Toast war **gestern**

Multikulturelle Einflüsse prägen die **Londoner Foodszene.** Bäckereien spielen mit cleverem Marketing einen altbekannten Trumpf aus: **Sauerteig.**

Ein Mix aus allem, oder zumindest eine Kombination der besten Kreationen, so könnte man die Londoner Küche beschreiben. Und das trifft auch auf die Stadt zu: auf der einen Seite quirlig und modern, auf der anderen traditionsbewusst und geschichtsträchtig. Es ist wohl die Mischung aus beidem, die den Nährboden für extravagante Foodkonzepte bildet, das schließt ebenso die Bäckereien ein. Zusammen mit Pierre Nierhaus, Trendexperte und Gastronomieunternehmer, begaben wir uns auf eine London-Trendtour und schauten uns Bäckereien und angesagte Restaurants an. Typisch für London ist, dass die Konzepte clever inszeniert sind. Ein kleines uriges Hauptgeschäft wirkt beim Eintritt altbacken und traditionsreich, ist in Wirklichkeit aber ein ausgeklügeltes Franchisekonzept oder besitzt mit Sicherheit einen Onlineshop – in London gehört Letzterer schon zum Standard. Der Spagat zwischen Moderne und Tradition wird hier gut gemeistert, ohne gezwungen zu wirken. Londoner Bäckereien können auch mühelos ihre Preise durchsetzen, obwohl es sich dabei nicht immer um Produkte mit Premiumqualität handelt. Damit haben wir aber kein Problem, da wir ihnen diese gönnen und an dieser Stelle ihr cleveres Marketing wertschätzen möchten.

Toast war gestern. Wer denkt, die Engländer konsumieren weiterhin nur fades Weißbrot, der irrt. Mittlerweile sind Sauerteig-Brote auch auf der Insel angekommen. Namhafte Bäckereien haben hier ihren festen Platz, darunter keine Geringeren als Paul, Poilâne,

Foto: oben901 / fotolia.com 2019 / #115134379

Princi oder das recht junge Konzept Ole & Steen, in Dänemark besser als Lagkagehuset bekannt. Letzteres bietet ein Produkt an, was für die Kunden noch bis vor ein paar Jahren völlig unbekannt war: belegte Stullen aus Vollkorn- oder Schwarzbrot, belegt mit hochwertigen Zutaten. „Sie stehen überwiegend bei kleineren Coffeeshops auf der Speisekarte“, so Nierhaus. Unser Eindruck: Sogenanntes Sauerteig-Brot gehört mittlerweile zum Standardsortiment, in bestimmten Läden wird sogar explizit darauf hingewiesen. Aber nicht nur dort sind sie populär, sie sind auch in den Regalen von Kaufhäusern oder Lebensmittelgeschäften zu finden. Beispielsweise serviert das Daylesford nicht nur einige Frühstückmenüs mit gerösteten Brotscheiben, sondern führt zusätzlich verschiedene Sauerteig-Brote mit exotischen Zutaten im Sortiment – hier ist das Rote-Beete-Brot als Beispiel zu nennen. Um noch einmal auf das Thema Frühstück zurückzukommen: Klassisch britisch, also Bohnen, Speck und dicker Schinken hat sicherlich nicht ausgedient, doch ist das Angebot viel internationaler geworden. „Seit 20 Jahren ist diese Entwicklung zu beobachten“, weiß Nierhaus. Neben französischen Einflüssen sind auch indische und arabische fest im Angebot verankert.

Boomendes Geschäft. Snacks sind der Kassenschlager schlechthin und dank der kulturellen Vielfalt steht so auch eine abwechslungsreiche Bandbreite an Snackkreationen zur Auswahl. Die Nachfrage ist groß, nicht zuletzt weil viele Arbeitnehmer von außerhalb kommen und täglich zur Arbeit pendeln. England kennt keine Kantinen, versorgt wird sich daher in der Mittagspause selbst – entweder mit Snacks oder per Restaurantbesuch. „In der Regel dauert so eine Mittagspause anderthalb Stunden“, sagt Nierhaus. Entsprechende Quickservice-Anbieter sind so gut wie an jeder Ecke zu finden wie Pret a Manger, Eat, Nero oder Joe & the Juice, um ein paar Beispiele zu nennen.

Sharing is caring. Bei so vielen internationalen Einflüssen hat man die Qual der Wahl. In London muss man sich aber nicht immer auf ein Gericht festnageln lassen, denn die Esskultur weicht von der deutschen ab. Foodsharing steht hoch im Kurs. Das Prinzip ist denkbar einfach: Auf den Tisch kommt ein Menü mit mehreren Gängen und vielen kleinen Portionen, die dann gemeinschaftlich geteilt werden. Das soll auch die Kommunikation anregen, schließlich hat das etwas von einem Familienessen, bei dem man sich die Schalen anreicht. Klarer Gewinner ist wohl die asiatische, speziell die japanische Küche. Ein Geheimtipp: Das Chotto-Matte hat eine hochwertige Nikkei-Küche zu bieten und verbindet das Beste aus der japanischen und peruanischen Küche. Aber nun haben wir Sie genug auf die Folter gespannt, es folgt ein kleiner Ausschnitt unserer Reise.

Christin Krämer

Princi: italienische Backkunst perfekt präsentiert

[1]

[2]

[3]

[1] Schaubacken: An den Verkaufsraum mit Sitzbereich schließt eine Pizzeria an. Den Bäckern kann so bei der Arbeit zugesehen werden, die Snacks für die Theke kommen teilweise auch frisch aus dem Ofen. [2] Die Backwaren werden passend zum Konzept in einem Regal präsentiert. [4] Ohne viel Schnickschnack kommt die Theke aus: Sie besteht aus einer Ebene und ist dementsprechend sehr lang. Die einzelnen Warengruppen wechseln sich ab.

Sicherlich kein unbeschriebenes Blatt ist Princi. Die Edelbäckerei aus Mailand gehört auch zu den Mussbesuchen, wenn Sie in London sind. Charakteristisch ist wohl die lange Theke, die sich durch den gesamten Raum erstreckt, aus einer Ebene besteht und in verschiedene Bereiche eingeteilt ist – unter anderem in Snacks, herzhaft und süß. Ein weiterer Hingucker sind die Wasserbrunnen, die sich entlang der Wand erstrecken. An die Bäckerei schließt auf der linken Seite eine Pizzeria an. Hier werden die Pizzen in einem Ofen vor den Augen der Gäste gebacken. Zusätzlich gehen sie als Snack über die Theke. Mit der Pizzeria und Bar am Ende des Sitzbereichs ist die Abendgastronomie gut ausgelastet.

PRINCI

135 Wardour St, Soho,
London W1F 0UT
www.princi.com

Süße Leckereien im L'eto

[4]

[4-6] Wer kann da schon widerstehen? Das Schaufenster des L'etos zeigt die gesamte Konditoreikunst. Da bekommt man doch automatisch Lust, hineinzugehen und etwas Lekkeres zu kaufen.

[5]

[6]

Unweit von Princi ist mit einer wirklich beeindruckenden Warenpräsentation L'eto in der Wardour Street zu finden. Dabei handelt es sich um den ersten Store, der 2011 in London eröffnete – immerhin, mittlerweile gibt es fünf. L'eto ist zudem international unterwegs, beispielsweise in Dubai und den Vereinigten Arabischen Emiraten. Im Angebot sind regionale Frühstücke, ein À-la-Carte-Menü sowie Lunchbox-Überraschungen. Sie dürfte aber vor allem die Desserts interessieren, die liebevoll im Schaufenster präsentiert werden: Kuchen, Törtchen, Macarons und andere Spezialitäten lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen.

L'ETO

55 Wardour St, Soho,
London W1F 8WG
www.letocaffe.co.uk

Fotos: BJ / Christin Krämer 2019

Luxusbäcker **Paul**

[7+8] Beim Betreten des Pauls kommt es einem so vor, als würde man sich in Frankreich befinden.

Die Bäckerei Paul aus Frankreich ist dafür bekannt, Luxusstandorte zu besetzen. 1889 startete sie mit einer kleinen Bäckerei in Croix an der belgischen Grenze, heute ist sie in mehr als 20 Ländern vertreten – da darf ein Store in London natürlich nicht fehlen. Die französische Lebensart wird par excellence dargestellt. Bon appétit.

PAUL

29 Bedford St, Covent Garden,
London WC2E 9ED
www.paul-uk.com

Peggys Passion

Kein Weg führt an Peggy Porschen Cakes vorbei. Die Deutsche Peggy Porschen ist Konditorin, Bäckerin und Autorin und machte sich 2003 mit einem Tortenstudio selbstständig. Im Sortiment befinden sich aber nicht nur Torten, sondern auch Plätzchen, Kekse und Cupcakes. In der Ebury Street befindet sich ihr kleines Geschäft. Am Valentinstag gab es auch keinen freien Platz mehr. Für das richtige Feeling sorgte neben der Dekoration ein Akkordeonspieler, der die draußen sitzenden Gäste – meist Pärchen – mit seiner Musik unterhielt.

[9] Der Verkaufsraum ist klein, dafür sehr liebevoll eingerichtet. Es dominieren die Farben Weiß und Rosa, wie auch die Außenfassade [10] zeigt.

PEGGY PORSCHEN

116 Ebury St, Belgravia,
London SW1W 9QQ
www.peggyporschen.com

Anzeige

Feiern Sie mit uns die 4. Österreichischen Bäckertage! Auf Sie warten viele Brot- und Snackideen, Begegnungen mit Kollegen und Größen des Sports. Besuchen Sie das PANEUM und genießen Sie am Abend gute Stimmung und Musik aus Österreich.

Jetzt anmelden auf: **www.backaldrin.com**

[1] Mancher deutsche Bäcker ist sicherlich überrascht, wenn er die Brotauswahl in einem Gail's-Store sieht. Die kann nämlich mit der deutschen problemlos mithalten. [2+3] Auch hier dürfte sich so mancher wundern: Die Präsentation kommt so ganz ohne Spuckschutz aus. [4] Die Gail's-Filialen treten im einheitlichen Design auf.

Der Filialist: **Gail's Erfolgskurs**

Sauerteig ist für den deutschen Bäcker nichts Besonderes, in London scheint er hingegen gefragter denn je zu sein. Wie Mitbegründer und CEO von Gail's, Tom Molnar, der Times erzählte, hatte er in London immer etwas vermisst – und zwar gutes Brot. Daher ist in der Bäckerei eine Bandbreite an Brot wie beispielsweise Pekannuss-Cranberry-Sauerteig oder Dänischer-Dinkel-Sauerteig zu finden. Inspiriert von dänischen Vollkornbroten wird Letzteres aus Vollkornmehl, Johannisbeeren, einer Samen-Mischung, Buttermilch, Honig und Craft Stout – schwarzes, obergäriges Bier aus der Brauerei von nebenan – hergestellt. Gail's kann also durchaus mit deutschem Brot mithalten und hat auch in puncto Feine Backwaren einiges zu bieten. Die Zahlen sprechen für sich: 2005 eröffnete der erste Store in der Hampstead High Street, heute gibt es 43 Standorte in und um London. Was wohl der größte Unterschied zu Deutschland ist: Die Warenpräsentation kommt wie auch in vielen anderen Bäckereien so ganz ohne Spuckschutz aus – was EU-konform ist, scheint eben von Land zu Land unterschiedlich zu sein. Probieren sollten Sie unbedingt die kleinen herzhaften Snacks wie den Mini-Bun mit Avocado und Ei oder der Handkuchen mit Hähnchen, Speck und Steinpilzen sowie die süßen Backwaren.

GAIL'S ARTISAN BAKERY

128 Wardour St, Soho,
London W1F 8ZL
www.gailsbread.co.uk

Der Allrounder: **Le Pain Quotidien**

LE PAIN QUOTIDIEN

Westfield London Shopping Mall
Unit 1053a, London W12 7GD
www.lepainquotidien.com

[5+7] Charakteristisch für den Einrichtungsstil sind Möbel aus Antiquitätenläden. [6+8] Der Name Le Pain Quotidien kommt aus dem Französischen und bedeutet das tägliche Brot, die Kette setzt aber verstärkt auf Snacks, Kaffee und Lunch.

Während die belgische Bäckerei-Restaurant-Kette Le Pain Quotidien in Deutschland von der Bildfläche verschwand, weil das Konzept nicht aufging, scheint es in London zu funktionieren. Es ist dort mit rund 17 Standorten vertreten. Alain Coumont gründete das Unternehmen 1990, typisch für die Einrichtung sind die großen Kommunikationstische. Seinen ersten kaufte Coumont auf einem Flohmarkt und stattete seinen Pilotstore zusätzlich mit antiquarischen Schränken aus. Die Einrichtung ist bis heute sein unvergleichbares Markenzeichen. Trotzdem: Der Name heißt ins Deutsche übersetzt das tägliche Brot, dieses ist aber lediglich vereinzelt zu finden. Umsatzbringer sind eindeutig Snacks, Lunch und Kaffee.

Fotos: BJ / Christin Krämer 2019

Mehl, Salz, Wasser: **Pain Poilâne**

[9]

[10]

[11]

Das Poilâne – ein Ableger Frankreichs berühmtester Boulangerie – kann in der Elizabeth Street begutachtet werden. Der kleine Laden versprüht eine urige Atmosphäre und kommt mit einer puristischen Holzeinrichtung aus: Die Ware wird in Regalen an den Wänden präsentiert und – viele deutsche Bäcker mögen es out finden – auch das Schaufenster ist liebevoll mit Backwaren bestückt. Das Brot wird abgewogen und ist unter anderem schon abgepackt am Stück oder geschnitten erhältlich. Die Backstube schließt an den kleinen Verkaufsraum an. Nach wie vor ist das 1932 gegründete Original Poilâne in Paris das Aushängeschild der internationalen Bäckerei. Ganz nach dem Vorbild der Pilotfiliale kommt das Sortiment mit einer begrenzten Anzahl an Produkten aus. Fokus liegt natürlich auf Brot, französische Klassiker wie Croissant und Pain au Chocolat sind ebenfalls im Angebot.

[9] Der Fokus liegt bei Poilâne klar auf Brot. Dementsprechend hat es einen prominenten Platz im Laden. [10] Im gegenüberliegenden Regal sind Toastbrot, Marmelade und andere Kleinigkeiten zu finden. [11] Französische Spezialitäten dürfen natürlich nicht fehlen.

POILÂNE

46 Elizabeth St, Belgravia,
London SW1W 9PA
www.poilane.com

Anzeige

Ihr Aktionsbrot im Frühling! Ein Dreikorn-Gärtnerbrot aus der Mühlenvormischung **Schapfen MühlenKorn**. Das Kastenbrot ist saftig, kernig und durch frischen Magerquark, geraspelte Karotten und getrocknetem Bärlauch einzigartig abgestimmt. Fragen Sie Ihren SchapfenMühle-Verkaufsberater nach den vielfältigen Rezeptmöglichkeiten.

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | 89081 Ulm | Telefon +49 731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de **www.schapfenmuehle.de**

Börek und Blätterteig aus Istanbul: Simit Sarayi

[1]

SIMIT SARAYI

68 Oxford Street, Soho,
London W1D 1BN
www.simitsarayi.com

Die türkische Bäckerei Simit Sarayi eröffnete 2002 ihre erste Filiale, bereits zwei Jahre später wuchs die Anzahl der Stores auf 18 in und um Istanbul. Über Franchising wurde sie dann auch international bekannt. Seit 2015 gibt es die türkischen Backwaren in der Oxford Street – im Sortiment befinden sich aber nicht nur Spezialitäten wie gefüllte Blätterteigstangen und Börek, sondern auch belegte Baguettes und Brötchen. In London gibt es 15 Standorte.

[2]

[3]

[1-3] Der besuchte Standort ist so beschaffen, dass er schlauchartig verläuft. Dementsprechend schlängelt sich eine lange Theke mit verschiedenen Modulen durch die Filiale.

The Hummingbird Bakery: schrilles Design, leckere Cupcakes

THE HUMMINGBIRD BAKERY

155a Wardour St, Soho,
London W1F 8WG
www.hummingbirdbakery.com

Anzeige

[6]

Ein Cupcakes-Paradies: The Hummingbird Bakery trumpft mit Cupcake-Kreationen auf und kommt im schrillen Pink daher. Es handelt sich hierbei um eine Bäckerei im amerikanischen Stil, die 2004 gegründet wurde, um Backwaren aus den Staaten nach London zu bringen. Die Gästen scheint das anzusprechen, es gibt allein in der Hauptstadt sechs Standorte. Jede Niederlassung verfügt über eine eigene Küche und ein Team Bäcker und Kuchendekorateure. Um in Erinnerung zu bleiben, setzt die Bäckerei auf ein auffallendes Design, hier dominiert Pink. Ähnlich wie bei anderen Londoner Konzepten gehört ein Lieferservice zum Programm. Kunden sind beispielsweise Hochzeitsgesellschaften.

Fotos: BJ / Christin Krämer 2019

[7]

[8]

[9]

[10]

[7] Vor allem die Frühstückspräsentation von Yotam Ottolenghi soll einen Besuch wert sein. Wir haben es leider nur nachmittags geschafft, waren aber trotzdem von der Backwarenanrichtung [8] begeistert. [9+10] Der Lunch im Rovi versprach kulinarische Highlights. Das Restaurant arbeitet nach dem Motto: Gärung und kochen über Feuer.

Die Künste des **Ottolenghis**

Yotam Ottolenghi ist überwiegend als israelisch-britischer Koch und Kochbuchautor bekannt. Er besitzt in London vier Spezialitätenläden, darunter auch eine Bäkkerei in der 13 Motcomb Street. Der ehemalige Chef-Pâtissier bei Baker & Spice hat vom Backen nämlich ebenso viel Ahnung wie vom Kochen. Daher legte uns unser Tourguide Pierre Nierhaus einen Besuch im Ottolenghi Belgravia ans Herz. Ein Blick ins Schaufenster gibt dem Tipp recht: Schokoladenkuchen mit Baileys-Cream, Rosen- und Walnuss-Schokoladen-Brownies oder Schoko-Pavlova mit Amaretto-Sahne und Sauerkirschenkompott locken ins Geschäft. Leider haben wir die morgendliche Frühstückspräsentation verpasst, denn die – so Nierhaus – sei ein absoluter Hingukker. Zusätzlich schauten wir noch in seinem neuesten Restaurant, dem Rovi in 59 Wells Street in Fritzrovia, vorbei. Dort testeten wir Ottolenghis Kochkünste: Sein Spezialgebiet ist die moderne Jerusalemer Küche. An dieser Stelle möchten wir auch mit einem Gerücht aufräumen: Ottolenghi steht nämlich in dem Ruf, nur vegetarische Küche anzubieten. Das stimmt allerdings nicht, er kann kocht auch mit Fleisch.

OTTOLENGHI BELGRAVIA

13 Motcomb Street, Belgravia,
London SW1X 8LB
motcomb@ottolenghi.co.uk

Anzeige

[1]

[2]

[3]

Wir haben uns das Frühstück im Bill's schmecken lassen. [1] Die Eggs Royale: zwei blanchierte Eier auf Lachs und englischen Muffins. [2] Eine geröstete Scheibe Brot mit Avocado, Pilzen und Tomate. [3] Pancakes für den süßen Zahn.

BILL'S

36-44 Brewer St, Soho,
London W1F 9TB
www.bills-website.co.uk

Im Wohnzimmer **bei Bill**

Für ein leckeres Frühstück, schnelle Mahlzeiten oder saisonale Menüs ist das Bill's immer einen Besuch wert. Das Restaurant ist ganz im Retro-Design gehalten. Auf den ersten Blick wirkt die Einrichtung zusammengewürfelt, aber genau das ist gewollt: So kommt eine heimelige Wohnzimmeratmosphäre auf. Mit 21 Filialen ist es eine etablierte Größe und für Londoner Verhältnisse auch durchaus im preislichen Rahmen: Die Eggs Royale auf Bild [1] kosten beispielsweise 9,95 Pfund. Das Thema Nachhaltigkeit spielt ebenfalls eine Rolle, in allen 81 Restaurants wurden Plastikstrohhalme vollständig entfernt.

Hoch über **der Stadt**

Frühstück im 40. Stock eines Hochhauses? Bei Duck & Waffles kein Problem. Das Konzept befindet sich im Bankenviertel und lockt die Gäste nicht nur mit seinem umwerfenden Blick auf London an, sondern auch mit der ungewöhnlichen Kombination von Ente und Waffel. Das Bild zeigt beispielsweise eine Waffel mit Ente, blanchiertem Ei und Sauce hollandaise – unglaublich lecker. Neben diversen herzhaften Waffel-Varianten gibt es natürlich auch süß belegte Waffeln sowie ein klassisches English Breakfast. Absolut empfehlenswert.

DUCK & WAFFLES

110 Bishopsgate,
London EC2N 4AY
www.duckandwaffle.com

[6]

[4]

[5]

[4] Auf diese Kombination muss man erst einmal kommen: blanchiertes Ei mit Sauce hollandaise auf Ente und Waffel – es hat uns geschmacklich überzeugt. [5] Blick aus dem 40. Stock, so schmeckt das Essen noch besser.

Daylesford: alles von der Biofarm

Das eher von Frauen besuchte Konzept Daylesford wurde von Carole Bamford entwickelt. Sie bezieht ihre Produkte von ihren Bio-Höfen. Der Store teilt sich in zwei Bereiche: in ein Restaurant und Café sowie in ein Lebensmittelgeschäft, in dem es Gemüse, Fleisch und Backwaren gibt – auch hier liegt Sauerteig hoch im Kurs. Zur Auswahl stehen Brote mit verschiedenen Sauerteigen, die mit exotischen Zutaten kombiniert sind wie Kurkuma, Rote Beete oder Blauschimmelkäse. Im sich anschließenden Restaurant befinden sich Theke und Ofen, in dem zum Beispiel die Brotscheiben für die Snacks angeröstet werden. Obwohl es nicht so viele Stores gibt – in London sind es acht – ist das Konzept durchsystematisiert.

DAYLESFORD ORGANICS

6-8 Blandford St, Marylebone,
London W1U 4AU
www.daylesford.com

[7]

[8]

[9]

[7] Mit im Konzept integriert: ein Ofen. [8+9] Im Lebensmittelladen, der an das Restaurant angrenzt, verkauft Daylesford Produkte von Bio-Höfen.

Fotos: BJ / Christin Krämer 2019

[10]

In der Boulangerie Balthazar werden Fans französischer Backwaren fündig.

Hauseigene **Boulangerie**

Im Covent Garden beheimatet ist das Restaurant Balthazar mit angrenzender hauseigenen Boulangerie. Schon beim Eintritt in den kleinen Verkaufsraum kommt automatisch ein französisches Lebensgefühl auf. Es befinden sich handwerklich aussehende Brote, Croissants, Pains au Chocolat, Gebäcke, Salate und Sandwiches im Sortiment. Die Boulangerie hat sieben Tage die Woche geöffnet und wird vom Chefkonditor Régis Beauregard (ehemals The Ritz) betreut und von der Großbäckerei von Balthazar in der Hercules Road bedient.

BALTHAZAR BOULANGERIE

4-6 Russell St, Covent Garden,
London WC2B 5HZ
www.balthazarlondon.com/boulangerie

Täglich **frisch**

Wie der Name schon verrät, gibt es im Baker & Spice nicht nur Backwaren. Es handelt sich hierbei auch um ein Lebensmittelgeschäft, das zusätzlich einen Catering-Service anbietet. Das Sortiment besteht aus einer originellen Auswahl an Kuchen, Gebäck, Brot und Keksen. An den Verkaufsraum schließt ein weiterer Raum mit Sitzgelegenheiten an. Auch draußen vor dem Geschäft befinden sich Plätze. Es gibt eine Tischbedienung.

BAKER & SPICE

54-56 Elizabeth St, Belgravia,
London SW1W 9PB
www.bakerandspice.uk.com

[11] Zugegebenermaßen war die Präsentation bei unserem Besuch schon arg abgegriffen. Aber gut: Der Andrang war groß, die Plätze belegt.

[11]

Anzeige

alles schnell sauber!

Aus unserem Bestand bieten wir günstig an:

~~1 x **HSA 2100 Jumbo**~~ **VERKAUFT** ~~mit Schleuder: 60.000 €~~
1 x **HSA 2000 Eco Flex** mit Schleuder - Verschleißteile neu: 45.000€*
1 x **HSA 2000 Basic** mit Abtropfbeschleunigung **Neuware!** 35.000€
Alle Maschinen mit 1 Jahr Garantie !

*bereits reserviert bis 01.04.19
Zwischenverkauf vorbehalten

...und trocken

Reinigungsleistung je Waschgang, z.B.:

bis zu 85 Körbe

diverses Waschgut im Verbund

zwei Stikkenwägen inkl. Bleche

bis zu 120 Bleche, auch mit Aufkantung

Ihre Ansprechpartner:

Simon Dänecke
Vertrieb

Johannes Guggenberger
Geschäftsleitung

Guggenberger
Reinigungstechnik GmbH & Co. KG

www.stikkenwagenreinigung.de
Fon 049 (0)7353/98862-0

Europas größte japanische Food Hall hat alles rund um das Land der aufgehenden Sonne zu bieten. Sogar ein eigenes Backwarensortiment [1-3].

Grüße aus Fernost: **Japan erobert London**

Ichiba in der Mega Mall Westfiels bietet ein umfassendes Sortiment an japanischen Lebensmitteln. Es ist damit Europas größte Japanese Food Hall. Eine Bäckerei darf da natürlich nicht fehlen. Im Sortiment befinden sich diverse Spezialitäten wie verschiedene Melon Pans oder Anpan. Wir haben uns an ein Green Tea Melon Pan gewagt, siehe Bild [3], das mit einer roten Bohnenpaste gefüllt war. Sie erinnert ein wenig an Marzipan, die allerdings im Geschmack nicht so dominant ist.

ICHIBA

Westfield London Shopping Mall
Unit 1053a, London W12 7GD
www.ichibalondon.com

Sohos **Streetfood-Szene**

Wenn Sie in London sind, dann führt wohl kein Weg an dem Szeneviertel Soho vorbei. Falls Sie sich jetzt zu Recht fragen, wie es zu dem Namen gekommen ist: Soho soll nach einem Jagdruf benannt sein. Der Stadtteil besitzt viele Theater und Pubs und ist für seine kulturelle Vielfältigkeit bekannt. Insbesondere im Bereich der Old Comton Street gilt Soho als das Lesben- und Schwulenviertel Londons. Allerdings genießt es nicht überall den besten Ruf, denn jenseits der Wardour Street beginnt das Rotlichtmilieu. Während größere Ketten daher das Pflaster meiden, siedeln sich hier – jedenfalls für Londoner Verhältnisse – aufgrund niedriger Mieten viele Start-ups an. So befindet sich Soho stets im Wandel. Sehenswert ist vor allem der Streetfood Market. Die Street Food Union ist in der Rupert Street beheimatet und hilft jungen Unternehmen, in der Branche Fuß zu fassen. Zelte mit den unterschiedlichsten internationalen Küchen reihen sich aneinander und zaubern vor den Augen der Besucher ihre Gerichte – in der Regel to go. Und die Auswahl ist kunterbunt: Von venezolanischem, thailändischem über indischem, italienischem bis hin zu koreanischem Streetfood ist für jeden Geschmack etwas dabei. Abwechslung für den Gaumen steht hier auf dem Programm.

STREET FOOD UNION

Rupert Street, W1D7PF, Soho
www.streetfoodunion.com

[4] Die einzelnen Foodstände liegen dicht gedrängt aneinander und versprechen kulinarische Vielfalt. [5+8] Lils Falafel bietet handgemachte vegane und vegetarische Falafel-Wraps an. [6] Das Konzept Slingin po' boy serviert originale New Orleans Po'boy Sandwichs. [7] Varley & Crouch setzt auf italienische Küche. Hier zu sehen: Panini Parma. [8] Wie der Name schon verrät, setzt Burger Boy auf Burger – mit britischem Rindfleisch.

Fotos: BJ / Christin Krämer 2019

[10]

Mit der **belegten Stulle** auf **die Insel**

[12]

[10+11] Das dänische Handwerk kommt gut an: Ende 2016 eröffnete der erste Store in London, weitere Standorte folgten innerhalb eines Jahres. [12] Lagkagehuset heißt übersetzt das Tortenhaus, doch zieht es die Londoner vor allem wegen der belegten Stullen ins Geschäft.

[11]

OLE & STEEN

Westfield London Shopping Mall
Unit 1053a, London W12 7GD
www.oleandsteen.co.uk

Eigentlich in Dänemark unter dem Namen Lagkagehuset bekannt, gestaltete sich die Aussprache für die Londoner schwierig. Kurzerhand wurde die Bäckerei nach ihren Gründern unbenannt. Mittlerweile gibt es zehn Standorte von Ole & Steen in der Hauptstadt. Und das dänische Handwerk kommt bei den Kunden gut an – vor allem weil es den Engländern etwas bietet, was sie vorher in der Art und Weise noch nicht kannten: belegte Stullen aus Vollkorn- oder Schwarzbrot mit hochwertigen Zutaten wie Scampis oder Feige.

Anzeige

Dominique Ansel Bakery: die Erfinderstube

[1] Dominique Ansel hat sich nicht nur einen Namen durch die Erfindung des Cronuts gemacht, sondern überzeugt seine Kunden auch mit seinem restlichen Sortiment. [2] Für alle Gäste gut sichtbar ist die Backstube: Während man also in der Schlange steht, lässt sich so die Zeit vertreiben. Die Dominique Ansel Bakery setzt vor allem auf französische Techniken. [3] Schöner Anblick: Der Eingang war passend zum Valentinstag sehr aufwendig geschmückt.

Zu unserem Glück besuchten wir die Dominique Ansel Bakery am Valentinstag – die üppige Blumen-Dekoration am Eingang zog viele neugierige Gäste in den Laden. Inhaber ist kein geringerer als der Cronut-Erfinder Dominique Ansel. Das Konzept setzt auf Selbstbedienung: Auf der linken Seite hängen an der Wand mehrere Angebotstafeln, daran schließt ein Wandregal mit To-go-Produkten an wie zum Beispiel karamelisiertes Popcorn in der Geschmacksrichtung Erdbeere. Die in der Schlange Wartenden können einen Blick in die Backstube werfen, wo die Bäcker fleißig arbeiten. Im Laden gibt es noch einen Barista-Point, wo Kaffeebestellungen aufgegeben werden können. Auf der linken Seite befindet sich der Sitzbereich und ein umzäunter Garten.

DOMINIQUE ANSEL BAKERY

7-21 Elizabeth St, Belgravia,
London SW1W 9RP
www.dominiqueansellondon.com

Carluccio's: Die Kombi macht's

CARLUCCIO'S

3, St. Christopher's Place,
5 Barrett St, London W1U 1AY
www.carluccios.com

Das Carluccio's ist italienisches Restaurant und Feinkostladen in einem und mit rund 73 Standorten in und um London vertreten. Im Vereinten Königreich gibt es an die 150 Restaurants. Gründer Antonio Carluccio bewies Pioniergeist: Er war einer der Ersten, der die regionale italienische Küche in London einführte. Mit seiner Frau Priscilla eröffnete er 1999 das erste Carluccio's Caffè. Das Besondere des Konzepts: Im Restaurant ist ein Delikatessenladen integriert. Backwaren gibt es natürlich auch, die sind aber nicht unbedingt italienisch, sondern vielmehr ein Mix aus allen Nationen, was Herz-Brownies, Macarons, Biskuits oder Baiser beweisen. In Irland gibt es ebenfalls zwei Standorte, Franchise-Restaurants eröffneten außerdem in Istanbul, Dubai sowie Abu Dhabi, und 2015 das erste in Washington DC.

[4] Das Design von Carluccio's kommt modern daher, es ist durchgängig in blau-weiß gehalten. [5] Die einzelnen Kuchen und Gebäcke werden in gläsernen Servierglocken präsentiert. [6] Restaurant, Bäckerei und Feinkostladen in einem: Antonio Carluccios Konzept ging auf.

Fotos: BJ / Christin Krämer 2019

Joe & the Juice ist in Sachen Standortwahl sehr flexibel und passt sich an bauliche Begebenheit an. [7+8] Hier sind wenige Sitzplätze und eine Bar ausreichend.

Kaffee, Saft und **Sandwiches**

Das Allerweltskonzept Joe & the Juice hat sich natürlich auch in der Hauptstadt Englands etabliert. Es zählt an die 40 Standorte. Die Idee dahinter ist simpel: Kaffee, Saft und Sandwiches – sonst nichts. Und selbst bei Trendkonzepten wird auf den Wareneinsatz geachtet: Überwiegend bestehen die Säfte-Mixe aus Apfelsaft als Grundkomponente, auf Orangensaft wird verzichtet. Seinen Ursprung hatte die Kette 2002 in Kopenhagen. Was der Expansionspolitik zugutekommt: Bei der Standortwahl ist Joe & the Juice sehr flexibel und könnte daher fast überall eröffnen.

JOE & THE JUICE

88 Wigmore St, Marylebone, London W1U 3R
www.joejuice.com

Fortnum & Mason: Luxuskaufhaus

[9+10] Das Warenangebot von Fortnum & Mason ist auf Luxusartikel ausgelegt. Auch Brot und Pralinen sind im Sortiment. Letztere haben eine eigene Abteilung.

Auch in England fürchten die Bäckereien die Supermärkte als Konkurrenz. Nur ist das Warensortiment von Fortnum & Mason auf Luxusartikel ausgerichtet und spricht damit sowieso eher die besser betuchten Londoner an als den Normalverbraucher. Ein Besuch des Kaufhauses lohnt auf jeden Fall, allein schon wegen der Artikelpräsentation. Bei der direkt am Eingang befindlichen Schokoladen- und Pralinenabteilung kann man schon mal schwach werden. Eine Etage tiefer sind die Backwaren zu finden, hier finden wir die Präsentation dann aber doch etwas lieblos, liegen sie doch mitten im Raum auf einem Tisch. Dennoch ebenfalls hier zu erkennen: Sauerteig-Brote – zumindest sind sie so ausgewiesen – sind im Kommen.

FORTNUM & MASON

181 Piccadilly, St. James's, London W1A 1ER
www.fortnumandmason.com

Anzeige