



„Bäckerei Braunshausen“ (v. l.): Michaela Huss, Ilona Schuh, Michael und Katrin Braunshausen

Schwabenheim an der Selz

Bäckerei Doll

Backhausstr. 6, PLZ 55270,
Tel. 06130-368,

Mo-Fr 6-18.30 Uhr, Sa 6-13 Uhr ☑ ☹

Kleiner Laden im alten Ortskern mit gutem Sortiment und freundlicher Bedienung. Die Brötchen sind herrlich knusprig, täglich ab 14.30 Uhr gibt es ofenfrische helle Feierabendwecken. Aus dem Brotsortiment sind das kräftige aromatische Bauernbrot, das Weizenmischbrot und das herzhafte Kosakenbrot mit feiner Kruste besonders empfehlenswert.

Trier

Bäckerei Braunshausen

OT Ruwer, Rheinstr. 23,
PLZ 54292,

Tel. 0651-520 95,

www.baeckerei-braunshausen.de

Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-13 Uhr, So 8-11 Uhr

☑ BIO ☑ ☹

Michael Braunshausen ist seit 25 Jahren „Schnitzer“-Bäcker; das bedeutet, er backt Schnitzer-Brote aus Vollkornmehl und mahlt das Biogetreide in eigener Mühle erst

kurz vor dem Backen. Dazu setzt die Familienbäckerei auf regionale Rezepte, etwa das Ruwertaler Steinofenbrot, gebacken aus Dreistufensauerteig, und originelle Sorten wie das Feige-Ingwer-Vollkornbrot. Delikat schmecken auch die handgeformten hellen Brötchen.

Willroth

Backfreund.de – die Holzofenbäcker

Grubenstr. 1, PLZ 56594,

Tel. 02687-92 85 65,

www.backfreund.de

Mo-Fr 5.30-13 und 15-18 Uhr,

Sa 5.30-13 Uhr, So 7-11 Uhr

☑ ☹ ☼

Erst 2006 hat Torsten Burkhardt seine Bäckerei gegründet – in einer umgebauten Garage. Der engagierte Bäcker, der Backmischungen entschieden ablehnt, setzt auf Handarbeit – und das schmeckt man. Neben vielen guten herzhaften Sorten Roggenbrot backt Burkhardt in seinem mit Holz befeuerten italienischen Kuppelofen auch ein exzellentes Baguette aus einem Vorteig, der 24 Stunden geht. Ein Muss sind die Holzofenbrote mit knackiger Kruste.