

17. Oktober 2017, 21:09 Uhr

## Geschmack der Heimat

Knusprige Kruste, fluffiger Inhalt: Deutsches Brot ist weltweit beliebt und geschätzt. Nur in der Heimat selbst hat es der Laib Brot aus der klassischen Bäckerei immer schwerer. Ein Bäcker aus Oberfranken stemmt sich dagegen.



Von DPA



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 sozusagen das Gegenprogramm zur Geschäftsidee der Supermärkte, wo Backautomaten günstige Backwaren zu niedrigen Preisen ausspucken. Und auch zu den zig Backshops mit massenweise Brezeln und belegten Brötchen.

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

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.

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 jedoch behaupten. »Vor allem die Besinnung auf Qualität

und Regionalität sind vielversprechende Erfolgsrezepte.«

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. Viele Menschen würden weg wollen von industriell gefertigter Massenware und interessierten sich wieder mehr für die Qualität der Lebensmittel.

Andreas Fickenschner, 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 würden es auch nicht. Sonst lasse sich der regionale Bezug nicht mehr aufrechterhalten. Bäcker zu sein, das sei keine 08/15-Arbeit, betont Fickenschner, 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 Fickenschners Backstube gehen die Lichter aber vergleichsweise spät an. 70 Prozent der Arbeit werden am Tag erledigt: Er gebe dem Teig länger Zeit in eigens gebauten Reiferäumen, in denen die Brötchen ruhen, um am kommenden Tag gebacken zu werden. Der Arbeitstag könne deshalb entsprechend später beginnen.

Die Rezeptur für sein Heimatbrot will Fickenschner öffentlich machen. Jeder kann es daheim nachbacken. Fickenschner glaubt, dass der Verbraucher dadurch den Wert des Brotes wieder zu schätzen lernt.

#### Schlagworte in diesem Artikel

Brot

Heimat

Oberfranken

DPA

Klicken Sie auf ein Schlagwort, um es zu „Meine Themen“ hinzuzufügen oder weitere Inhalte dazu zu sehen.



Kommentare | Kommentieren



zur Startseite

## Mehr zum Thema



WIE AUSGEWECHSELT

### Gießen 46ers bringen Meister an den Rand einer Niederlage

Mit einer couragierten Leistung bringen die Gießen 46ers den amtierenden Meister Brose Baskets Bamberg an den Rand einer Niederlage. Trotz des 84:87 kann das Team viel Positives aus dem Spiel ziehen.



ROTE TEUFEL

### EC vor Kerb-Wochenende: Ein Comeback, ein Wiedersehen und Feierlaune

Eishockey-Zweitligist EC Bad Nauheim trifft am Freitag auf die Bayreuth Tigers. Nico Kolb wird Leon Niederberger ersetzen und Nicklas Mannes feiert nach acht Monaten Pause sein Comeback.



DEUTSCHLANDREISE

### Von Seidla zu Seidla - Bierwanderwege in Franken

Die kleine Gemeinde Aufseß in Oberfranken hält mit vier Privatbrauereien einen Weltrekord. Auf dem Brauereienweg kann man sie kennenlernen.

## Bilder und Videos

ALLE BILDER | ALLE VIDEOS



Die besten Bilder des Weihnachtssingen im ...



Weihnachtsmarkt in Ossenheim



So schön war das Weihnachtssingen im ...

---

## Kommentare

---

KOMMENTAR HINZUFÜGEN



### Kommentar schreiben - Ihre Meinung zum Thema ist gefragt

Kommentare werden erst nach einer Prüfung durch die Redaktion veröffentlicht. Bitte beachten Sie die Netiquette sowie die Hinweise nach dem Absenden Ihres Beitrags.

Überschrift

Meine Meinung (Noch 1000 Zeichen verfügbar)

Automatische Benachrichtigung bei jedem neuen Kommentar in dieser Diskussion?

Benutzername

Passwort (Passwort vergessen?)

Angemeldet bleiben

EINLOGGEN

Sie haben noch kein Login? [Jetzt kostenlos registrieren.](#)

[Impressum](#) | [Kontakt](#) | [AGB](#) | [Nutzungsbedingungen](#) | [Datenschutz](#)

[Anzeige aufgeben](#) | [Mediadaten](#) | [Leser-Service](#) | [Newsletter](#) | [RSS](#)

© 2017 wetterauer-zeitung.de

Ihre Zeitung für Wetterau und Umgebung. Alle Rechte vorbehalten.

Mittelhessische Druck- und Verlagshaus GmbH & Co.KG

NACH OBEN