Lebens- und Genussmittel

Bayrische Weißwurst, libanesisches Gebäck oder karibischer Rum – für Schlankheitsfanatiker ist Hamburg ein schwieriges Pflaster

Brot

Bäckerei Wilhelm Oertel

Seit 36 Jahren backt man hier schlappe 50 verschiedene Brotsorten mit ausgesuchtem Getreide und ohne Fertigprodukte. Die 16 Filialen dieser Bäckerei sind außerdem für eine schnelle Kaffeepause zu empfehlen, während der man den hier besonders schmackhaften Butterkuchen oder ein Zimtfranzbrötchen verköstigen sollte.

Bäckerei Wilhelm Oertel: Esplanade 22, 20354 Hamburg (Innenstadt), Telefon 35 90 11 22, Mo–Fr 6.30–19, Sa 6.30–16 Uhr, Kreditkarten: keine

Backland

Wer gern und viel Kuchen isst, sich aber gleichzeitig gesund ernähren will, hat oft ein Problem. Um das aus der Welt zu schaffen, gibt es diese kleine, familiäre Vollkornbäckerei mit ihrer ungewöhnlich großen Kuchenauswahl. Bemerkenswert sind auch das saftige Wurzelbrot mit Kürbiskernen sowie die dänischen Blätterteigbrötchen und Schokocroissants.

Backland: Peter-Marquard-Straße 16, 22303 Hamburg (Winterhude), Telefon 2 70 55 77, Mo-Fr 8–18.30, Sa 8.30–13 Uhr; Eppendorfer Weg 105, 20259 Hamburg (Eimsbüttel), Telefon 40 62 52, Mo-Fr 8–18.30, Sa 8.30–13 Uhr; Görnestraße 9, 20249 Hamburg (Eppendorf), Telefon 4 60 58 85, Mo-Fr 8–19, Sa 9–16 Uhr, Kreditkarten: keine

Bleichenbäckerei von Holdt

Auch Brot kaufen kann ein Erlebnis sein. Muffins, Bagels, Ciabatta, Sylter Ecken und Flutes türmen sich unter den hohen Stuckdecken des hübschen alten Gebäudes. Die Bleichenbäckerei kreiert auch Hochzeitstorten und beliefert unter anderem das Hotel Atlantic und das CCH.

Bleichenbäckerei von Holdt: Eppendorfer Weg 178, 20253 Hamburg (Eppendorf), Telefon 4 20 03 28, Mo-Fr 6–18, Sa 6–12 Uhr, Kreditkarten: keine

Effenberger tipp

Seit 15 Jahren backt Effenberger sein allseits beliebtes Vollkornbrot mit Mehl aus (persönlich vom Chef) kontrolliertem biologischen Anbau. Hier werden die Brotrezepte noch selbst entwickelt. Das gelingt und kommt an, was die 10 000 registrierten Stammkunden gerne bestätigen werden. Wer sich selbst überzeugen möchte, kauft sich entweder einen Laib Brot, oder er nimmt an einer der Backstubenführungen teil, die jeden letzten Samstag im Monat stattfinden.

Effenberger: Rutschbahn 18, 20146 Hamburg (Rotherbaum), Telefon 45 54 45, Mo-Fr 9–18, Sa 9–13 Uhr; Mühlenkamp 37, 22303 Hamburg (Winterhude), Telefon 2 70 10 98, Mo-Fr 10–18, Sa 10–13 Uhr; Gerhart-Hauptmann-Platz 48d, 20095, Hamburg (Innenstadt), Landesbank-Galerie, Telefon 33 54 40, Mo-Fr 11–18; Altonaer Straße 70, 20357 Hamburg (Altona), Telefon 4 39 97 01, Mo-Fr 11–19, Sa 10–14 Uhr; Alsterdorfer Straße 17, 22299 Hamburg (Winterhude), Mo-Fr 11–18, Sa 11–13 Uhr; Lornsenstraße 2, 22767 Hamburg (Altona), Telefon 3 89 50 05, Mo-Fr 11–14, Sa 11–13 Uhr; auch auf verschiedenen Wochen- und Ökomärkten mit Ständen vertreten, Kreditkarten: keine

Kamps

Die Spezialität dieser Kette mit 110 Filialen in und um Hamburg ist das Steinofenbrot. Das wird noch wie im Gründungsjahr 1932 von Hand in mit Holz befeuerten Steinöfen gebacken und schmeckt auch so. Sonst gibt es ein festes Angebot von jeweils vier Sorten Brot und Brötchen sowie süßes Backwerk wie Amerikaner, Berliner oder den erstaunlichen Schoko-Wuppi. Jede Filiale führt natürlich eigenes Backwerk, das immer variiert. Auch gibt es wechselnde Aktionsbrote wie etwa Ciabatta.

Kamps: Zentrale: Niendorfer Straße 25, 22529 Hamburg (Lokstedt), Filialen so ziemlich überall, Telefon 55 42 14 29, Öffnungszeiten unterschiedlich, Kreditkarten: keine; www.kamps.de

Mein Bäcker

Für Freunde des gemeinen Käsekuchens ein Paradies. Neben 20 Sorten Brot und 15 Sorten Brötchen erhält man hier sechs verschiedene Arten des beliebten Backwerks. Ob nun Kirsch, Kiwi oder Mandarine, sie schmecken alle hervorragend. Die Preise liegen etwas über dem Durchschnitt, aber man kann sicher sein, für sein Geld mit Genüssen überschüttet zu werden.

Mein Bäcker: Hauptbahnhof Wandelhalle, 20095 Hamburg (Innenstadt), Telefon 33 92 74, Mo-So 6–23 Uhr, unzählige Filialen, Kreditkarten: keine

Meisterbäckerei Springer

Hat sich seit einem Jahr komplett auf ökologisches Backen verlegt, aber im Gegensatz zu anderen Öko-Bäckereien, die ja gerne ganz im Vollkorn aufgehen, fährt man hier strikt die Weißmehlschiene. Diese Tatsache bringt es anscheinend mit sich, daß die sechs Filialen der Meisterbäckerei hauptsächlich von junger Kundschaft frequentiert werden.

Springer: Horner Weg 192, 22111 Hamburg (Horn), Telefon 6 55 99 30, Mo-Fr 6–18, Sa 6–12, So 8–11, Kreditkarten: keine

Pritsch

Vor 22 Jahren bekam der Vater des jetzigen Betreibers als erster deutscher Bäcker von einem italienischen Kollegen das Rezept für Ciabatta. Seitdem ist diese Backstube auf diesem Gebiet als führend anerkannt und zwar so sehr, dass sie sogar italienische Delis beliefert.

Fotos: Otto Versand, Harald Brennecke; Illustration: Aljoscha Blau