

# Franke liebt sein Brot

**KURS** Im Mupáz erfuhren Hobbybäcker, wie die Heimat schmeckt.

VON UNSERER MITARBEITERIN **USCHI PRAWITZ**

**Kulmbach** – Brot ist – zumindest in Franken – nicht nur ein Grundnahrungsmittel, sondern Lebensinhalt. Schon der Schriftsteller Heinrich Böll soll gesagt haben: „Heilung kann der Mensch nur im Zusammenhang mit konkreten sinnlichen Erlebnissen von Brot und Wein und Liebe und Brüderlichkeit erfahren.“ Ein sinnliches Erlebnis hatten auch die zwölf Teilnehmer des Kurses „Heimatbrot“ mit Andreas Fickenscher im museumspädagogischen Zentrum (Mupáz) auf dem Mönchshofgelände.

2017 verfasste Andreas Fickenscher aus Münchberg seine wissenschaftliche Projektarbeit im Rahmen seiner Ausbildung zum staatlich geprüften Brot-

Sommelier. Sein Thema war der Geschmack der Heimat. „Ich habe eine Umfrage gestartet, welche Lebensmittel und Rohstoffe die Oberfranken am ehesten mit ihrer Heimat verbinden“, erklärte der Bäckermeister. Die am meisten genannten verband er zu einem Brotrezept, in dem auch bedrohte Rohstoffe verwendet werden, etwa die schwarz-blaue Frankenwälder, eine Kartoffelsorte, die nur noch von sechs Landwirten angebaut wird, oder das immer seltenere Rauchbier. „Das Heimatbrot soll einen Beitrag zum Schutz der Artenvielfalt und zur Wertschätzung unseres Genusshandwerks leisten“, erklärte er.

## Das Thema schlechthin

Vor zwei Jahren hat die Geschäftsführerin der Museen im Mönchshof, Helga Metzel, vom Heimatbrot gehört und sich so gleich mit Norbert Heimbeck, Geschäftsführer der Genussregion Oberfranken, in Verbindung gesetzt. „Die Idee des Heimatbrot vereint alle Komponenten unserer drei Museen“, so Metzel, auch kulturhistorisch sei es das Thema schlechthin, um im Mupáz aufbereitet zu werden.

Norbert Heimbeck gefällt bei dem Projekt insbesondere die Regionalität des Produkts, „es geht um mehr als Brotbacken, es geht darum, zu wissen, wo kommt das Produkt her, wer hat es gemacht, alle begegnen sich

auf Augenhöhe“. Das sei der regionalen Wertschöpfung in der Genussregion dienlich. „Es ist unsere Aufgabe, die Menschen mitzunehmen, dem Endverbraucher die regionalen Genüsse näherzubringen“, sagte Metzel.

Passenderweise fand der Backkurs auch noch zum „Tag der Regionen“ statt. Dass Heimat lebendig ist, zeigte die Begeisterung der Lehrgangsteilnehmer. Petra Schüle in etwa blickt zu Hause schon fleißig Brot: „Mich stört die Chemie in vielen Produkten, also taste ich mich immer mehr heran.“

Bei ihr auf dem Fensterbrett stehe immer ein Sauerteig parat. Sabine Prell hingegen hat als absoluter Brotbackneuling an dem Kurs teilgenommen. Sie ist Mitglied bei Slow Food und will wissen, wie es früher gemacht wurde. „Außerdem sind solche Koch- und Backkurse sehr gesellig“, lachte sie.

Ein alter Brotbackhase ist Matthias Heindl, der auch einen Holzbackofen im Garten stehen hat. „Das Heimatbrot ist aber nochmal etwas ganz anderes, das hat mich gereizt“, sagte er. Die Basis ist ein Teig aus Roggenmehl mit einem geringen Weizenmehlanteil und Sauerteig, dazu kommt unter anderem Fichtenhonig aus dem Frankenwald, eine Rauchbierreduktion vom Bamberger Schlenkerla, ein Brotgewürz aus Anis, Fenchel, Koriander und Kümmel und ei-



Das Heimatbrot wird vor dem Backen noch mit einer Veredelung aus Rauchbier und Roggenmehl eingestrichen und mit Kartoffelraspeln belegt. Fotos: Uschi Prawitz

ne Kruste aus der seltenen schwarz-blauen Frankenwälder.

Fickenscher gab hier und da Tipps, zeigte, wie man den Brotteig richtig knetet: „Drücken und Ziehen!“

Jeder der Teilnehmer konnte zwei 750 Gramm schwere Brote für sich backen – das ist das in Oberfranken beliebteste Brotgewicht, wie Fickenscher in seiner Umfrage ebenfalls herausgefunden hat.

Doch was isst man nun zum Heimatbrot am besten dazu? Das verrät der Meister im April in Teil zwei des Kurses, den auch Starkoch Alexander Herrmann mit vorbereiten wird.



Matthias Heindl und Manfred Gareis reiben altbackenes Brot, das für das sogenannte Quellstück verwendet wird.

„Das Heimatbrot soll einen Beitrag zum Schutz der Artenvielfalt und zur Wertschätzung unseres Genusshandwerks leisten.“

**ANDREAS FICKENSCHER**  
Bäckermeister

ANZEIGE

## Wir haben für Sie den Preis zurechtgeschoben.



Wechseln Sie jetzt auf einen Volkswagen und profitieren Sie davon.

Jetzt bis zu 10.479,00 €  
Wechselprämie sichern.<sup>1,2</sup>

### T-Roc 1.0 TSI OPF, 85 kW (115 PS), 6-Gang

Kraftstoffverbrauch, l/100 km: innerorts 6,6/außerorts 4,7/kombiniert 5,4/  
CO<sub>2</sub>-Emissionen, g/km: kombiniert 123. Effizienzklasse B.

**Ausstattung:** Uranograu, Klimaanlage, Radio „Composition Colour“, Spurhalteassistent „Lane Assist“, Notbremsassistent „Front Assist“, elektrische Fensterheber, Multifunktionsanzeige „Plus“, Rückleuchten in LED-Technik, Volkswagen-Connect u. v. m.

UVP des Herstellers: 21.934,00 €

**Hauspreis: 18.490,00 €<sup>1</sup>**

inkl. Erlebnisabholung in der Autostadt Wolfsburg

Sie sparen 3.444,00 €.<sup>1,2</sup>

Sonderzahlung:	1.990,00 €	Laufzeit:	48 Monate
Nettodarlehensbetrag		Gesamtbetrag:	9.142,00 €
(Anschaffungspreis):	18.697,31 €		
Sollzinssatz (gebunden) p. a.:	3,35 %	<b>48 mtl. Leasingraten à</b>	<b>149,00 €<sup>1,3</sup></b>
Effektiver Jahreszins:	3,35 %	inkl. Erlebnisabholung in der	
Jährliche Fahrleistung:	10.000 km	Autostadt Wolfsburg	

### Tiguan Highline 2.0 TDI SCR, 110 kW (150 PS), 7-Gang-DSG

Kraftstoffverbrauch, l/100 km: innerorts 5,5/außerorts 4,7/kombiniert 5,0/  
CO<sub>2</sub>-Emissionen, g/km: kombiniert 131. Effizienzklasse A.

**Ausstattung:** Indiumgrau, Navigationsfunktion „Discover Media“, Digitalradio DAB+, Anhängervorrichtung elektrisch schwenkbar, Verkehrszeichenerkennung, Rückfahrkamera „Rear View“ inkl. Parklenkassistent, Spurhalteassistent „Lane Assist“ u. v. m.

UVP des Herstellers: 47.339,00 €

**Hauspreis: 36.860,00 €<sup>1</sup>**

inkl. Überführungskosten

Sie sparen 10.479,00 €.<sup>1,2</sup>

Sonderzahlung:	3.990,00 €	Laufzeit:	48 Monate
Nettodarlehensbetrag		Gesamtbetrag:	17.670,00 €
(Anschaffungspreis):	37.787,71 €		
Sollzinssatz (gebunden) p. a.:	2,53 %	<b>48 mtl. Leasingraten à</b>	<b>285,00 €<sup>1,3</sup></b>
Effektiver Jahreszins:	2,53 %	inkl. Überführungskosten	
Jährliche Fahrleistung:	10.000 km		

Ein Angebot der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorner Str. 57, 38112 Braunschweig, für die wir als ungebundener Vermittler gemeinsam mit dem Kunden die für den Abschluss des Leasingvertrags nötigen Vertragsunterlagen zusammenstellen.

Abbildungen zeigen Sonderausstattungen gegen Mehrpreis. Stand 10/2019. Änderungen, Zwischenverkauf und Irrtümer vorbehalten. <sup>1</sup>Das Angebot gilt nur bei gleichzeitiger Inzahlungnahme Ihres Gebrauchtwagens (ausgenommen Volkswagen, Audi, Porsche, SEAT, ŠKODA) mit mindestens 4 Monaten Zulassungsdauer auf Ihren Namen. Anerkannt werden außerdem ohne Gebrauchtwagenankauf: Leasingrückläufer von Fremdfabrikaten sowie beim T-Roc Angebot erfolgreiche Teilnehmer des „Junge Fahrer“ Programms von Volkswagen. Nähere Informationen erhalten Sie bei uns. <sup>2</sup>Preisersparnis gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers. <sup>3</sup>Das Angebot gilt für Privatkunden und gewerbliche Einzelabnehmer mit Ausnahme von Sonderkunden für ausgewählte Modelle. Bonität vorausgesetzt. Es besteht ein gesetzliches Widerrufsrecht für Verbraucher. Angebote gültig bis 30.11.2019.



Volkswagen

**MOTOR-NÜTZEL**  
WIR BEWEGEN MENSCHEN

Motor-Nützel  
Vertriebs-GmbH

Volkswagen Zentrum Kulmbach  
Leitenacker 8  
95326 Kulmbach  
Tel. 09221 / 69 03 98-0

www.motor-nuetzel.de