

aufgegabelt



Foto Mischa Christen

## Brandls Gugelhöpfe

**TOP-ADRESSE.** Sie sind die besten der Stadt. Unbestritten. Selbst die Elsässer stehen hier Schlange, um sich aufs Wochenende einen der Brandl-Gugelhöpfe zu sichern. Seit 35 Jahren backt die Familie Brandl ihre «Kugelhöpfe» am Rheinknie – nahe beim Voltaplatz. Genauer: an der Wattstrasse 27. Seit vier Jahren hat man vis-à-vis vom 6er-Tram-Depot an der Allschwilerstrasse 120 eine Filiale eingerichtet – und seit 15 Jahren führt die zweite Bäcker- und Konditoren-Generation, Natascha und René Brandl den Betrieb. Gugelhopf war stets Familientradition. Der Teig wird jeweils morgens um vier geknetet. Dann lässt man ihn ruhen, füllt ihn in Tonformen ab und backt ihn bei 200 Grad 40 Minuten aus. 1982 hat René Brandl seinen ganz

speziellen Speckkugelhopf erfunden: «In den Frankreichferien ass ich eine Briochette mit Schokoladenwürfel. Ich stellte mir vor, dass ein Briocheteig mit Speckwürfeli und Baumnüssen auch gut schmecken würde. Und ich fand so ein Rezept in einem alten Kochbuch...» Wer wochentags eine der Köstlichkeiten geniessen will, muss bei den Brandls vorbestellen. Am Freitag und Samstag sind die diversen Gugelhöpfe – salzig und süss – in diversen Grössen ab acht Uhr in den beiden Geschäften zu haben. Mein Tipp: die Kleinstexemplare à 150 Gramm und zu Fr. 3.– machen sich grossartig als «Bhaltis» nach einem Fest, oder als Dekor auf der Serviette. -MINU

> **Preis:** Gugelhopf süss (500 g): Fr. 8.–;  
-Gugelhopf salzig (500 g) Fr. 9.–.