

DAS PASST ZUSAMMEN: Intuitiv macht es die Hausfrau schon richtig, wenn sie zum Wurstbrot eine Gewürzgurke reicht. Brotsommelier Andreas Fickenscher kann wissenschaftlich erklären, warum das so gut schmeckt.

Brozeit, modern interpretiert: vom Klassiker mit Wurst und Gurke über Ziegenkäse und Marmelade auf Laugengebäck bis hin zum Dinkel-Vollkornbrot mit Gorgonzola und Birne – ein Brotsommelier weiß, was zusammenpasst.
Fotos: Norbert Heimbeck



Vom Bäcker zum Genusshandwerker

Warum sich der Münchberger Bäckermeister Andreas Fickenscher zum Brotsommelier ausbilden ließ

MÜNCHBERG
Von Norbert Heimbeck

Das machen schon viele richtig: Den Frischkäse auf dem Frühstücksbrot mit einem Klecks Marmelade ergänzen. „Es ist sinnvoll, Säure und Süße zu kombinieren“, erklärt Andreas Fickenscher. Der Münchberger Bäcker- und Konditormeister ist Oberfranken erster Brotsommelier.

Er hat schon zwei Meistertitel und ein Studium als Betriebswirt. Warum dann mit 45 Jahren noch einmal eine Fortbildung samt Prüfung, die von 14 Teilnehmern nur zwölf bestehen? „Als Bäcker habe ich gelernt, gutes Brot zu backen. Als Brotsommelier habe ich gelernt, über den Brotzeitteller-Rand hinaus-zuschauen.“ Elf Monate hat er dafür gearbeitet, hat 480 Stunden Vorlesungen besucht, hat 6940 Kilometer zwischen dem heimischen Münchberg und der Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim zurückgelegt, sechs Kilogramm Lernstoff über Brotkultur, Sensorik, Foodpairing, Aromakunde, Wein und Bier, Käse und Wurst studiert und am Ende eine Prüfung in sechs

Fachbereichen absolviert. „Man weiß ja nicht, was auf einen zukommt. Ich bekam ein syrisches Pitabrot vorgelegt und sollte das beurteilen.“

Seit 1625 bäckt einer mit dem Namen Fickenscher in Münchberg. Aktuell führt Andreas zusammen mit seinem Bruder Florian das Unternehmen, zu dem heute 85 Mitarbeiter und acht Filialen im Hofer Raum gehören. Die elfte Generation der Fickenschers versteht es, die Tradition eines der ältesten Handwerksberufe mit den Erfordernissen des 21. Jahrhunderts zusammenzuführen. Inzwischen bezeichnet sich Andreas Fickenscher als Genuss-Handwerker und spricht häufig über die Leidenschaft für den Beruf und das Produkt. Im Sommelierkurs hat er gemeinsam mit Bäckerei-Fachleuten, Lebensmittel-Handwerkern und Wissenschaftlern gelernt, „unseren Geruchs- und Geschmackssinn zu schärfen.“ Offenbar ist ihm das so gut gelungen, dass er künftig selbst als Dozent an der Akademie in Weinheim Brotsommeliers ausbilden wird.

Was haben nun die Oberfranken davon? Was nützt es Fickenschers Kunden, wenn der Chef erklären kann, wie



Andreas und Jessica Fickenscher präsentieren die Sommelier-Brotzeit.

vor elftausend Jahren Brot gebacken wurde? „Wir wollen dafür sorgen, dass die Menschen ihre Lebensmittel wieder mehr schätzen“, sagt er. Der Heimatgedanke wird gerade in der Lebensmittelversorgung zunehmend wichtiger. Immer mehr Verbraucher wollen wissen, woher ihre Nahrung kommt und wer sie hergestellt hat.



Andreas Fickenscher hat das sozusagen auf die Spitze getrieben und im Rahmen seiner Fortbildung das Heimatbrot entwickelt: „Dieses Brot soll zeigen, wie Oberfranken schmeckt.“ Es ist ein Sauerteigbrot, in dem Rauchbier, Fichtenspitzenirup, Kümmel und Koriander zu finden sind. Der Clou ist eine Kruste aus gerösteten Kartoffeln. Zur Brozeit wird's mit einer Zwiebel-Speckmarmelade und eingewecktem Spitzwirsing. Sämtliche Zutaten – bis auf das Meersalz – stammen aus Oberfranken, etwa der Bamberger Spitzwirsing. Kurze Wege vom Feld zum Ver-

arbeiter und zum Kunden – das ist nachhaltig. Die Nachfrage nach dem Heimatbrot samt zugehörigen Leckereien ist so groß, dass die Bauern, die die schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel produzieren, in diesem Jahr die Anbaufläche erweitern werden. So arbeitet der Bäcker an einem Netzwerk von Produzenten, die sich auch dem Erhalt alter Sorten verpflichtet fühlen.

Solche Geschichten erzählt Andreas Fickenscher nicht nur Journalisten, sondern auch seinen Kunden. Eine dieser Storys ist das Reinheitsgebot, das er für sein Unternehmen aufgestellt hat: Rohstoffe kommen zu 80 Prozent aus Oberfranken, gebacken wird mit natürlicher Butter statt künstlicher Margarine, Konservierungsmittel und Farbstoffe sind tabu, ebenso gentechnisch veränderte Zutaten. „Wir verwenden keine Eier aus Käfighaltung und produzieren ausschließlich mit hauseigenem Sauerteig statt industrieller Trockenware“. All das, um sich von den Industrieteiglingen der Supermärkte und der Aufbackware der Discounter abzusetzen. Um die einzigartige Brotkultur „um die wir in der ganzen Welt beneidet werden“, zu erhalten.

Kulinarische Reise: Im Februar wird's romantisch

Stefan Ruckriegel plant ein Überraschungsmenü für Verliebte – Bodenständige Küche mit gehobenem internationalen Anspruch

BAYREUTH/SEYBOTHENREUTH
Von Norbert Heimbeck

„Ohne Klöße am Sonntag kommt man hier nicht aus“, sagt Stefan Ruckriegel. Der 27-Jährige leitet den Gasthof Ruckriegel in Seybothenreuth. Hier verbindet er Bodenständiges mit der internationalen Küche, die er im Jagdschloss Thiergarten, im Sheraton Hotel in Nürnberg und im Bayerischen Hof in München gelernt hat.

Am 1. Februar kocht er für die Gäste des „Nordbayerischen Kuriers“: „Wir werden zeigen, dass man mit ein wenig Vorbereitung ein tolles Überraschungsmenü für den Partner oder die Partnerin zaubern kann.“ Thema des Abends ist der Valentinstag. Natürlich können Verliebte an diesem Tag ausgehen und sich kulinarisch verwöhnen lassen. Doch wie viel schöner ist ein romantischer Abend in den eigenen vier Wänden? Mit selbst zubereiteten köstlichen Speisen und ausgesuchten Getränken?

Inspiration für einen Verwöhn-Abend will Stefan Ruckriegel den Gästen der ersten Kulinarischen Reise in

diesem Jahr liefern. Manchem Leser ist er bereits als Mitwirkender beim Kurier-Suppentag bekannt. Er stellt Gerichte vor, die sehr edel wirken, aber nicht unbedingt Profiwissen vom Koch erfordern. Die Gäste dürfen sich in der Vorführküche des Möbelhauses Pilipp in Bindlach auf ein Vier-Gänge-Menü freuen: Es beginnt mit einem Rote-Beete-Carpaccio und Forelle, dann folgt eine Maronen-Apfel-Suppe. Als Hauptgang gibt es Schweinefilet im Speckmantel und zum krönenden Abschluss folgt ein „Duett von Schokolade“.

„Wir wollen Ideen geben für ein Menü, das gut vorzubereiten ist und dann am Festtag selbst schnell fertiggestellt ist“, sagt Ruckriegel. Wichtig ist auch, dass Gewürze und Zutaten verwendet werden, „die man sowieso schon zu Hause haben kann. Es nützt ja nichts, wenn man für ein einziges Gericht exotische Zutaten ansammeln und nicht mehr gebraucht werden.“

Den Spagat zwischen Alltagsküche und gehobenen Ansprüchen bewältigt Stefan Ruckriegel auch in seinem Gasthof täglich. Er hat das Haus, das schon

seine Großeltern betrieben haben, vor wenigen Jahren übernommen. Manchmal wünscht er sich von seinen Gästen mehr Mut zum Ausprobieren: „Ich biete

natürlich typisch fränkische Küche, aber mit einem durchaus gehobenen Anspruch.“ Und deshalb bereitet er zum Beispiel Rouladen „ganz klassisch“ zu,



Stefan Ruckriegel kocht (nicht nur) für Verliebte: Eine feines Valentinsmenü gibt's bei der Kulinarischen Reise am 1. Februar.

Foto: Norbert Heimbeck

aber serviert werden sie in einer Dijon-Senf-Sauce. Denn Ruckriegel möchte, dass sich seine Gäste wohlfühlen. Fleisch und andere Zutaten seiner Küche bezieht er, wenn möglich, von heimischen Jägern und Produzenten. Wenn er über seine Arbeit spricht und Details zu den Rezepten schildert, spürt man: Dieser junge Mann ist Gastgeber aus Leidenschaft. Und er versucht, sich auf seine Gäste einzustellen. Deshalb dürfen sich Liebhaber fränkischen Brauchtums in der kommenden Woche auf zwei heimische Spezialitäten freuen: „Ich plane eine Brezen- und Zoigl-Woche“, verrät der Koch und Hotelbetriebswirt.

Der Valentinstag fällt heuer mit dem Aschermittwoch zusammen. Wie verbringt Stefan Ruckriegel diesen Tag? „Ich werde natürlich arbeiten“, sagt er und lacht.

INFO: Für die Kulinarische Reise am 1. Februar gibt es nur noch wenige Restkarten. Einlass ab 18.30 Uhr, Beginn ist um 19 Uhr. Auskunft erteilt Vanessa Sanarov vom Kurier-Marketing unter 0921/294-437.