



„Bäckerei Schaefer“: Claudia und Roland Schaefer (l.) mit Sohn Sebastian (r.) und Susanne Sticher

Die Familienbäckerei besteht seit mehr als 130 Jahren. Angenehm modern und einladend wirkt das Café (mit schöner Terrasse), in dem sechs Brotsorten sämtlich nach Hausrezepten gebacken werden. Neben dem kräftigen Roggenbrot aus sorgsam verarbeitetem Sauerteig und den Mischbroten versteht sich Christian Bauer vor allem auf feine, geschmackvolle Brötchen – viele Kunden genießen diese am liebsten vor Ort im Café. Besucher können das hübsche Gästehaus mieten.

SAARLAND Kleinblittersdorf

Holzofenbäckerei Strobel

Scherbachstr. 19, PLZ 66271,
Tel. 06805-12 73,
Mo-Fr 5-15 Uhr, Sa 5-13 Uhr,
So 8-10.30 Uhr ☒ ☒

Ein Glücksfall für die Region: Bäckermeister Fritz Strobel beherrscht die Kunst des Backens im Holzofen, dessen Temperatur schwer unter Kontrolle zu bringen ist. Der Duft des Holzofens, Aroma und köstliche Krusten lohnen diese Mühe allemal. Strobel verwendet eigenen, lange gegangenen Sauerteig und backt daraus zehn exzellente

Brot- und Brötchensorten wie Dreispitz, Kosakenbrot und Elsässer Doppelweck – alles nach Familienrezept.

Ottweiler

Rathausbäckerei Schaefer

Rathausplatz 12, PLZ 66564,
Tel. 06824-22 28,
www.baeckereischaefer.de
Mo-Fr 6-18 Uhr, Sa 6-13 Uhr
☒ **BIO** ☒ ☒

Das erste offizielle „Saarland-Brot“ mit dem Segen des saarländischen Wirtschaftsministeriums kommt aus Roland Schaefers Backstube – entwickelt wurde es von Sohn Sebastian. Das Brot enthält ausschließlich regionale Zutaten, darunter Traubenkernmehl, Sonnenblumenkerne und Rapsöl. Auch Torten sind im Angebot. Insgesamt gibt es zwölf Filialen. Geschichtliches aus dem Bäckerwesen zeigt das kürzlich eröffnete saarländische Bäckereimuseum in der „Rathausbäckerei“ in Ottweiler.

Saarbrücken

Bäckerei Becker

OT Altenkessel, Provinzialstr. 22, PLZ 66126,