

Report 13.06.2009

Zürcher Spezialitäten-Brotmarkt 2009 im Rückblick

Die Züri Becke haben am 11. Juni 2009 wieder ihren jährlichen Brotmarkt durchgeführt: ein Verkaufsmarkt für die Passanten an der Bahnhofstrasse mit Erlebniswert dank Showhandwerk und eine Leistungsschau der kreativen Bäckerschaft. Fotoreportage von A wie Aprikosenwähe bis Z wie Zopf-Herz.



Die Zürcher Traditions-Bäckerei-Konditorei Kleiner ist in Aufbruchstimmung. Im laufenden Jahr gab es zahlreiche Neuerungen hin zu Natürlichkeit und Genuss. Bekannt war Kleiner bisher für seine Süssgebäcke und Torten, fördert nun aber auch die Brotqualität durch Umstellung auf die Langzeit-Teiggärung. Das Zürcher «Tagblatt» veranstaltete im März einen Berliner-Test und schrieb dazu am 18.3.2009: Kleiner hat die Grössten - überragender Sieger in allen Kriterien. Ausgewogen, nicht zu süsse Füllung, luftig leicht und trotzdem saftig. Übrigens: Seit Mitte 2006 gehört Kleiner zu den ZFV-Unternehmungen, einem Zürcher Gastro-Hotel-Food-Mischkonzern.



Reto Hausammann, der Zürcher «Zopfbeck» mit seinem Prunkstück, dem Zopfherz. Nicht nur für den Valentinstag aber dann natürlich ein Muss: ein

grosses Herz für die grosse Liebe.



Die Bäckerei Fleischli aus Niederglatt, Gewinner des renommierten Marktkieker-Innovationspreises (verliehen durch BackMedia), demonstrierte das Formen und Backen von Makrönlì. Neu dieses Jahr auch in Farbe: grün mit Pistache und lachsrot - nicht mit Lachs sondern □ mit Erdbeergeschmack.



Hexenbrezel, eine Spezialität der Milchbar an der Bahnhofstrasse, die keine Bar ist sondern eine Bäckerei mit Restaurant und Terrasse in einem romantischen Innenhof. Notabene ist es die letzte Backstube in der Innenstadt von Zürich. Die Hexenbrezel schmecken nach Mandeln und intensiv nach Butter.



Neu bei der Bäckerei Gnädinger in Zürich am Schaffhauserplatz: deutsche Brotspezialitäten. Deutschland ist wie die Schweiz ein Brotland und bekannt für Sauerteig-Roggenbrote. Das runde ist ein reines Roggenbrot mit Sauerteig und das eckige ein norddeutsches Schwarzbrot mit Honig. Bekannt ist Gnädinger für seine handgerollten Croissants nach französischer Art: kompakt, buttrig und knusprig.



Gugelhöpfe sind eine Spezialität der Bäckerei Baumann in Zürich-Altstetten: die abgebildeten mit dem neckischen Zuckerfigürchen enthalten Grand cru-Schokolade und schmecken intensiv und saftig.



Richi Keller von der gleichnamigen Bäckerei in Zürich Kreis 3, erstmals am Brotmarkt dabei, präsentiert seine Spezialität, die saftigen Wähen (Bild: Kirschenwähe).

(gb)

© copyright delikatessenschweiz.ch