



PRESEMITTEILUNG

Veröffentlichung ab dem 10.11.2023

Die Besten Bäckereien in Deutschland

Hamburg, 10.11.2023 - Das renommierte Magazin Der Feinschmecker zeichnet die besten Bäckereien Deutschlands aus. Als einer von 450 Betrieben deutschlandweit wurde Deinzer – Der Holzofenbäcker ausgewählt und zählt damit zu den besten ihrer Zunft. Die herausragenden Bäckereien und Konditoreien des Landes werden mit dieser Auszeichnung für ihre exzellente Qualität und ihre hervorragenden Fähigkeiten im Bäckerhandwerk gewürdigt.

In einer Branche, die nicht nur unter Nachwuchs- und Fachkräftemangel, sondern auch unter steigenden Energiepreisen leidet, kann das handwerkliche Engagement der Deinzer – Der Holzofenbäcker nicht genug gewürdigt werden, so die Redaktion des Feinschmeckers.

Weiter schreibt Der Feinschmecker über Deinzer – Der Holzofenbäcker

„Zeit ist die wertvollste und teuerste Zutat“, sagt Bäckermeister und Brotsommelier Klaus Deinzer. „Sie allein sorgt dafür, dass Brot sein besonderes Aroma entfalten kann, lange frisch bleibt und gut verträglich ist.“ Vor allem: Zeit ist durch nichts zu ersetzen, schon gar nicht durch industrielle Hilfsmittel, denn das würde man schmecken. Zeit allein genügt natürlich nicht, auch jede Menge Erfahrung ist nötig, um aus einem Holzbackofen gelungene Brote zu holen. Für Deinzer kein Problem – er begeistert mit dem klassischen „Holzofenbrot“ aus Roggen- und Weizenmehl, dem Deinzers Vollkornbrot mit saftiger Krume, dem schön verfeinerten Gewürzbrot oder der krossen Dinkelkruste. Für die Adventszeit hat Deinzer allerlei Leckereien versprochen – unbedingt hinfahren und selber nachschauen!

Pressekontakt: Anne Drebel • Tel: +49-40-2717-2600 • E-Mail: anne.dressel@jalag.de

Der Feinschmecker ist in der kulinarischen Welt die Instanz unter den Magazinen für Genießerinnen und Genießer. Seit über 45 Jahren liefert Der Feinschmecker verlässliche kuratierte Empfehlungen und fundierte Inhalte aus allen Bereichen von Genuss und Kulinarik für eine anspruchsvolle, genussorientierte Zielgruppe. Präsentiert werden Top-Restaurants und Spitzenköch:innen, kulinarische Reisen, aktuelle Trends und Innovationen, Rezepte für Einsteiger:innen und ambitionierte Hobbyköch:innen, hochwertige Manufakturprodukte sowie ihre engagierten Erzeugerinnen und Erzeuger, außerdem Tipps und Trends rund um Wein, Spirituosen und andere Getränke sowie Tools und Accessoires für die private Küche und kulinarische Lebensart.