

Vielen Dank für Ihre Empfehlung!



BROT-WELTMEISTER DEUTSCHLAND

Zu Recht soll die deutsche Brotkultur ein Unesco-Weltkulturerbe werden. Fast 3000 eigenständige Brotrezepte sind dafür bislang im Deutschen Brotregister (ja, so etwas gibt es wirklich: <http://www.brotregister.de/>) gesammelt worden!

Im Feinschmecker hatten wir Sie gebeten, uns Ihren Lieblingsbäcker zu nennen, und die Resonanz war enorm. Dies zeigt, dass Ihnen unser täglich Brot besonders am Herzen liegt. Viele Ihrer Tipps haben wir berücksichtigt: Zusammen mit den Vorschlägen aus der Redaktion und Tipps von Spitzenköchen wurden sie **von unseren Mitarbeitern besucht und anonym getestet**.

Unser Dank gilt dem Zentralverband des Deutschen Bäckereihandwerks, der uns mit einer profunden Schulung der Mitarbeiter in der Bäcker-Akademie in Weinheim unterstützt hat. Wichtig zu wissen: **Die Auswahl der empfohlenen Bäcker traf allein die Redaktion.**

Viel Vergnügen beim Entdecken der besten deutschen Brotbacker wünscht

Ihre FEINSCHMECKER-Redaktion

NORDRHEIN-WESTFALEN

Tel. 0202-30 13 29,
Mo-Fr 6-18:30 Uhr; Sa 6-14 Uhr

☎ ☎ ☎

Bei „Myka“ stimmt so ziemlich alles: viele dunkle Laibe in den Brotregalen, Brötchen zum Anbellen in der Glasvitrine und eine unaufgeregte Atmosphäre, die nicht zuletzt vom gut geschulten Personal fahrt. Das zwölf Sorten starke Brotangebot variiert: So bekommt man den kastenförmigen Keimling, ein eisweißes Roggenmischbrot mit geklärten Hülsenfrüchten, nur Freitag, das saftige Kartoffelbrot nur donnerstag. Täglich angeboten wird das Sosa – steht für super-saftig – mit Roggen, Gerste und Rübensap. Unser Lieblingsbrötchen unter den rund 30 Varianten der Brodbäckerei ist das Misp-Brötchen aus Amaranth mit saftiger Krume und knackiger, aromatischer Kruste. Gebäck wird ausschließlich mit Vollkornmehl, das in drei verschiedenen Steinmøhlen gemahlen wird, füllt in Westfalenweg 11 in Eberfeld.

Vollkornmühle und Bäckerei

Myka

07 Eberfeld, Biller Str. 11 g,
PLZ 42103.



Ein buntes, überzeugendes Sortiment, von herkalt bis süß, gibt's in der „Bäckerei Myka“

195