

KOCHEN

Deutschlands beste *Brotläden*

Nach alter Tradition gebackenes Brot wird immer seltener. Wie gut, dass es Bäcker gibt, die diese **Handwerkskunst** noch beherrschen

**Hamburg: „Effenberger Vollkornbäckerei“**

In der Hansestadt ist der vielfach ausgezeichnete Vollkornbäcker Thomas Effenberger seit über 25 Jahren eine Institution. Seine Ökobrote gibt's in sechs Filialen, vielen Bioläden und auf Wochenmärkten. Am Dammtorbahnhof eröffnete er 2002 die erste Dinkel-Vollkornbäckerei mit gläserner Backstube. www.effenberger-vollkornbaeckerei.de



Hannover: „Gaves“ Zuerst waren die rustikalen Brote von Jochen Gaves ein Geheimtipp unter Spitzenköchen und nur in seinen Hannoveraner Filialen zu haben. Mittlerweile finden Ochsenbrot, Kohl-Speck-Brot oder Walnuss-Ciabatta auch an drei Hamburger Standorten reißenden Absatz. Innerhalb Deutschlands wird das Brot auch verschickt. www.broterbegaves.de



München: „Die Hofpfistererei“ Schon lange, bevor die Biowelle rollte, beschloss Siegfried Stocker, seine Brote nur noch in Öko-Qualität zu backen. Der Erfolg gibt ihm Recht: In über 150 Filialen in Süddeutschland und Berlin können die Liebhaber die leckeren Laibe aus Natursauerteig erwerben. Der Brotversand bringt „Öko-Sonne“ & Co. auch in den Rest der Republik. www.hofpfistererei.de



Frankfurt: „La Maison du Pain“ Knusprige Baguettes, zarte Brioches, buttrige Croissants und vieles mehr – in den provenzalisch eingerichteten Brasserie-Shops in Frankfurt, Sulzbach und Wiesbaden gibt es alles, was das frankophile Herz begehrt. Den kleinen Hunger zwischen durch stillen Suppen, Quiches und Salate, selbstverständlich ebenfalls à la française. www.lamaisondupain.de



Im „La Maison du Pain“ duftet es wie in einer provenzalischen Landbäckerei – kein Wunder, denn die Holzregale sind prall gefüllt mit frischen Baguettes, Brioches und Obst-Tartes

**EINFACH ZUM DAHINSCHMELZEN!**

Unten zartes Schweinelachsschnitzel, darauf leckeres Gemüse-Topping: Wir haben die neue „Schnitzelkrönung“ von apetito probiert und sind begeistert. Die TK-Schnitzel müssen nur 30 Minuten in den Backofen. Unser Favorit: das Zwiebel-Sahne-Schnitzel. 400 g (2 Portionen) ca. 3,99 Euro, www.schnitzelkroenung.de

So gelingt das Osterlamm

Meine **besten Tipps** für den genussvollen Festtagsbraten



Christine Golli,
Leiterin des
FÜR SIE-Koch-
studios

Einkaufen Ich bevorzuge Lamm aus heimischer Aufzucht. Das ist besonders zart. Gute Alternative: TK-Lamm aus Neuseeland. Wichtig: langsam auftauen lassen – am besten über Nacht im Kühlschrank. Gut trocken tupfen.

Würzen Ob Keule, Rücken oder Lachs – Lamm verträgt kräftige Gewürze wie Rosmarin, Thymian und eventuell Knoblauch.

Garen Zuerst immer in heißem Öl rundum gut anbraten, dann im Backofen fertig garen.