

„Ein Stück Heimat im Brot“

Bäckermeister Andreas Fickenscher entwickelt das „Heimatbrot“. Es besteht aus regionalen Zutaten, die vom Aussterben bedroht sind. Das Slow-Food-Projekt ist einmalig.

unserer Homepage unter www.mein-heimatbrot.de dürfen Menschen aus der Region abstimmen, welche Kräuter, Gewürze, Gemüse, Biere, Käsesorten und weitere Spezialitäten sie mit der Region verbinden, und somit die Rohstoffe für die Rezeptur auswählen. Noch bis zum 1. August dürfen Interessierte an dieser Umfrage teilnehmen.

Herr Fickenscher, warum brauchen die Oberfranken ein „Heimatbrot“?
Jede Region in Deutschland hat ihren eigenen Charme und ihren eigenen Geschmack. Nun wollen wir für Oberfranken ein Brot kreieren, das es in der Art noch nicht gibt. In jedem Stück soll der Genießer ein Stück Heimat entdecken. Die Zutaten sollen Kräuter, Gewürze und Gemüse aus Oberfranken sein, die die Menschen mit ihrer Heimat verbinden. Das Projekt heißt „Heimatbrot“.

Gibt es bereits ein ähnliches Projekt?
Nein, das ist eine revolutionäre Idee. „Heimatbrot“ ist das weltweit erste nachhaltige Crowdsourcing-Projekt, bei dem die gemeinsame Entwicklung eines Brots mit Wissenschaftlern und anderen Fachleuten im Vordergrund steht.

Worum geht es dabei?
Das Projekt setze ich derzeit im Rahmen meiner Fortbildung zum Brot-Sommelier um, in Zusammenarbeit mit dem Sternekoch Alexander Herrmann. Das wichtigste Ziel ist es, mehr Wertschätzung für gute und fair hergestellte handwerkliche Backwaren und den Beruf des Bäckers zu erzielen. Zudem möchten wir in Form eines Brots auf dem Teller vereinen, was aus dem Boden der Region gewachsen ist. Im wesentlichen sollen das Produkte sein, die Slow Food Deutschland als Arche-Passagiere deklariert hat.

Welche Produkte sind das?
Das sind Lebensmittel, die vom Aussterben bedroht sind – etwa die schwarz-blaue Frankenwäldler, eine violette, unförmige Kartoffel, der Spitzwirsing, das Wildkraut Fette Henne oder der Bamberger Knoblauch. All diese Produkte sollen wieder in den Fokus der Landwirte und der Verbraucher gerückt werden. Auf

Bei der Menge an Rohstoffen – mussten Sie eine Vorauswahl treffen?

Ja. Im Vorfeld habe ich mich mit verschiedenen Spezialisten getroffen. Ich habe unter anderem mit einem Gemüsebauern, einem Gewürzsommerlier, einem Biersommelier und einem Käse-Kenner die Favoriten ausgewählt.

Was ist dann der nächste Schritt?

Aus den ausgewählten Produkten stellen wir zusammen mit einem Wissenschaftler in Form eines „Food-Pairings“ Geschmackskompositionen zusammen, die gut miteinander harmonisieren. Danach geht es mit den Sterneköchen Alexander Herrmann und Tobias Bätz in die Küche und die Backstube. Ich pflege schon seit einiger Zeit ein sehr gutes Verhältnis zum Küchenteam von Herrmanns Posthotel und freue mich immer darauf, mit ihm etwas kulinarisch auszuchecken. Wir werden mit den Zutaten experimentieren, bis wir die optimale Rezeptur entwickelt haben.

Wie soll das Brot dann schmecken?
Es können interessante Geschmacks-komponenten entstehen, die man noch nicht kennt. Zum Beispiel war vor einiger Zeit in der Konfiserie die ungewöhnliche Mischung Erdbeere und Pfeffer beliebt. Aber ich kann mir vorstellen, dass wir regionale Kartoffelspezialitäten im Teig einbacken, einen Sud aus Gewürzen statt Wasser verwenden oder eine Kräuterkruste backen.

Was passiert dann mit dem Rezept?
Das wird im September veröffentlicht und die gewerbliche Nutzung der Rezeptur und Marke an bestimmte Auflagen geknüpft. Sie darf dann ähnlich wie die „Bio-Marke“ verwendet werden. Das heißt, die Anbieter dürfen dann nur die Zutaten verwenden,



Andreas Fickenscher riecht am Estragon im eigenen Kräutergarten. Dieses und andere Gewürze könnten die Zutat für sein „Heimatbrot“ werden.

den, die wir festlegen. So hat auch der Verbraucher die Sicherheit, ein sauberes Produkt zu bekommen. Mein großer Wunsch ist es außerdem, dass zum Beispiel Familien das Brot nachbacken und so wieder ein Gefühl für die regionalen Zutaten und den Wert dieses Lebensmittels bekommen.

Es stehen also keine wirtschaftlichen Interessen dahinter?
Uns geht es darum, ein nachhaltiges Produkt zu schaffen, die Landwirte dazu zu bewegen, wieder vergessene Gemüsesorten anzubauen, und den Verbraucher, den Wert des Produktes

zu schätzen. Wirtschaftliche Interessen können wir außen vor lassen.

Wann wird es das Brot beim Bäcker zu kaufen geben?
Das kann ich noch nicht abschätzen, aber ich gehe davon aus, dass das im kommenden Jahr sein wird. Denn ich weiß noch nicht, ob auch alle Rohstoffe in ausreichender Menge verfügbar sind.

Was ist das langfristige Ziel?
Wenn das Projekt in Oberfranken erfolgreich verläuft, soll es in anderen Regionen Deutschlands umgesetzt werden. *Das Gespräch führte Julia Ertel*

Zur Person

● Andreas Fickenscher aus Münchberg, geboren 1972 in der elften Generation einer Bäckerfamilie; Bäcker- und Konditormeister; seit 1990 im Familienunternehmen „Fickenschers Backhaus“ tätig, das er seit 2014 gemeinsam mit seinem Bruder Florian Fickenscher führt; Unterstützer von Slow Food Deutschland.

● Derzeit betreibt das Unternehmen acht Fachgeschäfte und beschäftigt 85 Mitarbeiter, von denen 15 Auszubildende sind.

„Planetenhopping“ in der Sternwarte

Hof – In der Sternwarte Hof findet am Freitag um 20 Uhr der Vortrag „Planetenhopping“ mit Beobachtungsmöglichkeit statt. Die Besucher können auch die Sternwarte Hof besichtigen. Bei passendem Wetter besteht außerdem die Möglichkeit, den Himmel zu beobachten. Nähere Informationen über diesen Abend erhält man bei der Volkshochschule Hof unter der Telefonnummer 09281/84220 oder im Internet unter www.sternwarte-hof.de.

Wie Franken ist und Bayern gerne wäre

Trogen – Ab sofort gibt es Karten für den Auftritt des Kabarettisten Mäc Härder am 10. November im Bürger-saal in Trogen. Es ist die 16. Auflage der fränkischen Abende des CSU-Ortsverbands. Was erwartet das Publikum? Ein echter Franke muss den Begriff Heimat mit Leben füllen. Mäc Härder passt genau für diese Aufgabe: Er stammt aus Unterfranken, lebt in Oberfranken und hat Freunde

in Mittelfranken. Letzteres sei schwer, aber möglich. In seinem neuen Bühnenprogramm „Viva la Heimat“ zeigt er, wie Franken wirklich ist, wie Bayern gerne wäre und wie Deutschland nie sein wird. Der Abend verspricht eine Mischung aus Kabarett, Artistik und Comedy, gefüllt mit fränkischer Bauernschläue. Eintrittskarten gibt es für 16 Euro in der Tankstelle Krauß in Trogen.

Baumpflege und die Facetten der Imkerei

Wachholderbusch – Der diesjährige Sommerschnittkurs der Baumpfleger findet am Freitag um 16 auf der Streuobstwiese in Wachholderbusch statt. Darüber hinaus gibt es Führungen und Diskussion zum Thema „Imkerei und Streuobst“. Victor Bär unterhält auf der Streuobstwiese eine große Zahl von Bienenstöcken. Und ohne Bienen und Insekten gäbe es keinen Ertrag an Obstbäumen. Mit

dabei sind die Experten Hans Denzler aus Lichtenberg und der Hofer Kreisvorsitzende der Imker, Helmut Schmelz. Ebenso ist die Landtagsabgeordnete Ruth Müller, SPD, Mitglied im Landwirtschaftsausschuss und Beauftragte für die Imkerei, vertreten. Im Anschluss findet der Sommerschnittkurs statt. Agerundet wird der Nachmittag beim gemütlichen Beisammensein.

Kreistag debattiert über Höllentalbrücke

Hof – Mit den Plänen für eine Höllentalbrücke beschäftigt sich der Hofer Kreistag in der öffentlichen Sitzung am Freitag um 9 Uhr im Sitzungssaal des Landratsamtes Hof. Vor dieser Debatte wird Landrat Dr. Oliver Bär Kreisrat Klaus Strobel ehren, der seit 20 Jahren dem Kreistag angehört. Auf der Tagesordnung stehen ferner die Sanierung und Erweiterung der Klinik Münchberg sowie die touristische Fortentwicklung des Großen Kornbergs.

Junge Gitarristen zeigen ihr Talent

Schwarzenbach am Wald – Die Musikschule des Landkreises Hof lädt für Freitag um 18.30 Uhr in die Marienkirche in Schwarzenbach am Wald zu einem Gitarrenkonzert ein. Beim diesjährigen Jahresabschlusskonzert der Gitarrenklasse von Martina Hagen-Wunner präsentieren die jungen Gitarristen die im Lauf des Schuljahres erarbeiteten Musikstücke. Die Schülerinnen und Schüler spielen im Ensemble, Quartett, als Duo und solistisch Stücke aus vier Jahrhunderten von Barock bis Pop. Nach dem Konzert werden im Kirchgarten kleine Knabbereien und Getränke gereicht und runden so den Gitarrenabend ab. Der Eintritt zu diesem Konzert ist frei.

Verdi-Senioren fahren nach Kulmbach

Hof – Die Verdi-Senioren fahren am Mittwoch, 26. Juli, zum Bezirksse-niorentag nach Kulmbach. Treffpunkt ist um 9 Uhr auf Bahnsteig 1 des Hofer Hauptbahnhofes. Der Zug fährt um 9.36 Uhr ab. In Kulmbach wird es eine Stadtführung geben und anschließend geht es mit dem Stadtbus zur Gaststätte „Zum Gründla“. Wetterabhängig findet die Veranstaltung im Saal oder im Biergarten statt. Ab 13.30 Uhr gibt es Musik. Die Veranstaltung endet gegen 16.30 Uhr. Mit dem Bus geht es wieder zum Bahnhof, Ankunft in Hof ist um 18.18 Uhr. Man kann auch allein oder in Fahrgemeinschaft mit dem Auto fahren. Man sollte aber gegen 10.30 Uhr in Kulmbach am Hauptbahnhof sein, dort beginnt die Stadtführung. Anmelden kann man sich unter der Nummer 09281/94333.

Amt für Landwirtschaft zu

Münchberg – Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Münchberg sowie die Außenstellen Landwirtschaft in Wunsiedel und Forsten in Bad Steben bleiben am Freitag geschlossen. Grund ist eine interne Veranstaltung.

ANZEIGE

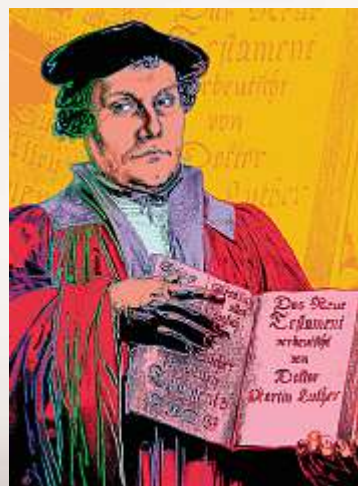


Auch unter
Tel. 09281/816-235
www.lesershop-online.de

Unsere Geschäftsstellen: Poststraße 9/11, 95028 Hof, Lindenstraße 2, 95615 Marktredwitz, Pfarrstraße 1, 95100 Selb, Bahnhofstraße 2, 95213 Münchberg

* Bei Postversand zzgl. 3,50 € Porto und Verpackung.

Luther2017 – Art-Edition hier erhältlich



Anlässlich des Reformationsjahres „Luther2017“ erscheint eine Kunstdruck-Edition in moderner Pop-Art, 60x80 cm, von Jürgen Kuhl in limitierter Auflage von 1517 Stück je Motiv. Jeder Druck ist von Hand nummeriert. Sichern Sie sich jetzt dieses Sammlerstück der Zukunft!

je Kunstdruck
39,00 Euro*