

Süßes & Pâtisserie



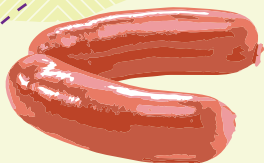
Ingo Swoboda

101

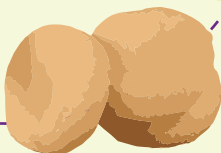
Feinkost Manufakturen

in Rhein-Main

Fleisch, Wild
& Fisch



Käse &
Molkereiprodukte



Gewürze, Soßen &
Chutneys



Teigwaren, Müsli &
Nudeln



societäts\verlag

Ingo Swoboda

101

**Feinkost
Manufakturen**

in Rhein-Main

societäts\verlag

Wir haben alle Angaben mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail zusammengestellt. Trotzdem können sich Öffnungszeiten oder andere Informationen ändern – manchmal schneller, als man denkt. Daher übernehmen Verlag und Autor keine Gewähr für die Richtigkeit und Aktualität aller Angaben.

Der Umwelt zuliebe nicht in Folie verpackt.

1. Auflage
 Alle Rechte vorbehalten · Societäts-Verlag
 © 2026 Frankfurter Societäts-Medien GmbH
 Societäts-Verlag
 Hedderichstraße 49
 60594 Frankfurt am Main
 vertrieb@societaets-verlag.de
 Der Verlag behält sich das Text- und Data-Mining nach
 § 44b UrhG vor, was hiermit Dritten ohne Zustimmung
 des Verlages untersagt ist.

Gestaltung, Satz & Karten: Bruno Dorn, Societäts-Verlag
 Druck und Verarbeitung: Florjancic Tisk d.o.o
 Printed in EU 2026
 ISBN 978-3-95542-539-5

Besuchen Sie uns im Internet:
www.societaets-verlag.de

INHALT

Vorwort	7
----------------	---

ALLERLEI

01	Upsters Energy	9
02	Kelterei Stier, Der MainGenussLaden	10
03	Zeit und Genuss	13
04	Paolas Feinkost	14
05	Knorzestube	17
06	Veiths Eierpott	18
07	Die vegane Fleischerei	21
08	DelikatHessen	22
09	Die Hessenmeister	25

TEIGWAREN, MÜSLI & NUDELN

10	eight finger food Catering Frajda, Pierogi Restaurant	26
11	Grainology – Crafted Granola	29
12	Brot Bassing-Sauerteigbäckerei	31
13	Putia Manufaktur	33
14	Oma Lisbeths Maultaschen	35
15	Butta la Pasta Rosa	36
16	Righetti Teigwaren	38

ERZEUGER & VERMARKTER

17	FEINKOST Victor Mann	41
18	Antony's Hofladen	42
19	Domäne Mechtildshausen	44
20	Pankratiushof	46
21	Pauls Bauernhof	49

FLEISCH, WILD & FISCH

22	Fisch Röll	50
23	Wisperforelle Anlage 2	53
24	G.A. Müller	54
25	World of Cevapcici	57
26	Gref-Völsing	58

27	Wild von Otto	60
28	Waidwerk Wildspezialitäten	63
29	11te Generation	65

GETRÄNKE & ESSIG

30	ReichsPost Bitter-Manufaktur	67
31	MISS PELL	69
32	Apfeltau Fahrenhof GmbH	70
33	J'S Johannisberger Sekthaus	72
34	DR. HÖHL'S	75
35	Amorella Kirsch-Spezialitäten	77
36	BLACK VENUSS	79
37	Essigmanufaktur zur Freiheit	80
38	ARTWERK	82
39	Blütengenuss	85
40	Quarantini	86
41	Pomolo	88
42	Brauerei Kuehn, Kunz, Rosen	90
43	Weidmann & Groh	92
44	Rote Pumpe	95
45	Taunushelden	97
46	Back- und Brauhaus Drayß	98
47	Born in the Wetterau	100
48	Eulchen Brauerei Mainz	103
49	Schöppche Eistee	104
50	Ortwein's	107
51	Craftbee – Hohmanns Brauerei Fulda	109

GEWÜRZE, SOßEN & CHUTNEYS

52	Soulsa GmbH	111
53	Altes Gewürzamt	113
54	Manufaktur Zum Heiligen Stein..	115
55	TOMAMI	116
56	Meenzer Manufaktur	119
57	Senfwerk	121
58	Salzgarten	122
59	Lanzberg Fiery Food	124
60	Just a Dip	126
61	Gewürz Müller	128
62	Kornmayer's	130

KAFFEE, TEE & KAKAO		91 Seidenzucker – Pâtisserie	
63	Café Or'Doñez	132	ohne Gluten 189
64	Amori Coffee Kaffeerösterei	134	92 Confiserie Schokolädchen 191
65	Lupiccino	132	93 Breitwieser Eismanufaktur 193
66	Caffè Due Mani	138	94 Krusty Krunch 194
KÄSE & MOLKEREIPRODUKTE		95	N'Eis 197
67	Käserei Horst	140	96 Bäckerei und Konditorei
68	Hofgut Kapellenhof	142	Weidenweber 199
69	Käserei H. Birkenstock	144	97 Süße Werkstatt 200
70	L'Abbate Käsefabrik	146	98 Husar Mandelmanufaktur 203
71	Ziegenhof Tönges	148	99 anteplioğlu 204
72	Hungener Käsescheune	151	100 L' Art Sucré 206
KONFITÜREN, AUFSTRICHE & HONIG		101	Ninas Pralinenmanufaktur 208
73	Chantal Friedrich – Marmeladen-Manufaktur	153	Autoren 210
74	Haus der Honigbiene	154	Karte 211
75	Vinella	157	Bildnachweis 216
OBST, GEMÜSE & HÜLSENFRÜCHTE			
76	Gärtnerei Nothnagel	159	
77	ABIS Selektion	161	
SÜßES & PATISSERIE			
78	Das Leben ist süß	162	
79	Michis Schokoatelier	165	
80	Anna Reckmann – Pâtisserie Chocolaterie	166	
81	Marimono	169	
82	Rausch's Konditorei & Bäckerei .	170	
83	Aromakünstler – Fudge Lab	172	
84	Konditorei Gehlhaar	175	
85	Just Nice-Tortendesign	176	
86	IIMORI Pâtisserie	178	
87	Maasz Schokolade	180	
88	Köhler Küsse & Confiserie	183	
89	CORNBAR Gourmet-Popcorn ..	184	
90	Chocolateria Kunder	187	

Vorwort

Manchmal liegen die schönsten Genusserlebnisse nur wenige Kilometer von der eigenen Haustür entfernt. Man muss sie nur finden.

Die Auswahl der 101 Manufakturen erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Sie versteht sich vielmehr als Einladung zum Entdecken, Probieren, Genießen und zum Blick hinter die Kulissen. Vielleicht führt Sie dieses Buch an Orte, an denen Sie schon oft vorbeigefahren sind, ohne zu ahnen, welche kulinarischen Schätze sich dort verbergen. Vielleicht lernen Sie Produzentinnen und Produzenten kennen, deren Produkte Sie längst schätzen, ohne die Menschen dahinter zu kennen. Denn guter Geschmack beginnt bei den Menschen.

Dieses Buch ist ihnen gewidmet: den Männern und Frauen, die Tag für Tag mit Leidenschaft daran arbeiten, aus guten Zutaten etwas Besonderes zu schaffen. Machen Sie sich auf den Weg. Vielleicht finden Sie dabei Ihren neuen Lieblingskäse, die beste Marmelade Ihres Lebens oder den Kaffee, ohne den kein Morgen mehr beginnen soll.

Denn das Gute liegt nicht nur nah – es schmeckt auch so.

Ingo Swoboda

01

Upsters Energy bringt neue Dynamik

Upsters Energy

→ nur online

Louis Baier und Philipp Köhler sind die beiden energiegeladenen Gründer, die die Manufaktur »Upsters Energy« nach ihrem Studium aus der Taufe gehoben haben. Ihr Ziel: ein Produkt, um neue Energie aufzuladen in allen Lebenslagen, bei denen Power gefragt ist. Denn Energy-Drinks gehören längst zum Alltag gerade vieler junger Konsumenten. »Upsters Energy« will hier nicht nur mithalten, sondern sich bewusst als stilprägende Marke etablieren. Verpackt in einen modernen Energy-Drink, der auf Lifestyle, Tempo und urbane Zielgruppen setzt. Die Marke richtet sich denn auch an Menschen, die sich viel bewegen. Sei es im Job, im Studium oder in der Freizeit. Dabei setzt das Unternehmen nicht nur auf beste Zutaten, sondern auch auf ein klares Erscheinungsbild und eine Kommuni-

kation, die sich an der Ästhetik moderner Metropolen orientiert. Frankfurt dient dabei nicht nur als Absatzmarkt, sondern auch als Bühne: Pop-up-Aktionen, Kooperationen und Präsenz in Szenevierteln stärken die Sichtbarkeit der Marke weiter. »Upsters Energy« verfolgt genau diesen Ansatz und trifft damit den Nerv einer Generation, die Leistung, Lifestyle und Markenbewusstsein miteinander verbindet. Neben den Drinks, die zuckerfrei in verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt werden, bietet das junge Unternehmen auch vegane und zuckerfreie Koffein-Kaugummis, dazu Koffein-Bonbons und Wintersun-Vitamin-Bonbons, die auch ohne Koffein erhältlich sind. Mit »Upsters Energy« bleibt die Mainmetropole ein spannender Schauplatz für neue Marken, die Energie nicht nur liefern, sondern inszenieren.

www.upsters.de



Apfelweinkultur aus Hanau

Kelterei Stier, Der MainGenussLaden
—> Heumarkt 6, 63450 Hanau

02

Die Kelterei Stier gehört zu den prägenden Betrieben der hessischen Apfelweinkultur im Raum Hanau und Maintal. Als familiengeführtes Unternehmen verbindet sie traditionelles Kelterhandwerk mit einem modernen Verständnis von Genuss und Regionalität und trägt damit aktiv zur Wiederentdeckung des »Stöffche« als hochwertiges Kulturgut bei. Die Wurzeln des Betriebs reichen bis ins Jahr 1960 zurück, als Erwin Stier die Kelterei gründete. Heute führt mit Jörg Stier die nächste Generation das Unternehmen und hat es zu einer festen Größe in der regionalen Genusslandschaft entwickelt. In der Kelterei entstehen über 40 verschiedene Apfelweinsorten: von klassischen, sortenreinen Varianten bis hin zu Cider, Sidra und Apfelschaumwein. Natürlich gekeltert aus regionalen Äpfeln, damit bleibt die Kelterei eng mit den

hessischen Streuobstwiesen verbunden, deren Erhalt sie aktiv unterstützt. Neben klassischem Apfelwein setzt die Kelterei auch auf innovative Produkte wie die handwerklich hergestellten und feinerlichen Apfelschaumweine mit Flaschengärung, langer Reifezeit und viel Handarbeit. Mit dem angeschlossenen Apfelweinladen und einem breiten Sortiment an regionalen Produkten, von Apfelessig bis zu Spezialitäten rund um den Apfel, hat sich die Kelterei auch als Erlebnisort etabliert. Mit Veranstaltungen, Führungen und Initiativen wie der »Ebbel-Bus«-Tour vermittelt das Familienunternehmen Wissen rund um Anbau, Verarbeitung und Genuss des Apfelweins.

www.kelterei-stier.de





Feinkost vom Feinsten

Zeit & Genuss

→ Katharinenstraße 2, 61476 Kronberg

03

Mitten in der historischen Altstadt von Kronberg im Taunus hat sich »Zeit & Genuss« als feste Größe für anspruchsvolle Genießer etabliert. Der Feinkostladen steht für eine klare Philosophie: Qualität vor Masse, Handwerk vor Industrie, und Genuss als bewusste Auszeit vom Alltag. Wie der langjährige Inhaber Florian Henrich, setzt auch die neue Betreiberin Joori Kim konsequent auf hochwertige Rohstoffe und persönliche Beziehungen zu den Produzenten. Auch ihre Leidenschaft gilt der handwerklichen Herstellung von Lebensmitteln, der besonderen Produktqualität und dem feinen Geschmack, der sich im gesamten Sortiment widerspiegelt. Dieses bietet vor allem hessische Spezialitäten. Im Fokus stehen Produkte kleiner hessischer Manufakturen und regionaler Erzeuger: von feinen Ölen und Essigen über Senf- und Gewürzspezialitäten bis hin zu Likören und Bränden. Eine Spe-

zialität des renommierten Feinkostladens sind die für Unternehmen oder private Anlässe individuell zusammengestellten Präsentkörbe. Die Geschenke werden mit Feingefühl kuratiert und spiegeln sowohl regionale Identität als auch kulinarische Raffinesse wider. Kunden schätzen dabei vor allem die persönliche Beratung und die Möglichkeit, maßgeschneiderte Genusskonzepte zu entwickeln. »Zeit & Genuss« ist mehr als ein Feinkostladen. Es ist ein bestens sortierter Raum für kulinarische Entdeckungen, hier treffen regionale Identität und handwerkliche Qualität aufeinander. Wer sich Zeit nimmt, findet nicht nur besondere Produkte, sondern auch Geschichten, Herkunft und echtes Lebensmittelhandwerk.

www.zeitundgenuss.de

Dolce Vita aus Wiesbaden

Paolas Feinkost – Fein und Lecker

→ auf dem Wiesbadener sowie Bierstädter Wochenmarkt

Mitten in Wiesbaden hat sich Paola Feinkost – Fein und Lecker einen Namen als Adresse für hausgemachte Spezialitäten gemacht. Das Sortiment ist ein gutes Stück Wiesbaden, das nach Italien schmeckt und reicht von Essig und Öl über Chutneys, Brotaufstriche und Konfitüren bis hin zu Gebäck. Dazu kommt ein Catering-Angebot mit mediterraner Küche für private Feiern, Meetings und Firmenveranstaltungen im Umkreise von Wiesbaden. Spezialitäten sind vor allem Arancini mit vier verschiedenen Füllungen, Panzerotti, Lasagne und Pizette italiane. Der Anspruch ist klar: natürliche Zutaten, sorgfältige Verarbeitung und Genuss mit Charakter. Für ihre Konfitüren und Fruchtaufstriche verwendet Paola nur frische und vollreife Früchte. Alles wird von Hand eingekocht und sorgfältig in

04

Gläser gefüllt. Insgesamt bietet die Manufaktur 20 Sorten im saisonalen Wechsel, die Klassiker wie Apfel-Gelee, Pflaumen-Aufstrich oder Birne-Burgunder und Ananas-Orange findet man immer im Sortiment. Das hausgemachte, typisch italieni-

sche Gebäck in verschiedenen Sorten wird auf Anfrage auch vegan angeboten, eine Spezialität aus der Paola Backstube ist das glutenfreie Mandelgebäck. Mit ihrem Marktstand ist Paola regelmäßig samstags auf dem Wiesbadener Wochenmarkt, und freitags in Bierstadt prä-

sent. Wer dort einkauft, nimmt nicht nur Aufstriche oder Antipasti mit nach Hause, sondern ein Stück gelebte Genusskultur aus Wiesbaden mit persönlicher Handschrift.

www.feinkost-feinundlecker.de



Rheingauer Genusskultur

05

Knorzelstube
→ nur online



In Geisenheim versteckt sich in einer kleinen Seitenstraße ein Geschäft, das wie eine kulinarische Schatzkammer

wirkt: die »Knorzelstube Manufaktur«. Wer hier eintaucht, betritt keine gewöhnliche Feinkostwelt. Vielmehr ist es ein Mikrokosmos aus Düften, Erinnerungen und handwerk-

licher Leidenschaft. Hinter der »Knorzelstube« steht Hilde Seitz-Meißner, Produktentwicklerin, Genussbotschafterin, Marmeladenqueen, staatlich qualifizierte Gewürz-Sommelière und kreative Seele zugleich. Seit vielen Jahren produziert sie mit Hingabe Fruchtaufstriche, Chutneys, Relishes, Soßen und süße Spezialitäten. Das Herzstück der Manufaktur sind die hausgemachten Fruchtaufstriche. Rund 120 Sorten hat Hilde Seitz-Meißner im Angebot, von klassischen Erdbeer- oder Brombeerkompositionen bis hin zu ausgefallenen Kreationen wie »Rhabarber-Campari mit rosa Beeren«, »Rheingauer Kiwi mit Rhabarber und Prosecco« oder »Eierlikör-Creme« und

»Schoko-Eierlikör-Creme mit Tonkabohne«. Zur Herstellung dieser Spezialitäten verwendet Hilde Seitz-Meißner nur einwandfreie Früchte, edle Gewürze und andere erlesene Zutaten. Auf Konservierungsmittel, Farbstoffe oder künstliche Aromen wird komplett verzichtet. Das Obst stammt zum größten Teil aus der Region, manches sogar aus dem eigenen Garten. Produziert wird in kleinen Mengen, das garantiert absolute Frische. Dazu bietet die »Knorzelstube« ein ausgesuchtes Sortiment an Essigen, Ölen, Gewürzen oder Feinkost von kleinen Produzenten und mittelständischen Genussbetrieben. Alles wird persönlich ausgesucht, probiert und direkt bei den Herstellern eingekauft.

www.knorzelstube-online.de

→ Beienheimer Höhe 2
61169 Friedberg

06

www.veiths-eierpott.de





Die Metzgerei ohne Fleisch

07

Die Vegane Fleischerei

→ Leipziger Straße 49
60487 Frankfurt am Main

Frankfurt entwickelt sich zunehmend zu einer Stadt, in der traditionelle Esskultur und innovative Ernährungskonzepte nebeneinander bestehen. Die im Mai 2026 eröffnete »Vegane Fleischerei« fügt sich dabei nahtlos in die vielfältige Gastronomieszene ein. Sie zeigt, dass pflanzliche Küche längst nicht mehr nur Verzicht bedeutet, sondern handwerklich produzierte Spezialitäten bieten kann, die auch eingefleischte Genießer neugierig machen. Betrieben wird die Frankfurter Filiale von den Brüdern Sebastian und Felix Koch, die das Konzept aus Dresden nach Frankfurt brachten. Das Konzept ist bewusst ungewöhnlich. Statt eines Bio-markt-Flairs setzt die »Vegane Fleischerei« auf das vertraute Ambiente einer traditionellen Metzgerei. Hinter der Theke lie-

gen »Keine Bratwurst«, »Kein Gulasch«, »Kein Leberkäse« oder »Kein Schnitzel« – Produkte, die optisch ihren klassischen Vorbildern erstaunlich nahekommen, jedoch vollständig pflanzlich hergestellt werden. Rund 70 Prozent des Angebots werden in der hauseigenen Manufaktur in Dresden gefertigt, ergänzt durch ausgewählte Produkte regionaler und europäischer Partner. Neben Wurst- und Fleischalternativen bietet die Frankfurter Filiale auch pflanzliche Käsevariationen, Fertiggerichte im Glas, Salate sowie eine heiße Theke. Dort werden unter anderem vegane Leberkäsebrötchen, Currywurst, Schnitzelbrötchen oder Frikadellen frisch zubereitet – ideal für die Mittagspause oder den schnellen Snack unterwegs.

www.vegane-fleischerei.de

Der Geschmack Hessens

DelikatHessen

→ Hessen Shop – Filiale Rödelheim
Lorscher Straße 7
60489 Frankfurt

08

Manchmal schmeckt eine Region nach Geschichten, nach Dialekt, nach Erinnerungen und nach Menschen, die ihr Handwerk beherrschen. Genau diese Idee steckt hinter »DelikatHessen«. Seit mehr als zehn Jahren gehören die Spezialitäten zum festen Sortiment des Hessen Shops. Das Konzept ist ebenso einfach wie überzeugend: Gemeinsam mit ausgewählten hessischen Manufakturen entstehen Produkte, die es so nur hier gibt. Nicht als Kopien bestehender Klassiker, sondern als eigenständige Kreationen, deren Rezepturen exklusiv für »DelikatHessen« entwickelt werden. Produziert wird in kleinen Betrieben, wo Leidenschaft und handwerkliches Können zu Hause sind. Dabei sind die

Zutaten oft Inspiration, wenn aus den Kräutern der Frankfurter Grünen Soße ein aromatisches Pesto, würzige Nudeln und ein Kräutersalz entstehen. Auch die hessische Geschichte und Kultur liefern immer wieder Inspiration. So erinnert die »Scharfe Rosemarie«, ein cremiger Roter-Sahne-Meerrettich, augenzwinkernd an eine bekannte Frankfurter Persönlichkeit, während der Kräutertlikör »Kall mei Drobbe« ein Stück regionaler Sprachkultur ins Glas bringt. Selbst die traditionsreichen Bethmännchen erleben als Likör mit feinem Marzipanaroma eine zweite Karriere. Natürlich darf im Sortiment der Apfel nicht fehlen: als exklusiv abgefüllter Apfelwein, als fruchtige Bembel-Bärchen oder als



aromatischer Streuobstwiesen-Essig. Und bereits heute reift in Holzfässern ein weiteres Prestige-Projekt heran: ein Single Malt Whisky, der ausschließlich unter

der Marke »DelikatHessen« erhältlich sein wird.

www.hessen-shop.com

Kulinarische Grüße aus Hessen

Die Hessenmeister
→ Ohmstraße 18
63225 Langen

09

und Gebäck GmbH« steht der Name heute als Synonym für Qualität, Handwerkskunst und die Liebe zur kulinarischen Heimat. Das Sortiment umfasst Gewürzmischungen mit hessischen Namen, süße und pikante Nusspezialitäten, Schokoladenprodukte sowie ausgewählte Spirituosen wie den »Babbelwässersche Apfelwein«, den Premium »Abbelschnaps« aus den besten Äpfeln der Wetterauer Streuobstwiesen, die »Frankfurter Römer Flasche« gefüllt mit Marillengenuss und natürlich das »Frankfurter Mispelchen«, das auch mit Logo personalisiert angeboten wird. Das Herzstück für alle Liebhaber der Region sind die exklusiven »Frankfurter Brenten«, ein traditionelles Marzipangebäck, dessen Wurzeln bis in die Goethe-Zeit zurück-

reichen. Auch die »Frankfurter Bethmännchen«, klassisch verziert mit den charakteristischen drei Mandeln, dürfen im Sortiment natürlich nicht fehlen. Eine geniale Liaison sind die »Hessischen Apfelwein-Spekulatius« & Konfekt. Die fruchtig-herbe Note des heimischen Stöffchens (Apfelwein) trifft auf feine Gewürze und edle Schokolade: ein echtes Alleinstellungsmerkmal der Langener Genuss-Experten. Neben diesen regionalen Ikonen gehören auch weltbekannte Klassiker wie der originale »Dresdner Christstollen« zum festen Repertoire, was die Vielseitigkeit des Hauses unterstreicht.

www.die-hessenmeister.de

Drei Unternehmer aus dem Frankfurter Raum haben ihre Leidenschaft für gutes Essen, Grillen und hessische Tradition zur Marke »Die Hessenmeister« gemacht. Betrieben von der traditionsbewussten »Concorde Süßwaren



Streetfood mit Anspruch

eight finger food Catering
Frajda, Pierogi Restaurant

→ Im Prüfling 44
60389 Frankfurt

Mitten in der dynamischen Gastro-Szene von Frankfurt setzt »Eight Finger Food« ein klares Statement: Streetfood darf kreativ, hochwertig und zugleich kompromisslos handgemacht sein. Hinter dem Konzept steckt die Idee, Genuss auf das Wesentliche zu reduzieren: wenige Zutaten, präzise kombiniert, mit maximalem Geschmack. Beliebte Klassiker aus der mittel- und osteuropäischen Küche werden hier modern interpretiert und hübsch angerichtet. Was aus der kleinen Manufaktur kommt, ist saisonal und regional, mal vegetarisch, mal vegan, aber natürlich auch mit Fleisch. Frische Zutaten, kurze Wege und eine sichtbare Liebe zum Detail prägen das Angebot. Besonders

auffällig: die Balance zwischen urbanem Streetfood-Charakter und einem fast schon gastronomischen Anspruch. Eine Auswahl der Kreationen: Szalot Mini-Sandwiches, Pierogi kalt oder warm als Fingerfood-Häppchen, fermentierte Pickles wie Salz-Dill-Gurken, Spieße mit Speck und Dörripflaumen und Mousse au Chocolat mit Mohn und Orangengelee. Seit Dezember 2024 gehört das Restaurant »Frajda, Pierogi« zur Manufaktur, mittlerweile auch mit Außenterrasse, in dem die beliebten Klassiker mit modernem Twist zubereitet werden. Im »Frajda« erwartet die Gäste denn auch eine kreative Auswahl vor allem an frischen, handgemachten Teigtaschen: den Pierogi. Die hausgemachten Füllungen variieren je nach Saison, zu allen Pierogi werden zwei vegane Beilagensalate serviert. Daneben bietet die Manufaktur Workshops, in denen man alles über die Fermentation erfährt.

www.eightfingerfood.de

10





Handgemachtes Frühstück

Grainology – Crafted Granola
 —> nur online

11

Grainology steht für handgefertigtes Granola, ein Produkt, das sich zwischen Genuss und Gesundheitsbewusstsein positioniert – ein Spagat, der in der Frühstücks-

kategorie zunehmend gefragt ist. Denn »Grainology« verbindet handwerkliche Herstellung mit einem modernen, urbanen Ernährungsverständnis. Hinter dem Label steht Anna Wiggert, die das Projekt als Founder,

Maker und Baker führt. Produziert wird in einer Frankfurter Traditionsbäckerei, frisch im Ofen gebacken, mit ausgewählten Zutaten und viel Handarbeit. Der Fokus der Manufaktur liegt auf Qualität und bewusster Ernährung. »Grainology« trifft damit den Nerv der Zeit. Denn immer mehr Konsumenten hinterfragen industrielle Frühstücksprodukte und suchen nach Alternativen ohne übermäßigen Zucker und künstliche Zusätze. Genau hier setzt die Marke an: Verzicht auf Industriezucker, Verwendung hochwertiger, oft regionaler Zutaten wie Haferflocken, vegane Rezepturen, reduzierte Süße für natürlichen Geschmack. Je nach

Sorte kommt die rein pflanzliche Süße aus Bananen, Dattelsirup, Agavendicksaft, Ahornsirup oder Quinoasirup. Bei exotischen Zutaten, die nicht regional bezogen werden können, wird darauf geachtet, dass die Produkte aus fairen Betrieben mit kleinbäuerlicher Betriebsstruktur kommen. Das durch und durch attraktive Sortiment setzt auf besondere Rezepturen und unterschiedliche Sorten, die sich als Frühstück, Topping oder Snack einsetzen lassen. Im Onlineshop finden sich unter anderem Varianten wie »Beach Brunch Crunch«, »Berry Rich«, »Carrot Cake Crunch« und »Ciao Kakao!«.

www.grainology.de



Die Sauerteigbäcker

Brot Bassing-Sauerteigbäckerei

→ Markt 1
55116 Mainz

12



Am historischen Marktplatz im Schatten des Mainzer Doms hat sich mit »Brot Bassing« eine Bäckerei etabliert, die das Handwerk neu denkt und dabei konsequent zu seinen Wurzeln zurückkehrt. Hier gibt es ein bewusst kleines Sortiment, das sich auf das Wesentliche konzentriert. Bäckerhandwerk mit Natursauerteigen, alten Getreidesorten und hochwertigen Zutaten,

die den Broten eine besondere Qualität verleihen. Das Ergebnis ist kein Massenprodukt, sondern ein Lebensmittel mit Identität. Hinter dem Konzept steht Gründer Marco Bassing, ein Quereinsteiger, der ursprünglich aus der Betriebswirtschaft kommt. Während der Pandemie entdeckte er seine Leidenschaft fürs Brotbacken, vertiefte sein Wissen in traditionellen Bäckereien und wagte schließlich den Schritt in die Selbstständigkeit. Heute ist die Bäckerei Bassing

ein transparenter Produktionsort, an dem Kunden sehen können, wie in der Backstube ihr Brot entsteht. Dafür verwenden Marco Bassing und sein Team ausschließlich Natursauerteig aus der natürlichen Fermentation von unbehandeltem Mehl und Wasser. Die Brote durchlaufen eine lange Fermentation, um ihr Aroma zu intensivieren und die Bekömmlichkeit und Frischhaltung zu verbessern. Der Einsatz von Vollkornmehl und alten Getreidesorten trägt zusätzlich

zur Bekömmlichkeit und Vollwertigkeit der Backwaren bei. Auch die süßen Gebäcke werden ausschließlich mit Sauerteig gebacken. Sie besitzen eine dezenter Süße als herkömmliche Backwaren mit Hefe, sind dafür aber besonders aromatisch, saftig und bleiben länger frisch.

www.brot-bassing.de



Bella Italia in Kelsterbach

Putia Manufaktur

→ Am-Graf-de-Chardonnet-Platz 13G
65451 Kelsterbach

13

Wer authentische italienische Genussskultur sucht, muss nicht bis nach Sizilien reisen. Mit der »Putia Manufaktur« haben Riccardo Re und Pedro Fernandes in Kelsterbach ein Feinkostgeschäft etabliert, das traditionelle Handwerkskunst, hochwertige Zutaten und mediterrane Lebensfreude miteinander verbindet. Mit der Mischung aus Feinkostladen, Pastamanufaktur und Treffpunkt für Genießer vermittelt sie das Flair eines kleinen italienischen Marktes – persönlich, familiär und eben authentisch. Das Konzept ist ebenso einfach wie überzeugend: frische Pasta, ausgesuchte Delikatessen und italienische Spezialitäten in einer Qualität, wie man sie sonst eher in kleinen Alimentari Italiens findet. Im Mittelpunkt steht die täglich frisch hergestellte Pasta.

Nach italienischer Tradition wird sie mit Bronzeformen produziert, damit ihre leicht raue Oberfläche Soßen besonders gut aufnimmt. Das Pasta-Sortiment reicht von klassischen Tagliatelle über Ravioli bis hin zu saisonalen Spezialitäten. Ergänzt wird das Angebot durch hausgemachte Soßen, Antipasti, ausgewählte Käse- und Wurstspezialitäten sowie ein sorgfältig zusammengestelltes Feinkostsortiment. Dazu bietet die »Putia Manufaktur« auch einen wechselnden Mittagstisch mit italienischen Gerichten an. Wer Italien nicht nur schmecken, sondern erleben möchte, findet hier einen Ort, der mit einer ehrlichen Küche und viel Leidenschaft für gutes Essen mediterrane kulinarische Lebensfreude bietet.

www.putia-manufaktur.de



Was mit einem Familienrezept begann, ist heute die bekannteste Maultaschen-Manufaktur in Hessen: Die Marke »Oma Lisbeth« wurde von dem aus Winnenden stammenden Volker Klenk gegründet, der in den 1990er Jahren seiner schwäbischen Heimat den Rücken

kehrte und nach Kronberg im Taunus zog. Mit im Gepäck war die Erinnerung an die fantastischen und natürlich handgemachten Maultaschen seiner Mutter Lisbeth, die er schmerzlich vermisste. Und so kam Volker Klenk auf die Idee, nach den überlieferten Rezepten seiner Mutter, nach der die Maultaschen benannt sind, in seiner neuen Heimat echte schwäbi-

sche Maultaschen traditionell zu produzieren. Dafür werden ausschließlich hochwertige Zutaten verarbeitet, wie Premium-Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionale Zutaten. Auf Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe wird zu 100 Prozent verzichtet. Die Herstellung erfolgt in Handarbeit nach dem Familienrezept. Neben den Fleischklassikern gibt

Maultaschen aus Kronberg im Taunus

Oma Lisbeths Maultaschen

→ Am Aufstieg 7
61476 Kronberg im Taunus

14

es mittlerweile auch eine vegetarische Variante, zubereitet mit regionalen Gemüsesorten und sanft und schonend gegart, um das volle Aroma zu erhalten. Was einst als Familienprojekt auf dem Kronberger Weihnachtsmarkt begann, entwickelte sich zu einer Erfolgsgeschichte. Ob klassisch in der Brühe, geschmälzt mit Zwiebeln oder knusprig geröstet: Die »Herrgottsbscheißerle« zeigen, wie zeitlos gute Hausmannskost sein kann. Wer in den Genuss dieser Maultaschen kommen möchte, muss einen Abholtermin vereinbaren.

www.oma-lisbeth.de