

Das Claridge's Hotel bringt mit eigener Bäckerei britische Backtradition nach London

Das Claridge's Hotel eröffnet 2025 eine eigene Bäckerei, die britische Klassiker wie Marmeladentörtchen und Sauerteigbrot bietet. Ein spannendes Projekt mit eventuellem Ideen-Potential auch für die österreichische Backszene.



Richard Hart ist der Chef der Claridge's Bakery : „Backwaren sind ein „alltägliches Grundnahrungsmittel, das die Menschen zusammenbringt“ sagt er. © claridgeshotel via Instagram

Eine neue Ära für das Claridge's Hotel

Im Herzen von Londons exklusivem Mayfair steht das legendäre **Claridge's Hotel**, das seit seiner Eröffnung im Jahr 1856 für

Luxus und Exklusivität bekannt ist. In einem gewagten Schritt, der die Bäckereibranche aufhorchen lässt, kündigte das Hotel die Eröffnung einer eigenen Bäckerei an. Die Claridge's Bakery, die im Sommer 2025 ihre Türen öffnen wird, soll ein Ort werden, an dem traditionelle britische Backkunst gefeiert wird.



Das Claridge's ist ein 5-Sterne-Hotel in Mayfair, London und startet im Sommer mit einer eigenen Bäckerei. © Unsplash / Regan Asante

Leitung durch einen Meisterbäcker

Die Leitung der neuen Bäckerei übernimmt **Richard Hart**, ein international anerkannter Bäcker mit jahrelanger Erfahrung und Filialen in aller Welt. Hart, bekannt für seine innovative Herangehensweise an klassisches Backhandwerk, wird in der Claridge's Bakery britische Backwaren wie beispielsweise die berühmten Scones, Marmeladen- und Puddingtörtchen, Shortbread, Früchtekuchen, Chocolate Crinkles und verschiedene Sauerteigbrote anbieten. Seine Philosophie: Backwaren sind ein „alltägliches Grundnahrungsmittel, das die Menschen zusammenbringt“. Dieser Ansatz könnte auch für die österreichische Bäckereiszene von Interesse sein, wo handwerklich gefertigte Backwaren ebenfalls eine hohe Tradition genießen.

Das Projekt im Detail

Die Claridge's Bakery wird nicht nur für das Hotel selbst frische Backwaren liefern, sondern auch für die Nachbarschaft. Durch die Kombination aus Hotelbedarf und dem Verkauf an Gäste und Anwohner wird die Bäckerei zu einem wichtigen Bestandteil der

Umgebung. Das Projekt dürfte nicht nur in der britischen Gastronomieszene, sondern auch international für Gesprächsstoff sorgen.

Das britische Backhandwerk im Fokus

In der Claridge's Bakery liegt der Fokus auf traditionellen britischen Backwaren, was die zunehmende Wertschätzung von handwerklich gefertigten Produkten in der internationalen Bäckerei-Branche widerspiegelt. Auch in Österreich nimmt das Interesse an solchen Produkten zu – von der traditionellen Wiener Mehlspeise bis hin zu handgemachtem Sauerteigbrot, das auf natürlichen Zutaten und langer Teigführung basiert. Da könnte so manches altehrwürdige und weltberühmte Hotel bei uns ebenfalls an die Eröffnung einer ähnlichen Bäckerei denken.

Relevanz für die österreichische Bäckereibranche

Die Eröffnung der Claridge's Bakery könnte eine Inspiration für österreichische Bäcker, Konditoren und Pâtisseries sein. Gerade in Zeiten, in denen Nachhaltigkeit und Regionalität immer wichtiger werden, könnte dieses Projekt den Trend zu hochwertigen, handwerklich gefertigten Backwaren weiter verstärken. Ein verstärkter Fokus auf Qualität und Authentizität könnte die Branche in Österreich weiter ankurbeln, insbesondere in städtischen Gebieten, in denen die Nachfrage nach handgefertigten Produkten wächst.

Innovationen und Trends im Bäckerhandwerk

Der Erfolg der Claridge's Bakery könnte für österreichische Betriebe ein Anreiz sein, kreative Innovationen mit traditionellen Werten zu verbinden. Neue Technologien wie die Verwendung von nachhaltigen Verpackungen, die Herstellung von Bio-Produkten oder die Einführung von saisonalen Spezialitäten könnten der österreichischen Bäckerei- und Konditoreibranche ebenfalls zugutekommen.

Inspiration aus London für Österreich

Die Eröffnung der Claridge's Bakery zeigt eindrucksvoll, wie ein ikonisches Hotel in London britische Backtradition in einer

modernen Bäckerei umsetzt. Für die österreichische Backszene bietet dieses Projekt wertvolle Inspiration, wie handwerkliche Fertigung und innovative Ideen miteinander kombiniert werden können. In einer Zeit, in der Qualität und Nachhaltigkeit immer mehr an Bedeutung gewinnen, könnte dieses Konzept auch hierzulande zunehmend an Bedeutung gewinnen.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at