



Slow Food® Deutschland

Startseite > Aktuelles > 2017 > Projekt "Heimatbrot": Eine Brotzeit mit Arche-Passagieren

Projekt "Heimatbrot": Eine Brotzeit mit Arche-Passagieren



10.11.2017 – Andreas Fickenscher von Slow Food Oberfranken will die Tradition der regionaltypischen Brotzeit neu beleben. Das Konzept des Bäckermeisters nennt sich "Heimatbrot". Es bringt Passagiere der Arche des Geschmacks, einem internationalen Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität, und andere regionale Erzeugnisse auf den Tisch.

Die Idee von Heimatbrot wurde von Andreas Fickenscher während seiner Abschlussprüfung zum Brot-Sommelier geboren. "Ich wollte die Themen Regionalität und Erhalt der Artenvielfalt in meiner Facharbeit aufgreifen", erläutert er. In jedem Stück Brot solle der Genießer ein Stück Heimat entdecken.

Der dazu passende und für das Brot eigens entwickelte Brotaufstrich komplementiert das regionale Geschmackserlebnis.

Bild oben: Andreas Fickenscher, Bäcker-, Konditormeister, Brot-Sommelier und Initiator des Projekts Heimatbrot. | © Andreas Fickenscher



Schmackhafte Paarung: Brot und Kartoffel

Brot, Aufstrich und Beilagen sollen vereinen, was auf den Böden der jeweiligen Region gewachsen ist. Dies spiegelt sich beispielsweise in der Kombination des Arche-Passagiers Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel mit dem Lebensmittel Brot. Im Anschluss erfolgte am Kulmbacher Kompetenzzentrum für Ernährung des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forstendie praktische Umsetzung des Projekts für Oberfranken. Hier wurden die Rezeptur des Brots und ein passender Brotaufstrich entwickelt.

Unterstützung fand das Projekt durch Sternekoche Alexander Herrmann und Thomas A. Vilgis, Physiker und Experte für Geschmackskombinationen. Ebenso waren die Oberfranken selbst gefragt, die im Rahmen einer Online-Umfrage angeben konnten, welche Kräuter, Gewürze oder Rohstoffe sie mit ihrer Heimatregion verbinden. Sie trugen so zur Erstellung der Rezeptur bei. Das Ergebnis: Die Basis des Heimatbrotes für Oberfranken bildet ein Natursauerteigbrot, mit etwas Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellung (Arche-Passagier) und Fichtenspitzensirup sowie einer Kruste aus der Schwarzblauen Frankenwälder Kartoffel (Arche-Passagier). Passend dazu als Belag: eine regionale Käseauswahl, Schinkenspeck vom Strohschwein sowie die beiden Arche-Passagiere Bamberger Knoblauch und Bamberger Spitzwirsing.

Konzentrat der Genuskkultur

Das Projekt Heimatbrot ist auf den Aufbau von regionalen Handelsbeziehungen zwischen Landwirten, Handwerksbäckern und Gastronomen ausgerichtet, sagt Initiator Fickenscher. Dies sichere Arbeitsplätze und den Anbau und die Absatzförderung alter Sorten, insbesondere auch von Arche-Passagieren, und festige die Wertschöpfungsketten von Gastronomen und Bäckern.

Durch die Einbindung der Konsumenten in die Produktentwicklung werden die Menschen für regionale Rohstoffe wie Arche-Passagiere und den Wert des Ernährungshandwerk sensibilisiert. Fickenscher: "Hierfür werden Menschen aus der jeweiligen Region befragt, welche Kräuter, Gewürze, Gemüse, Biere, Käsesorten und weitere Spezialitäten sie mit der Region verbinden." Im Anschluss stellen Praktiker und Wissenschaftler passende Geschmackskompositionen zusammen und entwickeln gemeinsam mit Köchen Verarbeitungstechniken und Rezepturen, um so ein Konzentrat der Genuskkultur zu schaffen.



Bild oben: Das Heimatbrot Oberfranken. | © Genusssakademie Bayern

Bild darunter auf dem Holzbrett: Die Heimatbrotzeit – nur mit regionalen Zutaten und Lebensmitteln, unter anderem mit den Arche-Passagieren Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel, Bamberger Spitzwirsing, Bamberger Knoblauch und Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart. | © Genusssakademie Bayern



Arche-Passagiere als Bestandteil der Rezeptur

Arche-Passagiere sind Rohstoffe und Lebensmittel einzigartiger geschmacklicher Qualität, die einen identitätsstiftenden Charakter für eine Region haben. Sie sind Teil unseres wirtschaftlichen, sozialen und kulturellen Erbes, aber aufgrund sinkender Nachfrage vom Verschwinden bedroht. Diese Produkte sollen durch die Verwendung in einer Heimatbrotzeit wieder in das Bewusstsein der Öffentlichkeit gebracht werden. So soll die Nachfrage auch nach den Einzelprodukten, die als Zutaten im Heimatbrot enthalten sind, gesteigert und der Anbau für Landwirte wieder attraktiv werden.

"Die Passagiere der Arche des Geschmacks sind die standorttypischer biokultureller Diversität", erläutert Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland. "Wir unterstützen Projekte wie Heimatbrot, denn sie lassen erschmecken, was einen Lebensort eigen und besonders macht."

Bild oben: Bamberger Knoblauch beim Trocknen. Diese mild-scharfe Haussorte aus der Gärtnerstadt ist seit 2014 Passagier auf der Arche des Geschmacks und wird von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe unterstützt. | © Stefan Abtmeyer



Selbstverpflichtung zur Stärkung der regionalen Erzeuger

Die entwickelten Rezepturen werden inklusive der Herstellungsverfahren im Anschluss veröffentlicht. Die gewerbliche Nutzung soll an eine Selbstverpflichtung gekoppelt sein: U. a. wenn Gastronomen das Heimatbrot auf ihre Speisekarte setzen, müssen sie die Zutaten von regional ansässigen Handwerksbäckern und Erzeugern beziehen. Alle Bezugsquellen müssen angegeben sein. So soll das Projekt auch dazu beitragen, sich wieder auf regionale Partnerschaften und Kooperationen zu besinnen. Langfristiges Ziel ist, dass jede Region Deutschlands ihr eigenes Heimatbrot mit ihren regional-typischen Zutaten besitzt, das den hohen

Qualitätsanforderungen entspricht. Jedes Heimatbrot repräsentiert somit den Geschmack der Region und fungiert dadurch als schmackhafter Heimatbotschafter. Schlussendlich soll Heimatbrot dazu beitragen, Bäckern und Gastronomen ein Konzept an die Hand zu geben, das sich einfach umsetzen lässt und ihnen die Chance bietet, sich im Wettbewerb mit Industrie und Discountern klar abzusetzen. Somit können sich die Wettbewerbsfähigkeit, Arbeitsplätzen sowie -bedingungen verbessern.

Bild oben: Erzeuger von Bamberger Spitzwirsing und Bamberger Knoblauch. | © Stefan Abtmeyer

Quelle: Presseunterlagen Heimatbrot / Andreas Fiskschker

Mehr Informationen zum Projekt:

[Zur Website von Heimatbrot](#)

Mehr Informationen zur Arche des Geschmacks und den Arche-Passagieren im oberfränkischen Heimatbrot:

Die Arche des Geschmacks ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutzpflanzen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.

[Arche des Geschmacks](#)

[Arche-Passagier: Bamberger Knoblauch](#)

[Arche-Passagier: Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart](#)

[Arche-Passagier: Bamberger Spitzwirsing](#)

[Arche-Passagier: Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel](#)