

Die 500 besten Bäcker

DER FEINSCHMECKER lobte wieder die 500 besten Bäcker aus. Wir haben geschaut, wer in der Kulinarisch38-Region dabei ist.



Der Feinschmecker ist ins neue Jahr gestartet und hat einmal mehr ein Taschenbüchlein zur Januar-Ausgabe herausgebracht, in dem die besten 500 Bäcker des Landes versammelt sind. Jedenfalls die besten, die die Redaktion kennt. Denn vorgeschlagen werden müssen die Betriebe von den Kunden. Dass das ganz schön daneben gehen kann, sieht man in der aktuellen Zusammenstellung. Denn DAS BROT in der Autostadt, sicher eine der besten Bäckereien in Niedersachsen, fehlt aus unerfindlichen Gründen. Ansonsten zeigt das, was das Feinschmeckermagazin hier aus der Kulinarisch38-Region zusammengetragen hat, dass wir in Sachen Bäckerhandwerk ordentlich was zu bieten haben. Es geht um Handwerkskunst,

gute Zutaten, von Geschmack und Service.

Bekannte und Unbekannte

In Braunschweig sind die Bäckerei Mechau und Fucke sicher völlig zurecht verzeichnet. Mechau wird mit seinen zahlreichen Spezialbrotten als kreativster Bäcker erwähnt. Fuckles Weißbrot, von dem die Rede ist, ist tatsächlich ein Gedicht, ebenso wie die anderen Backspezialitäten. Warum Milkau als Großbäcker aufgenommen worden ist (im Gegensatz zu Tutschek), kann man nicht wirklich nachvollziehen. Nicht, dass man die Backwaren von Milkau nicht essen könnte. Aber ob sie zu den Besten gehören...? Die Konditorei Pöthig in Gifhorn kenne ich leider nicht. Die muss erkundet werden. Das gilt ebenso für die Bäckerei Werner Kutzner in Wolfsburg. Völlig zurecht schließlich wurde die Altstadtbäckerei Richter nicht nur wegen der guten Produkte (ob zum Beispiel Holzofenbrot oder Abendbrötchen) und Gastronomie positiv bewertet. Gelobt wurde auch die kinderfreundliche »Brotverstehers Kids Initiative«.

[Weitere Infos gibt's in der aktuellen Ausgabe des Feinschmeckers.](#)