



DAS BUCHMANN'S BÜRLI ZÄHLT ZU DEN BELIEBTESTEN ZÜRCHER BROTKLASSIKERN.

Foto beige.steilt

Home > News > Gourmet > Top 7: Best of Brot aus Zürich



TOP 7: BEST OF BROT AUS ZÜRICH

Food Zurich 2021 Brot Gebäck & Brot Zürich

Kaum etwas duftet besser als frisch gebackenes Brot: Wir präsentieren gemeinsam mit der Food Zurich sieben erstklassige Bäckerei-Confiserien in Zürich.

10.05.2023

JOHN BAKER

Die Zutatenliste des Bio-Fruchtbrötli von John Baker besteht aus Bio-zertifizierten Grundprodukten: Weizen Ruchmehl, Wasser, Bio-Baumnüsse, Bio-Datteln, Bio-Bergfeigen, Bio-Aprikosen, Demeter-Zwetschgen, Meersalz, hausgezüchtete Hefe. johnbaker.ch

BÄCKEREI STOCKER

Seit 1904 bäckt Familie Stocker frische Brote und herrliche Leckereien. Beste Qualität ist Urs und Agi Stocker sowie Raphael Stocker, der bereits die **5. Generation** bildet, ein Anliegen: Goldbraune Buttergipfeli, knuspriges St.Galler Brot und feinste Schwedentorten sind ihre Passion. gipfeli.ch

BÄCKEREI SERI

Das Team der Bäckerei Seri hat eine Mission: **Best Baguette**. Es geht um simple Zutaten: Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Voilà! «Wir sind Bäcker die sich dafür einsetzen, dass Backen wieder grossartig wird», so das Seri-Team. seri.li

WALTER BUCHMANN

Das Buchmann's Bürli ist der Zürcher Brotklassiker schlechthin. Es verbindet reine Handarbeit, viel Sorgfalt, Mehl, Wasser, Salz, Hefe und sonst nichts. Im Sortiment gibt es auch das Mini-Bürli für den kleinen Hunger. walterbuchmann.ch



WYSCHIFF
DEGUSTATION
VON SCHWEIZER
WEINEN

SOLOTHURN
2.-5. NOVEMBER

ZUG
9.-12. NOVEMBER

SWISS WINE WYSCHIFF.CH

COLLECTIVE BAKERY

Krachende Croissants, Sauerteigbrot und vieles mehr: Die «Collective Bakery» brachte eine kleine Revolution in die Bäckerei-Szene. Was als Pop-Up startete, hat mittlerweile eine eigene Location an der Förrlibuckstrasse 160 im Kreis 5. collectivebakery.ch

ZÜRI BROT

Die Bäckerei Züri Brot wurde im Jahr 2020 von Larissa Stamoulos und Sascha Graf gegründet. Bekannt ist die Bäckerei für ihren «Klassiker», ein **purees Roggensauerteigbrot** mit Koriander, Fenchel & Kümmel. zueribrot.com

BÄCKEREI JUNG

Wie bei John Baker gibt es hier richtig gutes Brot. Das Weissbrot wird bei Jung aus regionalen, ökologischen und **saisonalen Bio-Zutaten** gemacht. Aus Weizen von glücklichen Biofeldern und mit liebevoll gezüchteter Hefe. Traditionell gebacken in der Backstube am Klusplatz in Zürich. jung.ag

Ruffino investiert in die Zukunft

[Zum nächsten Artikel >](#)

MEHR ZUM THEMA



FOOD ZURICH 2022

FOOD ZURICH 2022: DIE KULINARISCHE ZUKUNFT

Das grösste Food-Festival der Schweiz, die Fod Zurich, bringt zwischen dem 8. und 18. September...



FOOD ZURICH 2021

ZÜRICH: DIE BESTEN WEIN-ADRESSEN

Die Limmatstadt präsentiert sich nicht nur für Finanzexperten als eine erstklassige Destination,...

Von Benjamin Herzog



FOOD ZURICH 2021

ESPRESSO: EINE FRAGE DES GESCHMACKS

Bei Zuriga glaubt man fest daran, dass echter Kaffee wieder einfach werden muss. Mit einer von...



FOOD ZU

NACI «GLÜ

Der Sch Togo» Aufbau Von Her



Trendy & Stylish Badeanzüge für Frauen (Mehr sehen)

Badeanzüge | Gesponserte Links | Anzeige

Nina Hagen, 65, lässt ihr Make-up weg und wir sind sprachlos

Rest Wow | Anzeige

Mittlerweile wünscht sie sich, die Tattoos nie gemacht zu haben

investing.com | Anzeige

Was passiert wenn du jeden Tag eine Banane isst?

Trendscatchers | Anzeige

Ruffino investiert in die Zukunft

Falstaff

Die Top Schnitzel im Burgenland: In diesen Restaurants schmeckt es den Falstaff-Leser:innen am besten

Falstaff

Martin Mayer, Inhaber der Bäckerei Vuailat, in seiner Zürcher Bäckerei.

Falstaff

Sie trägt, was ihr gefällt

investing.com | Anzeige

Modedefehler die Frauen Ü50 vermeiden sollten