparadies, Blankeneser Landstraße 13.
Spezialität: Gold-Mix-Brot (Mehrkorn). Alle 27 Sorten plus Partygebäck nach Hausrezepten. Die Tester: „Tolles Brot in Blankenese."
Im Angebot: Hamburger Schwarzbrot, Blankeneser Landbrot, Vollkornbrot.
Weitere Pluspunkte: Partyservice, Versand.