

Die besten Bäcker für den Oster-Brunch

Zopf, Gipfeli, Bauernbrot & Co.: Diese vier Basler Bäcker wissen, wie man hervorragendes Brot macht.

4. April 2023 - 05:11 Uhr



Perfektion seit 1937: die Basler Traditionsbäckerei Gilgen am Spalenberg.

BÄCKEREI GILGEN. Auf die Traditionsbäckerei können die Baslerinnen und Basler nicht verzichten. Zum Beispiel wegen dem luftig-weichen Hefeteig, der im «Gilgen» seit 1937 in bewundernswerter Perfektion backen. Es ist schon fast eine Basler Tradition, vor der Bäckerei anzustehen, um eines der beliebten Gebäcke zu erstehen. Der Teig, das Aussehen, der Geschmack: Hier ist einfach alles unglaublich gut, mit viel Liebe zum Detail und von Hand gemacht. Ein Highlight für einen schmackhaften Oster-Brunch ist der Berner Butterzopf. Er ist jeweils freitags und samstags in unterschiedlichen Grössen erhältlich. Nebst Osterfladen im Grossformat bekommt man hier auch fluffig weiche Süsssteighasen. Unser Tipp: Das Formenbrot eignet sich ausgezeichnet, um feine Lachsbrötli zu belegen.

>> Bäckerei Gilgen

Spalenberg 6

4051 Basel

Telefon: +41 61 261 62 29

www.gilgenag.ch 



Zutaten aus der Region: Das «Löwebrot» gibt es nur an ausgewählten Adressen.

«LÖWEBROT.» Ob rund, eckig, kernig, säuerlich, fruchtig, vollkornig oder glutenfrei: Die exquisiten Brote von Leon, Martin und Carola bestehen aus 100% Sauerteig sowie ausschliesslich Zutaten aus der Region. Erhältlich ist das «Löwebrot» nur an ausgewählten Adressen und jeweils am Wochenmarkt im Wettstein-, Matthäus- und Breite-Quartier. Verarbeitet werden hauptsächlich Dinkel und Roggen. Auch alte Weizensorten wie Einkorn und Emmer kommen in den Teig. Statt industriell gezüchteter Hefe, wird hier konsequent Natursauerteig verwendet. Dank schonender Fermentation bleibt das Brot mindestens eine Woche haltbar – falls überhaupt etwas davon übrigbleibt, versteht sich. Unsere Favoriten: Das «Lö Waguette» (Baguette mit Sauerteig), Nussbrot (mit Dinkelvollkornmehl und Baumüssen) und das Einkornbrot (der Klassiker). Nicht fehlen darf auch das «Samschdigs-Brot». Aussen knusprig und kross, innen zart und luftig. Wer beim Brunch viel Käse aufischt, dem empfehlen wir das Früchtebrot. Passt perfekt zu Blauschimmelkäse!

>> Löwebrot

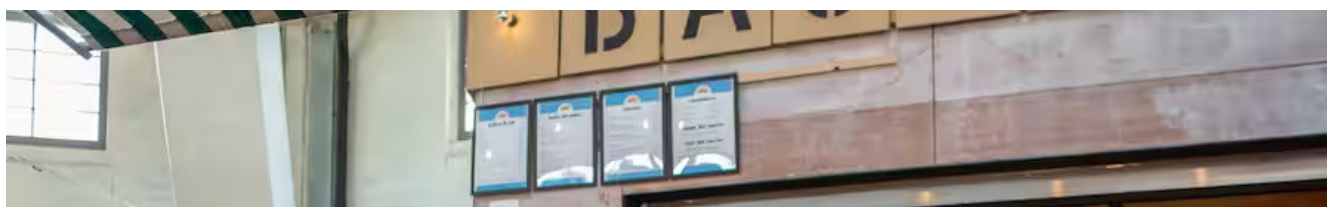
Atelier 141

Gärtnerstrasse 46

4057 Basel

Telefon: +41 76 756 54 42

www.loewebrot.ch 





Alles cool: Bei «Cool Beans» gibt es den Regenbogenzopf als Hingucker für den Oster-Brunch.

«COOL BEANS.» Bei «Cool Beans» gibt es den wohl hübschesten Hingucker für den Oster-Brunch: Der Regenbogenzopf! Gelber, grüner und rosafarbener Teig werden zu einer farblichen Pracht verschlungen. Der Teig ist schön fluffig und sieht zum Anbeissen aus. Zum Programm gehört zudem ein wechselndes, saisonales Sortiment und eine grosse vegane Auswahl: Die «plant based» Gipfeli ohne Palmöl sind einzigartig in Basel. Neben Apfelkuchen, Schoggi-Täschli und Muffins gibt es auch umweltfreundlich produzierte Holzofenbrote wie das Dinkel-Baumnuß-Sauerteigbrot, das «Cool Beans»-Brot mit Kichererbsenmehl, «Maryn» aus Sauerteig und Leinsamen, das Wolfloch-Brot, Basler-Bürli und viele mehr. Die Erlebnisbäckerei befindet sich in der Markthalle gleich neben dem Bahnhof SBB, die Kunden können den Bäckern bei der Arbeit am Holzofen zusehen.

>> Cool Beans

Viaduktstr. 12

4051 Basel

Telefon: +41 79 198 58 41


www.coolbeansbakery.ch 





Alles aus dem Holzofen: «Bio-Andreas» am Basler Marktplatz.

HOLZOFENBÄCKEREI BIO-ANDREAS. Gutes Brot aus der Holzofenbäckerei erkennt man an der unverkennbaren und knusprig-krachenden Kruste. Im täglichen und nächtlichen Einsatz werden bei «Bio-Andreas» über 50 verschiedene Backwaren und mehr als 600 Kilogramm produziert und in sechs befeuerten Holzöfen ausgebacken. Besonders gut schmecken das «Buure-Brot» aus Halbweiss-, Ruch- oder Dinkelmehl sowie die Fougasse aus Weissmehl, Sauerteig, Salz, Wasser und Malz. Die Vielzahl an Spezial- und Kleinbroten, Süß- und Salzgebäck schaffen es zurecht in unsere Bestenliste und sollten beim Oster-Brunch nicht fehlen.

>> Holzofenbäckerei Bio-Andreas.
Schneidergasse 27, 4051 Basel
& auf dem Marktplatz, 4001 Basel
Telefon: +41 61 554 64 61
www.bio-andreas.ch 

RELATED STORIES

