

sienen gerührt in der Schange an. Und das nicht, weil Bäckermeister Tjark Meyer nur noch erneuerbare Energien für seine Wirkungsstätten nutzt, sondern weil das 2004 vom gleichnamigen Magazin prämierte Feinschmecker-

Keks & Confiserie

„Süß, süß, süß sind alle meine Kekse. Süß, süß, süß ist alles was ich hab.“ Nicht wenige würden das Volkslied gern umdichten und einen Konditor ihren Schatz nennen, bei dem der Pralinen-Nachschub nie versiegt. In diesen fünf Hamburger Shops wird allerfeinstes Naschwerk angeboten.

Der Keksbäcker

„Dieser Duft, wenn man reinkommt – Verführung total“, begeistert sich eine Kundin. Recht hat sie. Aus der Produktion im hinteren Teil strömt heimeliger Backduft, dem man sich schon auf der Straße kaum entziehen kann. Im Laden kommt noch die appetitliche Optik dazu. Tütchenweise steht feines Teegebäck in den Regalen. Wo anfangen? Bei Haferflocken-Plätzchen in Glücksleiform oder Scharfen Herzen mit Chili oder dem Prager Konfekt? Neu im Sortiment: Kokosmonde mit rosa Fondant und Florentiner-Schnittchen. Und man kann im Internet-Keksshop nachbestellen.

Probieren: Butter-Mandelkeks, 125 g/1,95 Euro

» Lokstedt, Sorthmannweg 10, Tel. 56 25 87, Di–Do 9–18, Fr 9–16 Uhr, www.der-keksbaecker-hamburg.de

Dulce

Die Kaffeehauskette „Coffee Fellows“ teilt sich am Hauptbahnhof die Fläche mit dem Schokoladen-Shop „Dulce“, der das eindeutig süßere Angebot hat: bunte Pralinen, Bruchschokolade mit getrockneten Früchten, heiße Schokolade, Waffeln und Eis. 100 Prozent natürlich sind die Zutaten, 100 Prozent verführerisch die Pralinen, die es auch einzeln gibt. Eins ist sicher: Nur wer mit geschlossenen Augen in den Shop geht, kommt ohne Schoko wieder heraus.

Probieren: Pistazien-Marzipan-Praline, 100 g/5,50 Euro

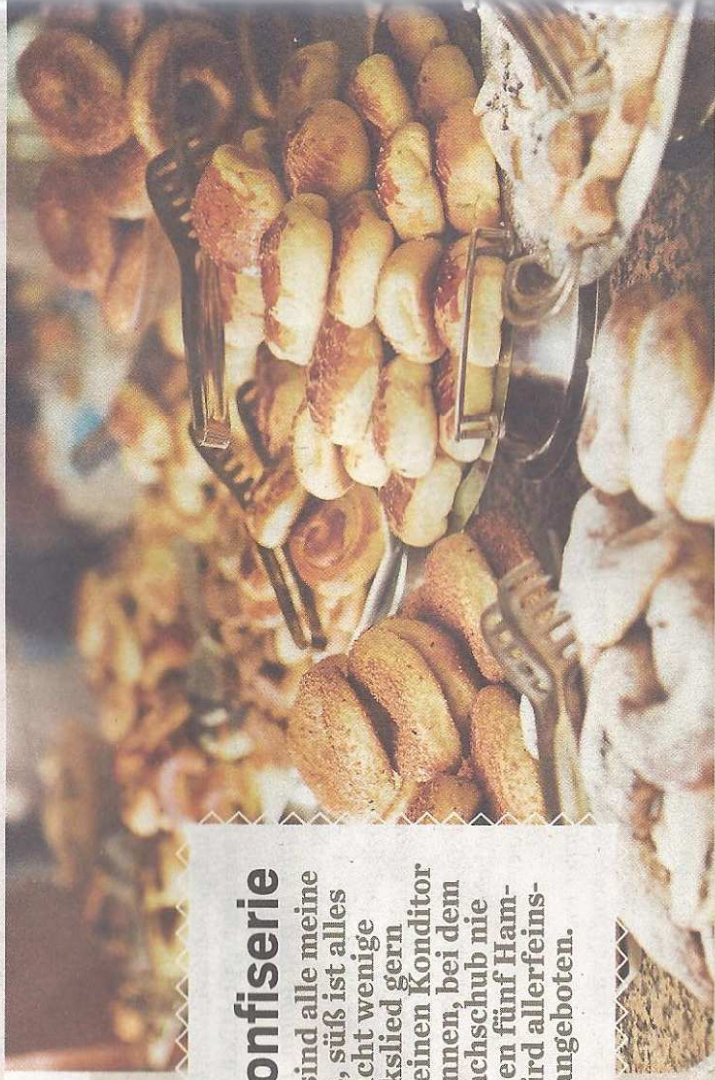
» St. Georg, Hachmannplatz 16, Tel. 30 38 20 05, tgl. 9–21 Uhr (ab Mitte April auch Großer Grasbrook 9), www.dulce-chocolate.com

Leysieffer

Gleich mit zwei Geschäften ist das Familienunternehmen Leysieffer aus Osnabrück im Hanse-Viertel vertreten. Im kleineren Shop ist die Trüffel- und Pralinen-Auswahl größer, der Eckladen führt auch die heißgeliebten Buttercreme-

Probieren: Ciabatta, 2,40 Euro

» Uhlenhorst, Papenhuder Str. 39, Tel. 22 22 98, Mo–Fr 6–18.30, Sa 6–13, So 8–12 Uhr, www.baekerei-pritsch.de



Torten, die jeden Freitag frisch geliefert werden und etwa eine Woche haltbar sind. Eine ganze Wand ist dort den Schokoladentafeln gewidmet. Bei rund 75 Sorten kann es Jahre dauern, bis man behaupten kann: „Ich kenne alle.“

Probieren: Praline „Die Himmlischen“, 100 g/5,35 Euro

» Neustadt, Große Bleichen 36, Tel. 33 44 19 60, Mo–Sa 10–20 Uhr (weitere: Heegbarg 31, Eppendorfer Baum 23–25), www.leysieffer.de

Neuhaus

Über 100 verschiedene Pralinen liegen in den Vitrinen des belgischen Schokoladenherstellers am Neuen Wall. Einige davon passen sogar zu Wein. Oder umgekehrt: Maxim de Muynck, Sommelier des Jahres 2009, hat Weine ausgewählt, die gut zu bestimmten Neuhaus-Pralinen passen, daraus entstanden ist die „Sommelier Collection“. „Lady Chefs“ heißt die rosa Schachtel mit neun Pralinen, die Starköchin- nen von Léa Linster bis Patricia Desmedt kreiert haben.

Probieren: Manon Sucre Café, 2 Euro/Stück

» Neuer Wall 17, Mo–Sa 10–19 Uhr, Tel. 34 99 37 49, www.neuhaus.be

Oriental Sweets

Der libanesischer Bäcker Fares Faraj versorgt die Stadt seit fast 16 Jahren mit wunderbar Süßem aus dem Morgenland. Bleche voller Baklava liegen hinter Glas auf dem breiten Tresen, die mit Cashews, Walnüssen oder Mandeln gefüllten Blätterteig-Rauten glänzen. Burma nennen sich die in Nudelteig eingerollten Pistazien. Sie leuchten zartgrün und süße Fächennudeln umgeben sie fast wie ein schützendes Nest. Wie auch die kleinen Gries-Kokos-Häppchen und die Sesamkekse wird jedes Gebäckstück nach Gewicht verkauft.

Probieren: Mamoul mit Datteln, 100 g/1,30 Euro

» St. Georg, Steindamm 55, Tel. 24 15 90, tgl. 9–21 Uhr