



DER
FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

DIESES
CAFÉ
GEHÖRT ZU DEN
BESTEN
IN DEUTSCHLAND
2014

Kaffeehaus Morgenrot

Madeleine Jakits

Madeleine Jakits, Chefredakteurin DER FEINSCHMECKER

DER FEINSCHMECKER ist Deutschlands führendes Magazin für Genuss und Lebensart – jeden Monat neu.

DIE SIND ERSTE SAHNE!

TEXT: GABRIELE HEINS, FOTOS: JAN C. BRETTSCHEIDER



400 Cafés und Konditoreien empfehlen wir in unserem Taschenbuch. Hier sind die Top 16: die Besten aus jedem Bundesland



Zuckerbäcker muss ein Traumbäcker sein: ständig neue Torte, Mousse, Schlagsahne, ständiger Austausch. Auch für uns Feinschmecker ist es ein unverzichtbarer Bestandteil des kulinarischen Kulturgutes. Lassen Sie sich überraschen: Wir haben für Sie 400 Feinschmecker-Tipps zusammengestellt, die Sie in ganz Deutschland entdecken können. Wir haben die besten recherchiert in den Städten und Dörfern, um herauszufinden, wo die besten gebacken werden.

Viel Positives haben wir in der Hand einer Familie sind Fluchtpunkte im Alltag – zum Beispiel noch mehr Bücher und Zeitschriften sind Tortenträume wieder angesagt. Sie haben tolle Ideen; in Berlin-Mitte etwa treffen Sie auf den „Cheesecake“. Es ziehen auch immer mehr Produzenten in die Region. Und die beste Nachricht überhaupt: Noch nie gab es so viele Coffee to go? Coffee to stay!

Wie gut deutsche Konditoren sind, zeigt sich auch daran, dass einige erst in London geschäftig haben: nach London. Gerhard Jenne aus Freiburg etwa hat dort eine Konditorei eröffnet. Heute beliefert der Konditormeister englische Schlemmer, die in London, Mailand, einer Backschule und einem Café unter dem Namen „Konditor & Cook“ sich im Stadtteil Belgravia als Tortenbäckerin der Stars etabliert (Reportage im Taschenbuch). Aber nur kein Neid: Deutschland hat tolle Cafés, und in jedem Bundesland gibt es einen Landessieger. Wir gratulieren unseren 16 Landessiegern!

Dieses Café ist das Beste im Land, ...

Baden-Württemberg, Baden-Baden Café König

... weil der Inhaber Volker Grosser zwar einen Großbetrieb mit fünf Standorten im Land führt, sein Hauptzitat dabei aber ein Mühlentriebwerk wunderbarer klassischer Kaffeehauskultur bleibt. Umgeben von nostalgischem Charme in Rost, locken gebackene Torten und Kuchen, Tarts und Quiches, die von tadellosem Handwerk zeugen, dazu Hochlandkaffee sowie 40 Tafelchokoladen und 30 Pralinenarten aus eigener Manufaktur. Nicht verraten gehört der Betrieb als einziger deutscher dem Verband „Preis des Deutschen“ an, der internationalen Elite auszeichnet. Es gilt: Wer Baden-Baden besucht, muss auch zu „König“!

Bayern, München Café de la Paix

... weil der Inhaber ein traditionelles bayerisches Familienbetriebsmodell zwischen fünf Generationen mit modernem Aufwind verbindet. Man sieht schon am Namen, dass es um Kuchen und Torten geht. Die besten sind besterhandwerklich an Kuchen und Torten. Die besten sind besterhandwerklich an Kuchen und Torten. Die besten sind besterhandwerklich an Kuchen und Torten.

Berlin, Mitte Werkstatt der Süße

... weil dieser Ort die perfekte Mischung zwischen Patisserie, Café und Ausbildungsstätte laucht für Läden ist. Das Handwerk steht schließlich bei Guido Fuhrmann zuvor in Top-Restaurants der Stadt gearbeitet und steckt jeden sofort mit seiner Leidenschaft für die süße Sache an. Genuß engagiert führt seine Ehefrau Babes den Service. Fazit: höchste Patisseriekunst wie im Gourmetrestaurant, aber in familiärer, dennoch moderner Atmosphäre. Ein Gewinn für Berlin!

Berlin, Prenzlauer Berg Café Hauptmeier

... weil Peter Hauptmeier die Berliner Patisserie-Szene geprägt hat wie kein anderer. Er war der Erste, der den Zucker nicht konserviert reduzierte, die Schäume weicher machte und die Torten kleiner – ohne Kompromisse bei der Qualität. Die Torten- und Gebäckangebot ist sprachlos wie geschmacklich ein Genuss bei jeder Mahlzeit, weißt Mahnmotive mit Passionsfruchtgewinn. Ergänzt wird das Sortiment durch hausgemachte Pralinen und Petits Fours. Heutzutage ist er in Berlin bei Hauptmeier eine große Auswahl an Zutaten für die private Patisserie-Werkstatt. Das notwendige Know-how vermittelt der Chef selbst in seinen beliebten Seminaren.

Berlin, Prenzlauer Berg Café Schmidt

... weil dieses Café Klassik und Moderne vereint. Neben dem – frisch renovierten – eleganten Stammhaus zieht eine Filiale mit Patriklier an der Elbe junges Publikum an. Dort sitzt man locker auf Holzstühlen oder Metallstühlen und hat Einblick in die angrenzende Backstube. Das Team ist einfallsreich: Delikat schmeckt die Apfelkuchen mit dezenter Rosenmarmelade, den raffinierten Himbeertartletts „weiches Mädchen“ gibt Rote Bete-Pop. Ebenso famos ist der hausgebackene Kaffee „Vaterkorn“, State of the Art der Espresso mit 60 Prozent Brasil natural. Bitte mehr solcher Cafés mit tollem Kuchen und (!) Kaffee!

Brandenburg, Hohen Neuendorf Kaffeehaus Morgenrot

... weil die Inhaber es geschafft haben, Wiener Flair in eine Region zu holen, in der man es nie im Laden vermuten würde. Das Interieur ist wunderbar alt-wenig, 21 Kaffeezubereitungen stehen auf der Karte, allesamt hergestellt mit der eigenen exklusiven Röstung. Wenn das nicht reicht, der wohnt Spezialitätenkaffees aus dem Handfilter. Die Kuchen werden natürlich nach österreichischen Rezepten gebacken, etwa mit Mille (Aprikose) und saftigem Mohn; dazu Esterházy-Torte oder Apfelstrudel. Mit Schlagsahne oder ohne, aber immer mit Charme und Geschmack.



Brandenburg, Hohen Neuendorf Café Hauptmeier

... weil Peter Hauptmeier die Berliner Patisserie-Szene geprägt hat wie kein anderer. Er war der Erste, der den Zucker nicht konserviert reduzierte, die Schäume weicher machte und die Torten kleiner – ohne Kompromisse bei der Qualität. Die Torten- und Gebäckangebot ist sprachlos wie geschmacklich ein Genuss bei jeder Mahlzeit, weißt Mahnmotive mit Passionsfruchtgewinn. Ergänzt wird das Sortiment durch hausgemachte Pralinen und Petits Fours. Heutzutage ist er in Berlin bei Hauptmeier eine große Auswahl an Zutaten für die private Patisserie-Werkstatt. Das notwendige Know-how vermittelt der Chef selbst in seinen beliebten Seminaren.

Brandenburg, Hohen Neuendorf Café Schmidt

... weil dieses Café Klassik und Moderne vereint. Neben dem – frisch renovierten – eleganten Stammhaus zieht eine Filiale mit Patriklier an der Elbe junges Publikum an. Dort sitzt man locker auf Holzstühlen oder Metallstühlen und hat Einblick in die angrenzende Backstube. Das Team ist einfallsreich: Delikat schmeckt die Apfelkuchen mit dezenter Rosenmarmelade, den raffinierten Himbeertartletts „weiches Mädchen“ gibt Rote Bete-Pop. Ebenso famos ist der hausgebackene Kaffee „Vaterkorn“, State of the Art der Espresso mit 60 Prozent Brasil natural. Bitte mehr solcher Cafés mit tollem Kuchen und (!) Kaffee!

DER FEINSCHMECKER
TIPPS FÜR UNTERWEGS

Die besten
CAFÉS & RÖSTEREIEN
in Deutschland 2014

450
ADRESSEN
FÜR GENIESSER

und steckt jeden sofort mit seiner Leidenschaft für die süße Sache an. Genauso engagiert führt seine Ehefrau Rabea den Service. Fazit: höchste Patissierkunst wie im Gourmetrestaurant, aber in familiärer, dennoch moderner Atmosphäre. Ein Gewinn für Berlin!
www.werkstatt-der-suesse.de

Brandenburg, Hohen Neuendorf
Kaffeehaus Morgenrot

... weil die Inhaber es geschafft haben, Wiener Flair in eine Region zu holen, in der man es nie im Laden vermuten würde. Das Interieur ist wunderbar alt-wienerisch, 21 Kaffeezubereitungen stehen auf der Karte, allesamt hergestellt mit der eigenen exklusiven Röstung. Wem das nicht reicht, der wählt Spezialitätenkaffees aus dem Handfilter. Die Kuchen werden natürlich nach österreichischen Rezepten gebacken, etwa mit Marille (Aprikose) und saftigem Mohn, dazu Esterházy-Torte oder Apfelstrudel. Mit Schlagobers oder ohne, aber immer mit Charme und Geschmack.
www.kaffeehaus-morgenrot.de



wendige Kno...
selbst in sein...
www.cafe-...

Hamburg
Café Sc...

... weil c...
vereint...
elegan...
mit Fa...
an. D...
oder...
ang...
fall...
m...
tr...

FEINSCHMECKER

TIPPS FÜR UNTERWEGS

Die beste

CAFES & RÖSTEREIEIEN

in Deutschland 2014

45
ADRESSEN
FÜR GENIEßER

