

Diese Webseite nutzt Cookies, um bestmögliche Funktionalität bieten zu können. Wenn Sie die Webseite weiternutzen, stimmen Sie der Nutzung von Cookies zu.

EINVERSTANDEN

Mehr erfahren >

BAYERN

Donnerstag, 19. Oktober 2017

ERNÄHRUNG

Dieses Brot schmeckt nach Heimat

Deutsches Brot ist weltweit beliebt. In der Heimat selbst hat es der Laib Brot aus der klassischen Bäckerei immer schwerer.

Von Kathrin Zeilmann, dpa

18. Oktober 2017 05:30 Uhr



Zu 99 Prozent aus oberfränkischen Zutaten und Spezialitäten wird das sogenannte „Heimatbrot“ hergestellt. Fotos: dpa

MÜNCHBERG. Das Rezept hat er sich nicht im stillen Kämmerlein ausgedacht. Andreas Fickenscher, Bäcker- und Konditormeister aus dem bayerischen Münchberg, war viel unterwegs. Hat mit vielen Menschen gesprochen, viele Mails gelesen, um dem Geschmack seiner oberfränkischen Heimat auf die Spur zu kommen.

160 Menschen, so bilanziert er, haben mitgewirkt am Rezept für sein Heimatbrot. Es besteht aus regionalen Zutaten, dazu gibt es einen Aufstrich - ebenso aus heimischen Produkten. „Brot braucht eine Bühne“, sagt er. Brot sei eigentlich ein Kulturgut, doch werde es heutzutage viel zu häufig verramscht.

Das Projekt Heimatbrot ist deshalb das Gegenprogramm zur Geschäftsidee der Supermärkte, wo Backautomaten günstige Backwaren zu niedrigen Preisen ausspucken. Und auch zu den zig Backshops mit massenweise Brezen und belegten Semmeln.

Weniger Bäckereien in Deutschland

Die klassische Bäckerei im Viertel, in der Dorfmitte oder am Marktplatz ist in Bedrängnis geraten. Zwar schwärmen gerade Menschen, die länger im Ausland leben, vom deutschen Brot; jüngst verriet auch die aus Deutschland stammende schwedische Königin Silvia, dass sie das deutsche Brot vermisst.

Mehr als 3000 Sorten hat das Bäckerhandwerk offiziell registriert, seit 2014 ist die deutsche Brotkultur zudem auf der Unesco-Liste des immateriellen Weltkulturerbes verzeichnet. Aber das deutsche Brot droht zum Mythos zu werden: Seit 1998 ist die Zahl der Bäckereien in Deutschland drastisch zurückgegangen. Damals gab es 21 500 Meisterbetriebe, heute zählt der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks noch 11 737.

Lesen Sie außerdem: Dem Bäcker landet zu viel Brot im Müll

Der Verband spricht von einem Konzentrationsprozess, weil die Zahl der Betriebe sinkt, die Umsätze aber zulegen. Auf 14,29 Milliarden Euro Umsatz kamen die deutschen Handwerksbäcker 2016 – nach 13,99 Milliarden im Jahr zuvor. Der „Coffee to go“, der Snack für unterwegs oder das schnelle Frühstück sind inzwischen die Umsatzgaranten.

Die riesigen Ketten geben sich selbstbewusst: „Der Umsatz der Brot- und Backwarenbranche wird auch in den nächsten Jahren zunehmen – und Großbäckereien werden dabei eine wichtige Rolle spielen“, sagte die Präsidentin des Verbandes Deutscher Großbäckereien, Ulrike Detmers. Die Zahl der Einzelbäckereien ohne Filialen werde weiter zurückgehen.

Das Handwerk kann sich behaupten

Dennoch blickt auch der Zentralverband des Bäckerhandwerks wieder zuversichtlich in die Zukunft: Die Automaten in den Supermärkten seien zwar direkt nach der Einführung schon eine große Herausforderung für das

Handwerk gewesen, sagt Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider. Inzwischen könne sich das Bäckerhandwerk behaupten. „Vor allem die Besinnung auf Qualität und Regionalität sind vielversprechende Erfolgsrezepte.“

Das Heimatbrot



Expansion:

Die Idee des Heimatbrots samt Beilagen will Bäckermeister Andreas Fickenscher auch auf andere Regionen ausweiten. Für die jeweilige Gegend typische Lebensmittel könnten als Brotzutat oder Aufstrichgrundlage dienen.

Hintergrund:

Bestenfalls rette man so heimisches Gemüse oder Gewürze, die sonst vom Aussterben bedroht sind.

Es zeichne sich eine Rückbesinnung ab – wieder hin zum traditionellen Brot. Der Verbraucher sei inzwischen bereit, mehr Geld für gute Lebensmittel auszugeben, „die nachhaltig und regional produziert wurden und die vor Ort Arbeitsplätze sichern“, sagt Schneider.

Lesen Sie außerdem: Bernd das Brot plaudert aus seiner Seele

Andreas Fickenscher, dessen Bäckerei in elfter Generation in Familienhand ist, bedient genau diese Sparte: Regionalität. 80 Prozent der Rohstoffe kämen aus der Umgebung. Bäcker zu sein, das sei keine vor allem heute 08/15-Arbeit, betont Fickenscher, der sich auch zum Brot-Sommelier ausbilden ließ: „Wer ehrlich backen will, hat einen anspruchsvollen Job.“

Weitere Artikel aus Bayern lesen Sie hier!

ZUR STARTSEITE

Die Kommentarfunktion steht exklusiv unseren Abonnenten zur Verfügung. Als Abc melden Sie sich bitte an oder registrieren Sie sich. Alle anderen Nutzer finden preis Angebote in unserem Aboshop.

Anmelden

Registrieren

Zum Abo-Shop

Das könnte Sie auch interessieren



NOTFÄLLE

„Nur eine Maß“ und doch 6,52 Promille >



POLIZEI

16-jähriger Azubi verunglückt tödlich >



VERKEHR

Drei Monate Teilsperre auf der B 16 >

hier werben

powered by plista

