

Sauerteig-Traumpfade: Entdecken Sie Frankfurts Bäcker und Pizzerien

Entdecken Sie die besten Bäckereien und Pizzerien in Frankfurt, die auf Sauerteig setzen. Eine Auswahl traditioneller Handwerkskunst.

In der dynamischen Gastronomieszene Frankfurts erlebt das traditionelle Handwerk eine bemerkenswerte Renaissance. Immer mehr Bäckereien, Cafés und Pizzerien setzen auf die Herstellung von Produkten aus Sauerteig. Diese Methode, die sich durch lange Gärzeiten und hochwertige Zutaten auszeichnet, gewinnt nicht nur an Beliebtheit, sondern auch an Anerkennung für ihre gesundheitlichen Vorteile. Sauerteigbrote und -pizzen werden als bekömmlicher und geschmacklich intensiver beschrieben als ihre Hefekollegen. Hier ist ein Blick auf einige dieser herausragenden Orte, die das Handwerk des Sauerteigs zelebrieren.

Die **Pizza Friedi** im Nordend ist ein perfektes Beispiel für diese Tradition. Gegründet im letzten Jahr, präsentiert sie sich auf Social Media als „Frankfurts Sauerteig-Pizzeria auf Steinofen“. Eigentümer Mohamed Dasan setzt beim Teig auf einen speziellen Prozess, bei dem auf Hefe verzichtet wird. Stattdessen kommt ein höherwertiges Weizenmehl (Typ 550) zum Einsatz, das dem Teig einen einzigartigen Ciabatta-Geschmack verleiht. Diese Art der Zubereitung hebt die Pizzakreationen, wie die „Pizza Sucuk“ oder „Pizza Bufula“, auf ein neues Level.

Bäckereien und ihre Sauerteigprodukte

Ein weiteres Highlight in der Frankfurter Gastronomie ist die **Bäckerei Ouwe**, die erst vor zwei Jahren im Nordend eröffnete. Die Betreiber Marius Hörle und Eike Becheres stellen ausschließlich Brote aus Sauerteig her. Durch die besondere Beschaffenheit des Sauerteigs kann das Brot bis zu einer Woche haltbar sein, ohne zu verderben. Diese durchdachte Methode ermöglicht es den Bäckern, am Vortag zu backen, wodurch die Produkte eine hervorragende Frische und Qualität aufweisen.

Das **Café mehlwassersalz** in der Innenstadt hat sich ganz dem Sauerteig verschrieben. Aus reinen Zutaten wie Mehl, Wasser und Salz wird hier ein bemerkenswertes Sauerteigbrot kreiert, das die Inhaber mit viel Hingabe und langen Gärprozessen herstellen. Die Philosophie des Cafés beruht auf der Vermeidung von Zusatzstoffen, was zu einem besonders bekömmlichen Produkt führt. Die Struktur und der hohe Wasseranteil sorgen dafür, dass das Brot lange frisch bleibt.

Im **Ostend** rundet die Pizzeria Mille Lire das Bild ab. Hier wird der Sauerteig traditionell nach italienischer Art fermentiert, wobei die Zutaten direkt aus Italien bezogen werden. Diese Verbindung zu italienischer Handwerkskunst fördert nicht nur die Qualität der Speisen, sondern bereichert auch das kulinarische Angebot Frankfurts.

Pizza und Pinsa in Frankfurt

In der Trattoria **Isoletta** auf der Mainzer Straße wird eine interessante Variante des Teigs angeboten: die Pinsa. Diese italienische Spezialität wird zunächst mit Sauerteig vorbereitet und bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das durch die Kombination aus Weizen- und Reismehl entsteht. Die 72 Stunden Reifung im Vorfeld sorgen für eine besonders knusprige Textur, die das Essen zu einem Genuss macht.

Zusätzlich hat sich auch **Ciro il lattaio** in der Innenstadt auf Pinsa spezialisiert. Hier wird das Sauerteigprodukt mit frischen, handgemachten Zutaten belegt, darunter auch hauseigener

Büffelmozzarella. Diese Kombination aus Tradition und Qualität ist ein weiterer Baustein im kulinarischen Mosaik Frankfurts, das zunehmend durch hochwertige, handgemachte Speisen geprägt wird.

Die **Bäckerei Huck** hat sich als etablierter Anbieter einen Namen gemacht. Seit 1936 beliefert sie nicht nur eigene Filialen in Frankfurt, sondern auch andere Gastronomiebetriebe, wie den beliebten Imbiss Best Worscht in Town. Ihr Sauerteigbrot, ein robustes Bauernbrot, hat sich aufgrund seines einzigartigen Geschmacks und der hohen Qualität bereits einen festen Platz im Herzen der Frankfurter erobert.

Die Bäckerei **Liebesbrot** in der Mendelssohnstraße vervollständigt diese Liste mit ihrer offenen Backstube, die den Kunden einen direkten Blick auf die Herstellung ermöglicht. Hier wird handwerkliches Können großgeschrieben, und die Speisen reichen von traditionellen Broten bis zu Quiches und hausgemachten Marmeladen. Das beliebte Sauerteigbrot, bestehend aus einem Mix aus Roggen und Weizen, ist besonders beliebt.

Diese Auswahl zeigt nur einen kleinen Teil der wachsenden Bewegung hin zu traditionsbewussten Speisen in Frankfurt. Die Kombination aus jahrhundertealtem Handwerk und den frischen Zutaten hat das Potenzial, die kulinarische Landschaft der Stadt nachhaltig zu bereichern.

Details

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)