

Bäckerei Schwarzer



Region: 93047 Regensburg/Oberpfalz
Gründungsjahr: 1895
Produkte: Brot & Backwaren
Spezialität des Hauses:
Schwarzer-Kipferl

Inhaber: Rudolf Weber

Bereits 1895 wurde das Traditionsbackhaus von Johann Schwarzer in Cham gegründet. 22 Jahre später zog er 1917 in das gotische Albrecht-Alt-dorfer-Haus nach Regensburg um. Seitdem ist das Backhaus an der Ecke zur Augustinergasse untergebracht. Erwin Weber, der Vater des heutigen Inhabers Rudolf Weber, der seit 1956 im Betrieb arbeitete, übernahm im Jahre 1970 das Backhaus und übergab es 22 Jahre später an seinen Sohn, der den Betrieb mit seiner Backtradition und den beliebten „Schwarzer-Kipferl“ bis heute führt.

Da der Gründer Johann Schwarzer als einer der Ersten die damals fortschrittliche Backofentechnik aus Österreich nutzte, bekam das Backhaus in der Oberen Bachgasse 7 auch den Namen „Erstes Wiener Backhaus“. Dort bereitet man seither das liebste Weckerl der Regensburger, das nach seinem Erfinder „Schwarzer-Kipferl“ benannt ist.

Schmankerltipp

Schwarzer-Kipferl passt vorzüglich zu herzhaften Speisen, wie Sauerkraut und frischen Bratwürsten. In der Wurstkuchl zu Regensburg ist diese Kombination ein Klassiker.



Wussten Sie schon,

... dass der Maler Albrecht Altdorfer neben Albrecht Dürer als wichtiger Vertreter der Nürnberger Kleinmeister gilt und politisch wichtige Positionen im Regensburger Rat innehatte?

... dass der Begriff „Kipferl“ bereits in einer Urkunde des 12. Jahrhunderts Erwähnung findet?

Spezialität

KATEGORIE

HERZHAFTE BACKWAREN



Schwarzer-Kipferl

Diese Regensburger Spezialität isst man mit einer gewissen Andacht. Vor mehr als 100 Jahren erfunden, weckt es noch heute Gedanken daran, welche Bedeutung Brot für den Menschen hat. Ein Weckerl, das man nicht zu Wurst oder Bier isst, sondern eher umgekehrt.

Besonderheit

Bis zu 20.000 Kipferl werden Tag für Tag, einzeln von Hand geformt, gebacken, und ofenfrisch angeboten. Keines sieht aus wie das andere. Für die Qualität stehen Rohstoffe wie Roggen, Weizen, etwas Kümmel und – ein großes Geheimnis. Schwarzer-Kipferl haben Charakter, sie sind ungleich, aufgerissen – in der Hitze des Backofens gebrannte Teigskulpturen. Rösch, knusprig und frisch kracht die goldbraune Kruste, ehe der Gaumen den herzhaft-festen, aber doch zarten Teig schmeckt. Dieses Kipferl einfach nur als Brötchen zu bezeichnen, wäre eine Schande – allenfalls Weckla darf man sie noch nennen.

Verzehrtipp

Das Schwarzer-Kipferl passt am besten zu deftigen Würsten oder herzhaftem Käse.

Lagerung

Schwarzer-Kipferl sollten möglichst ofenfrisch verzehrt werden.

Bezugsquellen

Schwarzer-Kipferl gibt es in der Bäckerei Schwarzer in Regensburg und in einigen gut sortierten Lebensmittelgeschäften im nahen Umland.