

Bäckerei Jung  
Genusswaren erster Güte

Wo waren Sie 1976? Eben. Als die einen noch damit beschäftigt waren, jung zu sein und die anderen besorgt waren, überhaupt auf die Welt zu kommen, hat ein Familien-Unternehmer namens Jung eine Bäckerei gegründet und dafür sind wir ihm aufrichtig dankbar. Eine Bäckerei ist im besten Fall die Ofen-Filiale einer Familienküche. Die köstlichen Jung-Waren sind aus ehrlichen Zutaten und mit anständiger (Hand)-arbeit gemacht. Ziel ist es der urbanen Single-Gesellschaft den Arbeitsalltag zu verklären, kleine Fluchten zu versüßen und das Abendessen zu vervollkommen. Ganz egal zu welcher Tageszeit man am Limmatplatz bei der Bäckerei Jung einkauft, die Leute hinter dem Tresen haben sich bei jedem Produkt etwas überlegt und strahlen echte Zuversicht aus. Zum Zmorge das Fruchtbrötli für 2.80, zum Beispiel. Eine unerklärliche dichte, sehr schmackhafte Komposition von einem Dutzend Fruchtstücken in einem dunklen, süssen Teig, an dem man genussvoll gute 20 Minuten kauen kann. Tilgt den Appetit für Stunden. Um 11 Uhr kommen dreieckige Pizzastücke aus dem Ofen mit Bresaola, bedeckt mit frischem Rucola, die alle Dünne-Böden-Liebhaber in die Flucht schlagen werden. Gut so! Mehr für die Genussgeneration, die in einem zentimeterdicken Paillasse-Pizza-Teig das Paradies entdecken. 5.80 zahlt man für ein Stück und ist für immer ein Sehnsüchtiger. Zum Zmittag werden speditiv Lunch-Pakete mit einem Sandwich, einem Dessert plus Gratis-Getränk zusammengestellt. Der Satz "Welches der süssen Stücke darf ich Ihnen einpacken" lässt jeden zwanzig bis dreissig Jahre jünger werden. Die luftigen Aprikosentörtlein, Rhabarber-Küchlein, Mandel-Gipfel etc. haben eine perfekte Konsistenz und sehen aus wie aus dem Bilderbuch. Das Credo dieses Familienunternehmens, die besten Zutaten selber zu verarbeiten, schmeckt man, sieht man und fühlt man. Besonders wenn die sympathischen Unikate hinter der Theke Auskunft geben, was denn im dritten Brot von rechts drin ist. Es sei auch angemerkt, dass das Design aller Jung-Verpackungen eine Augenweide ist und perfekt zum Gaumenschmaus passen. Wie es sich für eine Bäckerei gehört hat sie morgens um halb Sieben schon offen, und lässt auch am Sonntagmorgen bis um 14 Uhr niemanden im Stich.

Limmatplatz 123, 8005 Zürich  
Fon 044 271 05 65 [www.jung.ag](http://www.jung.ag)

Mo – Fr 6.30 bis 19.00  
Sa 7.30 bis 16  
So 8.00 bis 14.00

Speziell: Zopf wie ihn das Ur-Grosi machte.