

# Ein Brot wie die fränkische Heimat

Im MUPÄZ in Kulmbach ist ein ganz besonderer Teig entstanden: 13 Menschen übten sich in der Kunst des Brotbackens und zauberten „Heimatbrot“.

Von Gabriele Fölsche

**Kulmbach** – Erst gab's die Theorie und dann ging es an die Schüsseln in der Lehrküche des Museumspädagogischen Zentrums (MUPÄZ) der Museen im Kulmbacher Mönchshof. Unter Anleitung von Bäckermeister Andreas Fickenscher aus Münchberg wurde in den Laiben ein Stück Heimat verbacken. Denn hinter diesem Brot steckt eine Idee, ein Grundgedanke: „Ich wollte Zutaten aus Oberfranken verbacken, vor allem solche, die möglicherweise sonst von der Bildfläche verschwinden.“

Für die Geschmacksfindung des „Heimatbrotes“ wurden nicht nur 160 Oberfranken befragt, die angaben, welche Rohstoffe sie mit ihrer Heimat verbinden, sondern für die Geschmackskombinationen auch Fachstellen ins Boot geholt, bis hin zu Stermekoch Alexander Herrmann, der zusammen mit Andreas Fickenscher das „Heimatbrot“ auf die „Heimatbrotzeit“ erweiterte. Der Bäckermeister, der sich als Purist bezeichnet, sagte: „Mir war es wichtig, das Ursprüngliche zu erhalten.“

Und dennoch, die Rezeptur ist außergewöhnlich. Denn in das Sauerteigbrot, das zu 85 Prozent aus Roggenmehl hergestellt wird, kommt eine Rauchbier-Reduktion, versetzt mit Fichtenspitzenzucker, der die Geschmacksnerven kitzeln soll; ebenso wie die Kartoffelkruste aus grob geriebenen Schwarz-Blauen Fränkischen Kartoffeln, gewürzt mit etwas

Majoran und grobem Meersalz. Die 13 Backkurs-Teilnehmer, darunter sechs Männer, die sich am Donnerstagabend ans Kneten und Wirken machten, waren allesamt keine Neulinge in Sachen Kochen und Backen; vielmehr Halbprofis, die bereits zu Hause ihr eigenes Brot, Käse oder gar Nudeln herstellen.

Manch einer wollte sein Wissen verfeinern: „Ich backe bereits mein eigenes Brot. Über dieses Rezept bin aber schon erstaunt“, sagte Manfred Gareis aus Mainleus. Matthias Heindl aus Weidenberg hat sich sogar einen Holzbackofen gebaut. „Ich bin immer etwas nachlässig mit der Pflege des Sauerteigs, deshalb nehme ich Hefe als Treibmittel“, verriet er. Der Weidenberger erhielt zu dieser Problematik wertvolle Tipps von Andreas Fickenscher, wie Sauerteig zu pflegen und aufzubewahren ist.

Interesse am Kochen und Backen hat auch Jonathan Kaiser aus Mainleus. Der 17-Jährige bekam den Kurs von seiner Mutter geschenkt: „Ich

„Das ist unsere Gegenaktion zur Fastfood-Kultur.“

Norbert Heimbeck, Geschäftsführer Genussregion Oberfranken

koche zu Hause für die Familie, weil es mir Spaß macht. Vor allem asiatisch“, sagt der junge Mann und arbeitet weiter konzentriert an seinem Teig, aus dem später zwei Brote mit jeweils 750 Gramm entstehen werden.

Braumeisterin Luitgard Friedel-Winkelmann war extra aus Hallertendorf nach Kulmbach gekommen: „Wir haben die kleinste Brauerei mit einem Bierkeller. Unser Bier kann der Kunde nur im Bauch mit nach Hause nehmen“, sagt die gewitzte Frau mit den blonden Locken und lacht. Sie

erzählt, dass ihre Schwägerin bereits selbst Brot backt und im Hofladen verkauft. „Jetzt wollen wir mal diese Rezeptur probieren.“ Petra Schüle aus Weismain möchte wissen, was in den Lebensmitteln steckt, die sie isst. „Mich stört die Chemie, deshalb mache ich alles Mögliche selbst“, berichtet die Weismainerin, die ebenfalls seit längerer Zeit daheim ihre eigenen Laibe bäckt. „Ich habe so meine Mühe mit dem Sauerteig und musste diesen schon oft wegschmeißen, aber da muss es doch eine Lösung geben, um dies zu erlernen“, sagt sie voller Hoffnung.

Als die Teilnehmer alle Zutaten in ihren Schüsseln haben, geht es an das Kneten. Der Teig klebt an den Fingern und Andreas Fickenscher dreht immer wieder seine Runden bei den Männern und Frauen und schaut in die Schüsseln. „Noch ein bisschen Mehl, hier noch ein bisschen Quellwasser.“ Auf der bemehlten Arbeitsfläche wird der Teig geteilt. Der Bäckermeister macht das Wirken vor: „Drücken und ziehen, drücken und ziehen“, zeigt er routiniert, wie es gelingt. Nach und nach entstehen 26 runde Teiglinge, die jetzt noch aufgehen müssen. „Wenn die Oberfläche beginnt, Risse zu bekommen, dann wird die Bierkruste gleichmäßig darauf verteilt und in die Kartoffelmasse eingehüllt“, sagt der Fachmann. Die Zeit des „Gehens“ nutzten die Teilnehmer für einen geführten Rundgang durch das Bäckereimuseum.

Zu Beginn hatte die Geschäftsführerin der Museen, Dr. Helga Metzel, die Gäste begrüßt. „Im nächsten Jahr gibt es eine Fortsetzung mit regionalen Brotaufstrichen“, versprach sie. Der Geschäftsführer der Genussregion Oberfranken, Norbert Heimbeck, sagte: „Das ist unsere Gegenaktion zur Fastfood-Kultur.“



Andreas Fickenscher (Mitte) zeigt Mario Kellner, wie das Wirken geht.

Fotos: Gabriele Fölsche



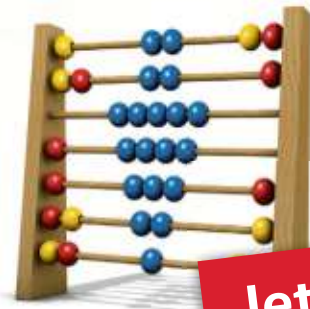
Bester Laune trotz des klebenden Teigs: Antje Moschke und Luitgard Friedel-Winkelmann.



Petra Schüle reibt die Schwarz-Blauen Fränkische Kartoffel.

ANZEIGE

## Wir haben für Sie den Preis zurechtgeschoben.



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

Wechseln Sie jetzt auf einen Volkswagen und profitieren Sie davon.

### 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 €	Jährliche Fahrleistung:	10.000 km
Nettodarlehensbetrag		Laufzeit:	48 Monate
(Anschaffungspreis):	18.697,31 €	Gesamtbetrag:	9.142,00 €
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 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+, Anhänger-vorrichtung 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 €	Jährliche Fahrleistung:	10.000 km
Nettodarlehensbetrag		Laufzeit:	48 Monate
(Anschaffungspreis):	37.787,71 €	Gesamtbetrag:	17.670,00 €
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	

Ein Angebot der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorn 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, SKODA) 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  
Vertriebs-GmbH

Volkswagen Zentrum Hof  
Fuhrmannstr. 25  
95030 Hof  
Tel. 09281 / 707 12-0

www.motor-nuetzel.de