

# inFranken.de

Region // Hof

Lebensmittel

## Existenzgefahr: Große Ketten verdrängen Einzelbäckereien immer mehr

Deutsches Brot ist weltweit beliebt und geschätzt. Nur in der Heimat selbst hat es das Brot aus der klassischen Bäckerei immer schwerer.



Das Heimatbrot und die Aufstriche sind zu 99 Prozent aus oberfränkischen Zutaten hergestellt. Fotos: Nicolas Armer, dpa



von DPA

Das Rezept hat er sich nicht im stillen Kämmerlein ausgedacht. Andreas Fickenschner, Bäcker- und Konditormeister aus Münchberg (Kreis Hof), 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.

### Klassische Bäckerei in Bedrängnis

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 rund 21.500 Meisterbetriebe, heute zählt der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks noch 11.737.

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, erst vor wenigen Wochen. Die Zahl der Einzelbäckereien ohne Filialen werde weiter zurückgehen.

### Weg von der Massenware

### Newsticker

Lokal  National

- 07:22 Uhr: Regionalität aus dem Internet: So werden sich regionale Erzeuger bald vermarkten
- 21:47 Uhr: Kreis Lichtenfels: Kollision mit Gegenverkehr - 38-jährige Beifahrerin schwebt in Lebensgefahr
- 21:20 Uhr: Mit 70 ist er Rödental's Altbürgermeister
- 20:22 Uhr: Unfallschwerpunkt: Verbot für Biker am Würgauer Berg tritt in Kraft
- 19:37 Uhr: Kreis Lichtenfels: Zwei Unfälle innerhalb weniger Stunden

[weitere Newstickermeldungen](#)

### Aktuelle Angebote



### Meist

gelesen  kommentiert  empfohlen



**Münchberg**  
Existenzgefahr: Große Ketten verdrängen Einzelbäckereien immer mehr



**Naila**  
Naila: Vermisste 42-Jährige Frau gefunden



**Hof an der Saale**  
Oberfranken: Betrunkener Mann schießt mit Waffe aus dem Fenster



**Hof an der Saale**  
Verletzter Jugendlicher in Oberfranken gibt Rätsel auf



**Berg**  
A9 in Oberfranken: Betrunkener Motorradfahrer wird meterweit durch die Luft geschleudert

### Zum Artikel

publiziert: Mittwoch, 18. Oktober 2017 11:45

aktualisiert: Mittwoch, 18. Oktober 2017 11:49

[Weitere Artikel aus Münchberg](#)

[Bilder \(2\)](#)

[Artikel drucken](#)

[Schrift vergrößern / Schrift verkleinern](#)

[Vorlesen lassen](#)

[Zu diesem Artikel einen Leserbrief verfassen](#)

[Diesen Artikel auf Ihrer Website einbinden](#)

Dennoch blickt auch der Zentralverband des Bäckerhandwerks wieder zuversichtlich in die Zukunft: Die Automaten in den Supermärkten seien zwar direkt nach der Einführung eine große Herausforderung gewesen, sagt Hauptgeschäftsführer Daniel Schneider. Inzwischen könne sich das Bäckerhandwerk jedoch behaupten. "Vor allem die Besinnung auf Qualität und Regionalität sind vielversprechende Erfolgsrezepte." Viele Menschen würden weg wollen von industriell gefertigter Massenware und interessierten sich wieder mehr für die Qualität der Lebensmittel.

Andreas Fickenscher, dessen Bäckerei in elfter Generation in Familienhand ist, bedient genau diese Sparte. Der 45-Jährige setzt auf Regionalität, 80 Prozent der Rohstoffe kämen aus der Umgebung. Acht Filialen betreibt er - mehr sollen es auch nicht werden. Sonst lasse sich der regionale Bezug nicht mehr aufrecht erhalten. Bäcker zu sein, das sei keine 08/15-Arbeit, betont Fickenscher, der sich auch zum Brot-Sommelier ausbilden ließ: "Wer ehrlich backen will, hat einen anspruchsvollen Job." Und dafür, so der Tenor in der Branche, mangelt es an Nachwuchs. Mitten in der Nacht aufstehen - alleine das hält viele junge Menschen von einer Ausbildung in der Bäckerei ab.

In Fickenschers Backstube gehen die Lichter aber vergleichsweise spät an. 70 Prozent der Arbeit werden am Tag erledigt: Er gebe dem Teig länger Zeit zum Reifen in eigens gebauten Reiferäumen, in denen die Semmeln ruhen, um am kommenden Tag gebacken zu werden. Der Arbeitstag könne deshalb später beginnen.

#### Typische Zutaten verwenden

Die Idee des Heimatbrots samt Beilagen will er bald auf andere Regionen ausweiten. Für die jeweilige Gegend typische Lebensmittel könnten als Brotzutat oder Aufstrichgrundlage dienen. Bestenfalls rette man so heimisches Gemüse oder Gewürze, die sonst vom Aussterben bedroht sind. Bei der oberfränkischen Variante des Heimatbrots ist das der Bamberger Spitzwirsing - der nur noch von wenigen

Gärtnern angebaut wird.

Die Rezeptur für sein Heimatbrot will Fickenscher öffentlich machen. Jeder kann es dann nachbacken, auch wenn es aufwendig ist. Fickenscher glaubt, dass der Verbraucher dadurch den Wert des Brotes wieder zu schätzen lernt, wenn er weiß, welche Arbeit eigentlich dahintersteckt. Zwei Dinge fehlen allerdings im Rezept, sagt er: "Zeit und Liebe, das sind zwei Zutaten, die nicht aufgeführt sind. Aber die notwendig sind."

#### Der Autor



DPA

Diese Website verwendet das Besondere-Angebot von Facebook für statistische Zwecke. Mit einem Cookie kann so nachvollzogen werden, wie unser Marketing auf Facebook wirkt und wie wir es verbessern können. Wir freuen uns, wenn Sie uns Ihr Einverständnis hierzu erteilen. Eine genaue Beschreibung zum „Besucheraktions-Pixel“ zu Cookies in Allgemeinen und Ihrem Widerspruchsrecht, das Sie jederzeit ausüben können, steht Ihnen in unserer Datenschutzerklärung unter [hier](#) zur Verfügung.

Ich willige ein

X