



Wir lieben was wir tun

Bei uns ist und bleibt das Backen nahezu reine Handarbeit und deshalb mit sehr viel Zeit und Fingerspitzengefühl verbunden. Wir backen alles selbst nach eigenen Rezepten. Jeder Teig bekommt genau die Zeit, die er zum Reifen und Gären braucht, damit sich das Aroma entfalten und der gute Geschmack in Ruhe entwickeln kann. Unser Original französisches Baguette mit seiner typisch großen Teigporung und der knackigen Kruste, die für den kräftig-aromatischen Geschmack sorgt, ist der beste Beweis dafür.

Aus tiefer Überzeugung verwenden wir nur hochwertigste Zutaten, die die Natur uns liefert und das möglichst aus unserer Region. Wir setzen grundsätzlich keine Vor- und Fertigmischungen ein. Bei der Teigbereitung verzichten wir auf jegliche chemische Backmittel und Zusätze wie Emulgatoren, Stabilisatoren, Farb-, Konservierungsstoffe und dergleichen.

Für uns zählen vor allen Dingen die Qualität der natürlichen Zutaten und die schonende Verarbeitung von Hand. Deshalb gibt es bei uns auch nur individuelle Einzelstücke, die zwar nicht jeden Tag genau gleich aussehen, dafür aber mit viel Liebe gemacht sind und hervorragend schmecken.

Dass wir der Bäcker der weltbesten Butterstreuselstückchen sind, ist weit über die Grenzen Bad Homburgs bekannt. Wir werden aber auch immer wieder ganz besonders gelobt für unsere megaleckeren, saisonal variierenden Blechkuchen, die durch fluffig weiche Teige bestechen und mit heimischem Obst oder wunderbaren Cremes aus Quark, Schmand und Sahne eine unvergleichlich köstliche Verbindung eingehen.