

# DER FEINSCHMECKER

ALLES, WAS SCHMECKT

**Bonus:**  
Warenkunde  
und Tipps zur  
Lagerung

.. *Die besten*  
**BÄCKER**

**600**

**ADRESSEN  
IN DEUTSCHLAND**

*Von der Redaktion getestet: engagierte  
Traditionsbetriebe und Newcomer  
von Flensburg bis Oberbayern*



„Bäckerei Kapp“: Peter Kapp (r.) teilt das Engagement von Slow-Food-Gründer Carlo Petri

## Eberbach

### König's Backmanufaktur

OT Eberbach Nord, Steige Str. 66,  
PLZ 69412, Tel. 06271-34 19,  
[www.baecker-koenig.de](http://www.baecker-koenig.de)

Mo-Fr 5.30-18 Uhr, Sa 5.30-13 Uhr ☑

**BIO** ☑ 11 ☑

Die Schnitzer-Vertragsbäckerei (siehe hierzu unser Glossar) backt ausschließlich mit frisch gemahlenem Mehl aus kontrolliert biologischem Anbau und ohne jegliche Zusätze. Dank der handwerklichen Backweise mit langer Teigführung und Backzeit schmecken die Brote intensiv und herzhaft. Aroma und Kruste vom Roggenbrot, Dinkelbrot und den knusprigen Brötchen (Dinkelbrötchen) sind grandios. Dank der naturbelassenen Produktionsweise bleiben auch die süßen Hefeteilchen (Dinkel-Nuss-Schnecke) lange frisch. Probiertipp: die Spargel- und Bärlauchbrote.

## Edingen-Neckarhausen

### Bäckerei Kapp – Artisan Boulanger

Anna-Bender-Str. 1, PLZ 68535,  
Tel. 06203-814 56,

[www.baeckerei-kapp.de](http://www.baeckerei-kapp.de)

Mo-Sa 6-13 Uhr, Mo-Fr 15-18.30 Uhr

☑ **BIO**

Beste Rohstoffe und Teige, die Zeit zum Reifen haben, werden unter der Leitung des „Artisan Boulanger“ (handwerklich arbeitender Bäcker) Peter Kapp zu rustikalen Landbrotten, duftenden Baguettes und saftigen Vollkornbrotten. Kapp fühlt sich der Slow-Food-Bewegung eng verbunden und organisiert trendige Aktionen, zum Beispiel als „Pop-up“-Bäcker, der nur kurze Zeit zum Beispiel in Mannheim seinen Backofen aufbaut. Für sein Top-Sortiment verwendet Kapp piemontesisches Getreide (feines Bio-Buratto-Mehl), hochwertiges Olivenöl, Grenaille-Kartoffeln und beste französische Kräuter. Markenzeichen der Baguettes sind die gewirbelten, krossen Spitzen. Neben den drei urig-nostalgischen Filialen, in denen der Chef oft selbst anzutreffen ist, bietet auch die gehobene Gastronomie der Region die Brotspezialitäten an. Wer Lust auf mehr hat, kann beim Backkurs Hand anlegen.

## Elchesheim-Illingen

### Michael Niklaus

OT Elchesheim, Schulstr. 8, PLZ 76477,