

Der brotverliebte Sommelier

Bäckermeister Andreas Fickenscher will dem jahrtausendealten Produkt zu neuem Glanz verhelfen. Dafür ist er nun nochmal zum Schüler geworden.

Von Sören Göpel

Münchberg – Nein, ein Start-up sind sie ganz sicher nicht mehr. Seit 1625 gibt es das Backhaus Fickenscher in Münchberg. Andreas und sein Bruder Florian sind die elfte Generation. Ihre Eltern Helmut und Marga agieren noch im Hintergrund. Das Geschäft läuft gut, sagt Andreas. 85 Angestellte beschäftigt das Familienunternehmen. Es könnte einfach so weiterlaufen. Soll es aber nicht.

Bäcker müssten heute mehr sein als Lebensmittel-Lieferanten. Reifezeit, Abgang, Harmonie. Worte, die Fickenscher wie selbstverständlich verwendet, wenn er von seinen Produkten spricht, vor allem von seinem neuesten, dem Heimatbrot.

Seit Kurzem ist Andreas Fickenscher Oberfrankens erster Brot-Sommelier. 480 Stunden lang hat er in Weinheim an der Weinstraße mit den besten Ernährungswissenschaftlern, Weinkennern, Köchen (unter anderem Johann Lafer) und Metzgerinnen zusammengesessen, von ihnen gelernt, warum ein Sommelier, ganz egal aus welcher Branche, so viel mehr Wissen haben muss über Essen als er eigentlich braucht auf seinem Gebiet.

Nicht ein Mal haben sie dabei Brot gebacken.

Dabei hätte Fickenscher gerade jetzt viel zeigen können. Das Heimatbrot, in dem bis auf das Meersalz nur Produkte aus Oberfranken stecken, ist so ein gutes Stück, das nur Genusshandwerker wie er entwickeln können. Fickenscher macht keinen Job, sein Beruf ist sein Hobby. Er tüfelt ständig, sucht sich neue Handlungsfelder. Und er ist sich bewusst, dass er sein Tun der Welt zeigen muss, um Aufmerksamkeit zu bekommen. Er kann das, was er tut, mittlerweile auch gut verkaufen. Deutschlandweit sind Medien zuletzt auf sein Projekt aufmerksam geworden, über das zuerst unsere Zeitung berichtet hat.

Das Rezept fürs Brot von daheim soll demnächst für jedermann zugänglich sein. „Ich will einfach wieder ein anderes Bewusstsein für Brot- und Backwaren herstellen, fürs Essen überhaupt“, sagt er. Wer den Sauerteig-Laib nachbacken will, muss sich nur verpflichten, die vorgegebenen Zutaten zu verwenden. Und natür-



Der frischgebackene Brot-Sommelier Andreas Fickenscher. Foto: Findeiß

lich muss es auch so heißen. Aus Coburg sei schon die erste Anfrage gekommen, erzählt er. Demnächst will er sein Konzept gemeinsam mit anderen Spitzenköchen in Deutschland verwirklichen. Er hofft, im nächsten Monat die Freigabe von Fördermitteln zu erhalten.

Von Schleswig-Holstein bis Garmisch könnte es dann Heimatbrote geben, immer streng gebacken mit dem, was die jeweilige Region hergibt. Im Landkreis Hof ist die

**„In Zeiten von
Fertig- und Massenprodukten
müssen sich die kleinen
Bäckereien spezialisieren.“
Brot-Sommelier Andreas Fickenscher**

„Schwarzblaue Kartoffel“ so ein Schatz. Nur im Frankenwald gibt es sie noch. Sie liegt am Ende als Kruste auf dem Heimatbrot.

Fickenscher will mit seinem Projekt nicht nur das eigene Geschäft ankurbeln, sondern auch diejenigen verbinden, die gleiche Interessen haben, die Essen lieben, die essen zelebrieren, die nicht nur essen, um satt zu werden. Wirtshäuser sollen das Brot selbst backen können. Wenn die Nachfrage steigt, muss auch der Bauer wieder mehr auf die traditionellen Produkte setzen, sie anbauen, nicht nur in den Hofläden vertreiben.

„In Zeiten von Fertig- und Massenprodukten müssen sich die kleinen Bäckereien spezialisieren.“ Fickenscher plädiert für weniger Produkte in der Auslage. Dafür welche mit

Qualität, mit selbst gekochten Fruchtfüllungen fürs Gebäck, Brot, dessen Teig langsam backfertig gemacht wird, eben wie zu Großmutterns Zeiten. Ein Brot, das schnell gebacken wurde, sei leicht zu enttarnen: Gelblich-weiße Kruste statt rotbrauner, kaum gesplitterte Oberfläche, erklärt er am Beispiel eines Baguettes. Ein gutes Brot zu backen, sei eigentlich keine Wissenschaft – und ist doch eine. Fickenscher hat eine 60 Seiten starke Facharbeit geschrieben, wurde in sechs Handlungsfeldern geprüft, fast 7000 Kilometer ist er gefahren für seinen neuen Titel. Es hätte alles so bleiben können wie bisher. Er hält es dann aber doch eher mit Konfuzius: „Wähle einen Beruf, den du liebst, und du brauchst keinen Tag in deinem Leben mehr arbeiten.“ Das nächste Projekt steht schon fest: Ein Buch in Zusammenarbeit mit seinem Dozenten Prof. Thomas A. Vilgis, einem Wissenschaftler des Max-Planck-Institutes. Vilgis leitet die Abteilung Polymerforschung und hat auf dem Gebiet der Molekularküche geforscht. Mit ihm will Fickenscher sein Wissen dem Volk nahebringen. Damit nicht alles bleibt, wie es ist.

www.mein-heimatbrot.de

Fernseh-Beitrag

Ein Stück Heimat zum Genießen – in Form eines Brotlaibes: Die junge Geschichte des Heimatbrotes erzählt der „Bayerische Rundfunk“ am Freitag um 19.30 Uhr in der Sendung „Heimatrauschen“.