

Knusper, knusper, Päuschen

Hänsel und Gretel verirrtten sich einst im Wald. Wären die beiden doch nur nach Rankweil gekommen, da wäre ihnen das Missgeschick mit den aufgepickten Brotkrumen wohl nicht passiert. Denn kaum sonst irgendwo im Vorderland gibt es eine so hohe Dichte an Bäckereien. Selbst bei Unverträglichkeit oder außergewöhnlichen Brot-Vorlieben hätten die beiden die rechten Brotkrumen zum Wegmarkieren gefunden.

Bäckerei Mangold

Überdimensionierte, gehäkelte Lampenschirme, bunt gemischte alte Holzstühle und der Duft von frisch gebackenem Brot – auch in der Bäckerei an der Ringstraße erinnert einiges an das bekannte Märchen der Gebrüder Grimm. Lebkuchen ist zwar nur saisonal im Sortiment, dafür verlocken Dinkelspezialitäten wie das Herzbrot, die Dinkelrose oder ein Brötchen mit dem klingenden Namen „Emma“ zum gesunden Genießen. Das verwendete Dinkelmehl stammt außerdem zum größten Teil aus der Vorarlberger Mühle.

Ringstraße 13
T +43 5522 45012
baeckerei-mangold.at

Öffnungszeiten

Mo – So von 6 – 18.30 Uhr
Sa von 6 – 18 Uhr
So von 7 – 18 Uhr

Bäck Breuß

Wären Hänsel und Gretel bei Bäck Breuß im Oberdorf vorbeigekommen, hätte er ihnen statt Brotkrumen wohl eine Handvoll Reiskörner mitgegeben, um den Weg zu markieren. Denn in seiner Backstube finden sich die Getreidekörner als ganz besondere Backzutat, aus welcher jeden Dienstag das bekannte Reisbrot in Form von Muffins oder Weggle entsteht. An den restlichen Wochentagen ist die glutenfreie und leicht verdauliche Köstlichkeit im Tiefkühlschrank zu finden und kann bequem zu Hause aufgetaut werden.

Alemannenstraße 33
T +43 5522 44262
baeckbreuss.co.at

Öffnungszeiten

Di – Fr von 6 – 18.30 Uhr
Sa von 6 – 12.30 Uhr





Bäckerei-Konfitorei Schnell

Die Bäckerei Schnell im Vinomna Center ist kaum größer als ein Lebkuchenhäuschen, und dennoch finden darin allerlei Köstlichkeiten fürs Frühstück, die Mittagspause oder den gemütlichen Nachmittagskaffee Platz. Hänsel und Gretel hätten hier außerdem ganz besonders gesunde Brotkrumen gefunden: Ihren Teig für Brot aus Urgetreide lassen die geschulten Bäcker nämlich besonders lange gehen. Dadurch quellen Ballaststoffe und Stärke richtig auf und können auch vom empfindlichen Magen besser verarbeitet werden.

Bahnhofstraße 13
(Vinomna Center)
T +43 5522 41411
schnell.cc

Öffnungszeiten

Mo – Fr von 6.30 – 18 Uhr
Sa von 6.30 – 16 Uhr