Vom Lädelimaa im Steinofen gebacken: Zopf von der Lädelifrau in Zürich Witikon.

LAIBSPEISE

Konkurrenz fürs Grosi

An ausgezeichneten Broten mangelt es hierzulande nicht. Das alte Handwerk, bei dem der Teig in Musse aufgehen und Geschmack entwickeln kann, wird heute von vielen Bäckern wieder gepflegt. Nur unsere Suche nach einem Zopf, der so gut schmeckt wie der hausgemachte nach Grosis Rezept, endete immer in einer Enttäuschung. Dem Teig fehlte Salz und Gout, der Konsistenz die typische Faserigkeit. Und nie duftete der Gekaufte so fein nach Butter und Hefe wie der Gezöpfelte daheim. Nie? Wer nie sagt, hat eben nie recht. Denn bei der **Lädelifrau in Zürich Witikon, einem der letzten kleinen Quartierläden der Stadt,** haben wir genau den Zopf entdeckt, nach dem wir immer Ausschau gehalten haben. Jeden Freitag- und Samstagmorgen wird er vom Lädelimaa Hans Stucki **im Steinofen gebacken** und von der Lädelifrau Flavia Marchi und ihrem Team im Nu verkauft. Es gibt ihn als kleinen Knopf, als mittelgrossen Zopf und als meterlangen Laib, von dem man sich nach Gutdünken eine Scheibe abschneiden lassen kann. Auch **auf dem Samstagsmarkt in Fällanden** ist er von Mitte März bis Anfang Dezember zu haben. **KOE**

Lädelifrau, Buchzelgstrasse 36, 8053 Zürich, Tel. 044 381 22 63. **www.laedelifrau.ch**

Fotos Veronika Studer, Fotolia