



Helga und Herbert Imhof bieten kernige Laibe für die fränkische Wurstvesper

Roggen- und Dinkelmehl Quark für feinerfruchtige Säure sorgt und dass die Emmerbrötchen ein herrlich getreidiges Aroma haben. Es gibt natürlich auch Brot aus dem Urgetreide, für das sich Meister Herbert Imhof auf Kreta hat begeistern lassen, wo es schon vor 6000 Jahren angebaut wurde. Das Getreide dafür wie für alle anderen Brote und Backwerke kommt von Biohöfen aus der Region und wird selbst geschrotet. Das gilt auch für das fränkische Krustebrot: Feinporig und saftig ist es ideal zu luftgetrocknetem Schinken oder Bratwurstgehäck. Zum Federweißen im Herbst ist der Zwiebelkuchen ein Muss.

Oberammergau

Bäckerei Aurhammer

In der Weide 2, PLZ 82487
Tel. 08822-949 47 27
www.baeckerei-aurhammer.de
Mo-Fr 6-18 Uhr,
Sa 6-17 Uhr, So 7.30-17 Uhr



Oberammergau's einzige noch selbst produzierende Bäckerei kann mit guter Handwerkskunst (lange Teigführung, elastische Krume, aromatische Kruste) überzeugen.

Viele Hausrezepte sind selbst entwickelt, etwa für das fein aromatische Gewürzlaiberl, für die Roggenmischbrote, mit Buttermilch oder Weißbier gebacken, und für den besonders interessanten und delikaten Wildkräuterlaib: Er wird mit Bärlauchblättern, Holunderblüten, Kresse und Kornblumenblüten Brot sehr lang auf der Steinplatte gebacken – unbedingt probieren!

Oberstdorf

Holzofenbäckerei Schroth

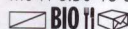
Sonthofener Str. 8, PLZ 87561
Tel. 08322-37 25
www.holzofenbaeckerei-schroth.de
Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-13 Uhr



„Gut Ding braucht Weil“, meint Walter Schroth. Da Backmischungen generell Hausverbot haben, reift sein Natursauerteig mehrere Tage, bevor er in den Tuffsteinofen geschoben wird. Heraus kommt er als rustikaler Laib, ein Klassiker ist das Buchenholzbrot (60 Prozent Roggen) mit seiner dicken Kruste und kompakter, feinwürziger Krume. Auch die kleineren, elastischen „Laible“ (Roggenanteil 10 Prozent) gefallen uns, ob mit Walnuss, Mandel, Zwiebeln oder flei-

Imhof – Die Vollkornbäckerei

OT St. Peter, Dürrenhofstr. 29, PLZ 90478
Tel. 0911-46 45 95
www.baeckerei-imhof.de
Mo-Fr 6.30-18 Uhr, Sa 7-13 Uhr



Hier bleiben keine Fragen offen, die sympathischen Damen im hellen Laden mit der Kaffee-Ecke wissen alles über ihre Brote. Etwa, dass beim Dinkelbrot mit je zur Hälfte