



DER  
**FEINSCHMECKER**

Die **500** besten  
**Cafés**  
&  
**Röstereien**  
in Deutschland  
**2022**

Aktuell getestet und bewertet von den Experten  
der FEINSCHMECKER-Redaktion

UNTERSTÜTZT VON



...feine Klassi-  
...e Schwarz-  
...Kuchen!

...an der Murg  
...durch viel  
...cher Atmo-  
...ommen nur  
...en Einzellagen  
...ndien, Mexiko  
...Einkauf erzie-  
...weise als durch  
...erierten Kaf-  
...nd keine Mi-  
...ch Espresso.  
...es nur Kleinig-  
...Regel-  
...en Blick hinter

...aufenstadt  
...Mathias  
...er zu den  
...ürttemberg.  
...en, jedes ein-  
...traditioneller  
...en handge-  
...appingerle“  
...s, die weit  
...Ein, zwei  
...nd eine  
...auf ein gan-  
...haben. Das

Interieur des Cafés wurde vor zwei Jahren erneuert und empfängt jetzt in zeitlos-klassischem Kaffeehausstil. Das Café ist immer gut besucht.

**Gomadingen**

**Lagerhaus an der Lauter**

Lautertalstr. 65, 72532 Gomadingen,  
Tel. 07385-96 58 25  
www.lagerhaus-lauter.de  
Mi-Sa 11.30-19 Uhr, So 9.30-19 Uhr



Das Lagerhaus liegt in einem der schönsten Täler auf der Schwäbischen Alb, im Lautertal direkt am Fluss. Das Interieur ist von Holz geprägt, im Außenbereich sitzt man auf einer Holzterrasse im Grünen. Die wunderbaren Torten sind nicht der einzige Grund, warum man hier einen Zwischenstopp einlegen sollte: Zum Lagerhaus gehört auch eine eigene Kaffeerösterei unter der Leitung der Rösterin Mareike Laepple, dazu eine Chocolaterie und Seifenmanufaktur.

**Gundelsheim**

**Schokoladenmanufaktur Schell**

Schlossstr. 31-33, 74831 Gundelsheim,  
Tel. 06269-350  
www.cafe-schell-gundelsheim.de  
Sa 6-17 Uhr, So, Mi-Fr 8-17 Uhr



1924 gründete Karl Schell eine Konditorei im Weinort Gundelsheim. Vor über 30 Jahren hat dann sein Enkel Eberhard Schell mit seiner Frau den Betrieb übernommen und sich rasch mit Schokoladen und Pralinen einen internationalen Ruf erarbeitet. Der Altmeister unter den schwäbischen Chocolatiers wurde vor allem für die Verbindung von Schokolade und Wein bekannt, wie

**Eberhard Schells Trüffel, mit Wein, Bränden und Whisky gefüllt, sind im ganzen Land begehrt**



man beispielsweise an seinen Lemberger-Trüffelpralinen erschmecken kann. Die Basis des Qualitätsfanatikers ist dabei die enge Partnerschaft zu den Kakaobohnen-Produzenten in Mittel- und Südamerika wie Aprocane in Ecuador. Ähnlich wie beim Wein kann man bei Schells Schokoladen Herkunft und Terroir der Kakaobohnen auf faszinierende Weise im Endprodukt nachspüren wie beispielsweise bei der Criollo Maracaibo aus Venezuela oder der markant-herben Uganda Extra Brut.

**Heidelberg**

**Altstadt-Bäckerei Café Gundel**

OT Altstadt, Hauptstr. 212, 69117 Heidelberg,  
Tel. 06221-206 61  
www.gundel-heidelberg.de  
Di-Fr 8.30-18.30 Uhr, So, Sa 8-18 Uhr



Pittoresk und der Heidelberger Altstadt angemessen ist das „Gundel“ die erste Adresse in der Neckarstadt für Kaffee und Kuchen. Am schönsten sitzt es sich heir auf der großen terrasse unter den Sonnenschirmen, aber drinnen wirkt die Atmosphäre im modernisierten Kaffeehaus-Stil gemütlich und recht elegant. Das Sortiment an Kuchen und Torten ist zwar klassisch, aber handwerklich tipp-topp: Käsekuchen mit Mandarinen, gedeckte Himbeertorte und Schokoladen-Mousetorte können hier ebenso überzeugen wie die Schwarzwälder Kirsch. Zum Vor-Ort-Verzehr wie auch als Mitbringsel gleichermaßen eignet sich der Hausklassiker „Heidelberger Pflasterstein“, ein Mandel-Biskuit-Törtchen in Würfel-form mit Nougatcreme und Marzipanfüllung.

**Florian Steiner Kaffeerösterei**

OT Altstadt, Obere Neckarstr. 18,  
69117 Heidelberg,  
Tel. 06221-650 82 33  
www.floriansteiner.com  
Sa 10-18 Uhr



Florian Steiner sieht sich als „Coffeologe, Kaffeesommelier und Barista“ sowie als Pionier bei handwerklich geröstetem Kaffee in Heidelberg. Wir stimmen zu und zählen Steiner zu den besten Röstern in Deutschland. Unterhalb des Heidelberger Schlosses können Kunden immerhin samstags