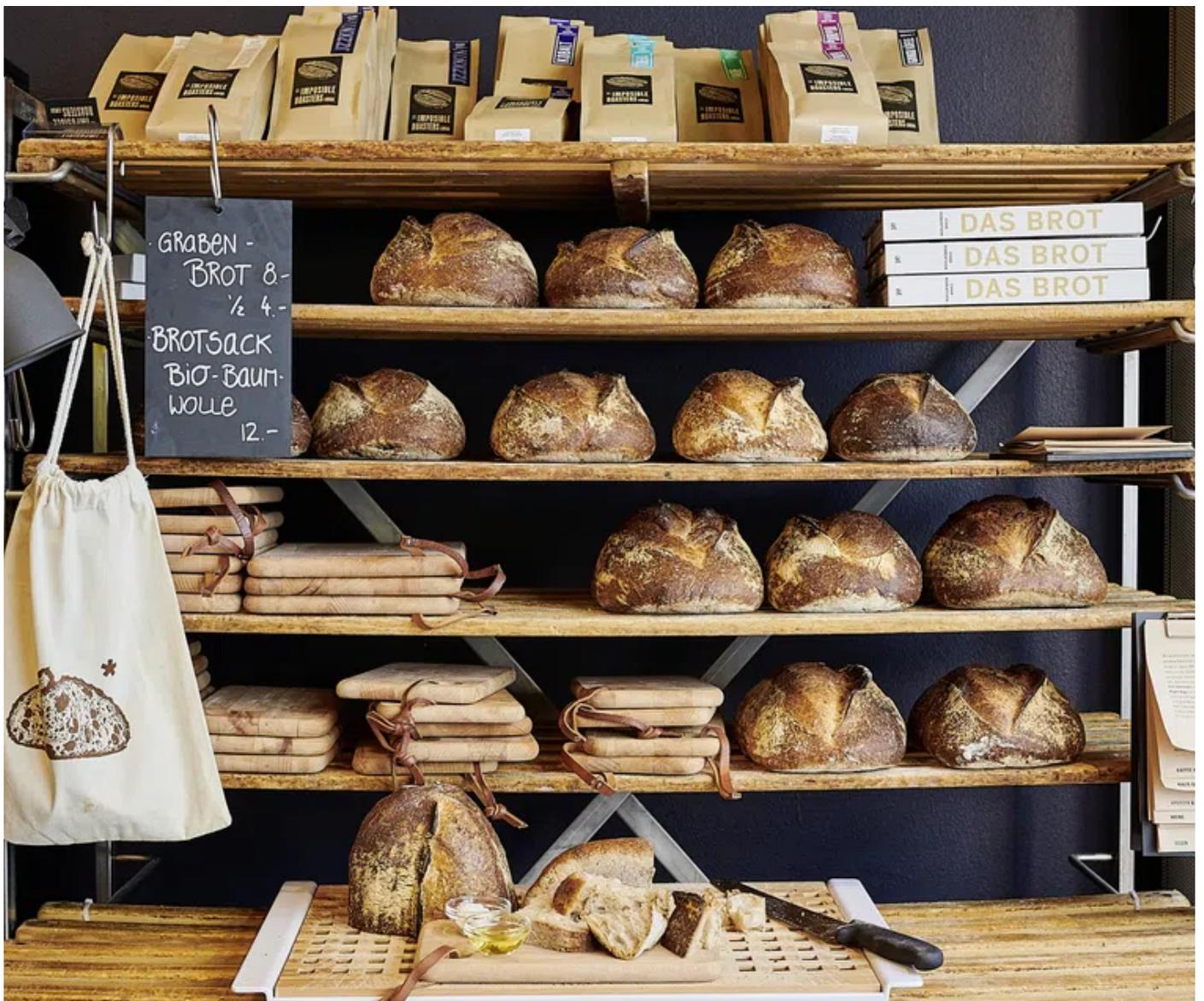


# marmite

## Top Ten: Backwaren vom Feinsten

Lieblingsorte

14. June 2023



Das traditionelle Brothandwerk ist eine Kunst für sich – es vereint Leidenschaft, Geduld und Wissen. In unserer Liste finden Sie zehn grossartige Schweizer Bäckereien, in denen dieser Satz noch Programm ist.

Ein Stück frisches Brot, und die Welt ist in Ordnung. Der Duft allein ist schon Heimkommen, Familie und Liebe. Ein erster Grund, warum das Brot aus dem

Supermarkt nicht an das aus der Bäckerei herankommt. Geradezu unzählige weitere können Sie in den folgenden zehn Bäckereien ganz einfach probieren.

### **Bäckerei Magdalena in Rickenbach SZ**

Das Sternerrestaurant Magdalena (17 GaultMillau-Punkte und 2 Michelin-Sterne) ist auch eine Bäckerei. Dort können Sie zum Beispiel das beliebte Sauerteig-Brot mit Bergkartoffeln aus dem Albulatal, das auch im Restaurant serviert wird, auch fürs Brotkörbli zuhause erstehen. Aber auch Baguettes, Croissants, Zimtknoten, Pain au Chocolat oder Dänische Plunder.

Alle Filialen und die Öffnungszeiten finden Sie auf [restaurant-magdalena.ch](http://restaurant-magdalena.ch)



Bild: Restaurant Magdalena

### **Eigenbrötler Backwerke**

Das Brot vom Eigenbrötler haben Sie vielleicht schon mit viel Mmmhh genossen, ohne es zu wissen. Schliesslich beliefert das Backhaus unter anderem das Parkhotel Vitznau, das Restaurant Neumarkt in Zürich, das Parkhotel Gstaad und das Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz. Aber auch im Chäslädeli in Küsnacht, am Wochenmarkt in Luzern, im Backhaus selbst und an vielen weiteren Verkaufsstellen gibt's die Köstlichkeiten vom Eigenbrötler ganz simpel zu kaufen für Zuhause.

Standorte und Verkaufsstellen auf [eigenbroetler.info](http://eigenbroetler.info)



Bild: Eigenbrötler

## **Bred Bakery**

«Ein klassisches Sauerteigbrot, das nicht zu sauer ist. Dann eines mit Hafer, Leinsamen sowie Kürbis-, und Sonnenblumenkernen, das künftig aber auch mit Früchten oder Oliven gespickt sein könnte. Mein Baguette, das ebenfalls aus Sauerteig besteht. Sowie ein rustikales französisches Landbrot namens Méteil, das sehr gut zu Käse und Aufschnitt passt.» Besser als mit seinen eigenen Worten kann man das Sortiment von Adrien Lopez von der Mikro-Bäckerei Bred nicht beschreiben.

Standorte und die Möglichkeit zum Vorbestellen via [bredbakery.ch](http://bredbakery.ch)

**John Baker, Zürich**

**Fabian Rimann in Wettingen**

**Bäckerei Kult, Basel**

**bread.love, Basel (und auch Zürich)**

**Bäckerei Hächler, Seengen**

**Jazzkantine Luzern**

**Brut Boulangerie**



Bild: Bred Bakery

Er war der Pionier unter den hippen Stätten des Backhandwerks in Zürich: Jens Jung, überzeugt davon, dass Brotkultur neu definiert werden sollte eröffnete Ende 2013 mit drei Freunden am Stadelhofen in Zürich die erste Filiale von John Baker. Ein Original war geboren mit dem Motto «Bei John Baker ist alles selbstgemacht, mit Zutaten aus nachhaltiger und fairer Produktion, von Menschen, die Sinn sehen in ihrer Arbeit.» Wie schön, schmeckt auch alles so unglaublich gut!

Filialen und Öffnungszeiten auf [johnbaker.ch](http://johnbaker.ch)



Bilder: John Baker



Bei Fabian Riemann kriegen Sie die mit die köstlichsten Pralinés, die Sie sich vorstellen können. Was der Name dann bitteschön in der Liste der besten Bäckereien des Landes zu suchen hat, werden Sie verstehen, sobald Sie den ersten Bissen von seinem Sauerteigbrot gegessen haben. Oder von seinem Sonntagszopf. Oder die Gipfeli. Sie sehen, die Liste könnten wir noch weiterführen. Tipp: Das Fabian Rimann Schoggigipfeli verbindet das Beste aus beiden Welten.

Zum Brot – und der Schokolade – geht's via [fabianrimann.com](http://fabianrimann.com)



Bild: Fabian Rimann

Für viele Baslerinnen und Basler ist die «Kult» die absolute Lieblingsbäckerei. Auch wenn sie nicht seit 1726 durchgehend betrieben wird, ist die «älteste Backstube Basels» doch immerhin seit bald 300 Jahren in den Stadtbüchern verzeichnet. Heute begeistert die Bäckerei Kult mehr mit Modernität, Jugendlichkeit und kosmopolitischem Angebot. Und für alle mit Fernweh nach der französischen Hauptstadt: Croissant und Pain au Chocolat kommen an das französische Original nirgends näher als in der Kultbäckerei.

Zu den Filialen im Gross- und Kleinbasel finden Sie via [baeckereikult.ch](http://baeckereikult.ch)



Bild: Bäckerei Kult

Die Brote bei bread.love bekommen alles, was es braucht: ein Sauerteig aus naturbelassenem Material, viel Zeit für die Reifung, das Formen und Bewegen einzig von Hand und das Backen im Holzofen. Kein Wunder, war die Bäckerei des einstigen Werbefilmers Christian Aeby bereits Kult, bevor sie überhaupt in Basel ankam. Die ersten Filialen eröffnete Aeby nämlich in Hamburg und Berlin, bevor er vor einigen Jahren endgültig in seine Heimatstadt zurückzog, um mit bread.love auch dort den Markt aufzumischen. Mehr zu diesem spannenden Menschen lesen Sie übrigens im marmite Magazin: In der nächsten Ausgabe ist Christian Aeby unser Gastgeber. Das Heft können Sie ab Ende Juni in unserem [Magazine-Shop](#) bestellen.

Alle Filialen in Deutschland und der Schweiz finden Sie via [bread.love](https://bread.love)

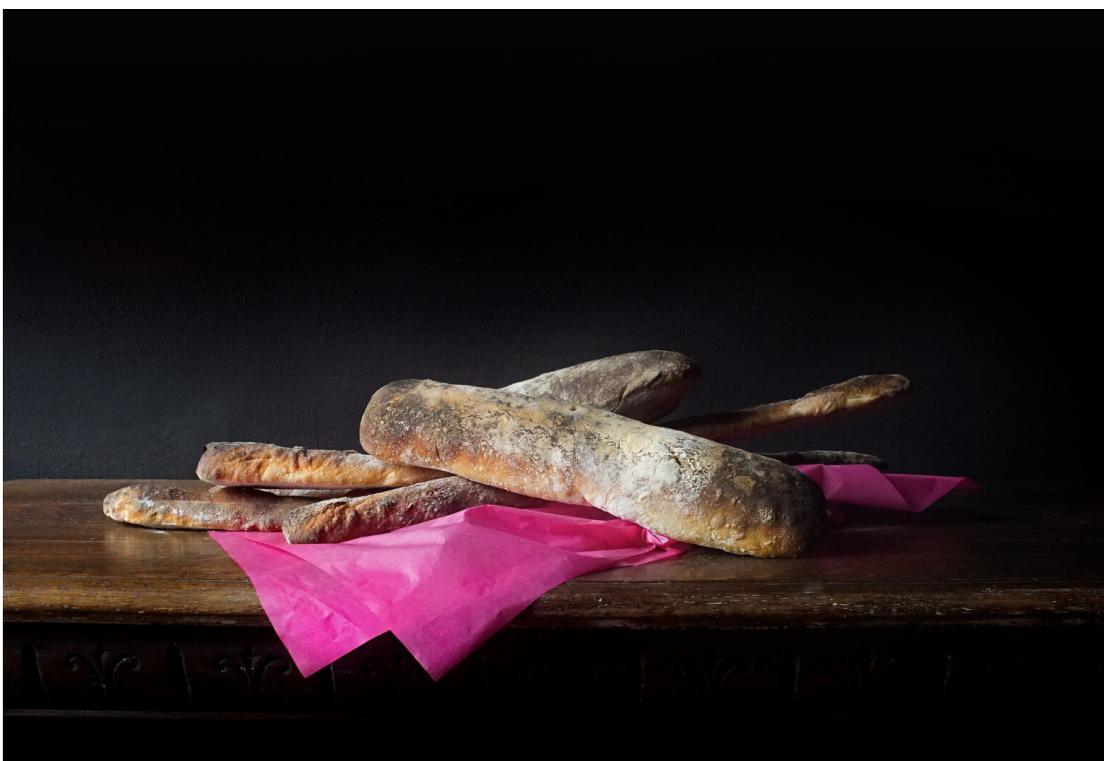


Bild: bread.love

Im beschaulichen Seengen am Hallwilersee hat Daniel Hächler 2018 die Bäckerei seiner Eltern übernommen. Er ist somit die sechste Generation, die die Region mit bestem Brot und Confiserie Produkten versorgt. Beim Brot setzt der junge Beck voll auf lokales Getreide, lange Teigführungen und Natursauerteige. Auch die Feingebäcke wie Brioches, Croissants oder Hefestollen sind deshalb (und dank reuelosem Einsatz von echter Butter) mindestens so fein, wenn nicht noch besser, wie ihre Vorbilder in Frankreich. Und apropos Grande Nation: Hächlers Baguette gewann 2018 bei der Swiss Bakery Trophy übrigens die Goldmedaille.

Zu den Filialen und Öffnungszeiten (auch des Tea Rooms) geht's via [beck-haechler.ch](http://beck-haechler.ch)



Bilder: Bäckerei Hächler

Die Jazzkantine mitten in der Luzerner Altstadt ist Beiz, Café, Bar, Bäckerei, Konzertlokal und Club in einem. Neben Jazz und Kulinarik bietet man hier auch das Brot des Hauses feil. Eine einzige Sorte Brot zwar nur, dafür vom Besten: Ein luftiges und aromatisches Weizensauerteigbrot nach Vorbild des Tartine Bread aus San Francisco. Die «Grabenbrote», wie sie hier heissen, gibt es ungefähr ab 11 Uhr vormittags zu kaufen.

Zum Lokal und den Öffnungszeiten geht's via [jazzkantine.com](http://jazzkantine.com)



Bild: Holger Jacob

Hinter diesem Brot-Eldorado in Fribourg stecken zwei Guerilla-Bäcker: Zwei Quereinsteiger (Köche nämlich), die sich aus Liebe zu echtem Brot autodidaktisch auf wenige Produkte aber viel Geschmack spezialisiert haben. Besondere Aufmerksamkeit verdient neben dem Brot die Brut-Viennoiserie, denn diese ist buttrig, splittrig, knusprig, zart, wie kaum etwas anderes auf Schweizer Boden.

Ein eigenes Ladengeschäft haben die Brut-Bäcker noch nicht. Dafür eine lange Adressliste mit allen Verkaufsstellen in Fribourg auf [boulangeriebrut.ch](http://boulangeriebrut.ch)



Bild: Boulangerie Brut

---