



In Paris gibt es viele Bäckereien, aber nur eine kann die beste Baguette der Stadt backen. Dieses Jahr geht die begehrte Auszeichnung an Xavier Netry, dessen Handwerkskunst nun sogar die Tische des Élysée-Palastes schmücken wird.

Die Auszeichnung „Beste Baguette von Paris“ verleiht nicht nur Ruhm, sondern auch eine beachtliche Steigerung der Kundenfrequenz. Xavier Netry, der frischgebackene Gewinner des Jahres 2024, plant, seine Baguette-Produktion bereits an diesem Wochenende zu verdoppeln oder sogar zu verdreifachen. Ein wahrer Segen für sein Geschäft. Mit einem Augenzwinkern meint er: „Ich werde es meinem Chef sagen, und er wird mir danken.“

Ein großer Ehrentitel

Ist der Preis ein Garant für den geschäftlichen Erfolg? Mahmoud M'Eddi, der Gewinner von 2018, verkaufte seine Baguette zum gleichen Preis wie zuvor, doch die Anzahl der Kunden hat deutlich zugenommen. „Dank der Auszeichnung konnten wir expandieren“, erklärt er. Doch über das finanzielle Plus hinaus ist es vor allem eine große Ehre, die diesen Preis so wertvoll macht. 2018 dachte M'Eddi darüber nach, seine Bäckerei zu verkaufen, aber die ausgezeichnete Baguette hat sein Geschäft „gerettet“. „Es war wirklich eine magische Baguette“, betont er.

Die Geschichte dieser Bäckerei zeigt, dass eine solche Anerkennung weit mehr als nur eine momentane Ehrung ist; sie kann eine tiefgreifende Wirkung auf das Leben und den geschäftlichen Erfolg eines Bäckers haben. Wie beeindruckend ist es, dass ein einfaches Stück Brot so viel Bedeutung erlangen kann? Welche Geschichten könnten wohl andere preisgekrönte Baguette-Bäcker erzählen?