

| Der durchdigitalisierte Heimatbrotbäcker

Wo fängt man an? Beim Brot? Beim Digitalen? Bei den elf Generationen? Beim Sommelier? Oder doch bei den blauen Frankwaldkartoffeln und dem herbsüßen Sirup aus Fichtenspitzen?



Foto: Frank Wunderatsch.

Ein Gespräch mit Bäckermeister Andreas Fickenscher ist zugleich sehr einfach und sehr kompliziert. Was er sagt – und vor allem: wie – gleicht seiner Idee von seinem Handwerk. Er schöpft aus dem Vollen, fügt mit tiefem Wissen und hohem Können unerschrocken Altes zu Neuem und auch andersherum, probiert und verwirft mit feinem Gespür und Geschmack, hat unendlich viele Zutaten zur Verfügung, schweift aus und kreist ein – bis sich alles zu einem Ganzen fügt, möglichst harmonisch. Wie ein Brot.

Wiewohl, sein jüngstes Brot, das er liebevoll sein „Heimatbrot“ nennt, mit dem macht er – und das ist nicht übertrieben – bundesweit Furore: Es ist rund, ja – aber es hat auch so etwas wie Stacheln. Kleine Widerhaken, die beim Aufschneiden von der Kruste ab- und davonspringen, als wollten sie ihren Geschmack und ihre Botschaft möglichst weit streuen. Am besten überall hin. Und es funktioniert. Wer das zart prasselnde Krachen hört und die Stiftchen fliegen und landen sieht, der muss sie einfach mit dem Finger aufstippen ... und in den Mund schieben...

Andreas Fickenscher, 45, ist Bäcker, elfte Generation, seine Familie schafft seit 1625 in Münchberg, einer sehr kleinen Stadt sehr weit im Norden von Bayern, dort wo es exakt Oberfranken heißt oder noch exakter Fichtelgebirge und Frankenwald – und das ist, zumindest für die, die dort leben, ein riesiger Unterschied. Außer Bäcker- und Konditormeister ist Fickenscher noch studierter

Betriebswirt und führt gemeinsam mit seinem Bruder Florian, dessen Frau Stefanie und der eigenen Frau Jessica, den Familienbetrieb.

Andreas Fickenscher hält es mit dem Brot: Seit diesem Jahr ist er ausgebildeter und geprüfter Brotsommelier. Er kann also nicht nur Brot backen – sondern er weiß auch alles über dessen Geschichte und Kultur, über seine unendlich vielen Geruchs- und Geschmacksvarianten. Und als Facharbeit für den Brotsommelier hat Fickenscher das Brot mit den Stacheln ertüfelt – so muss man das wohl nennen.

Sein „Heimatbrot“.

Als er seinem stacheligen Brot den Namen „Heimatbrot“ gab, ahnte er nicht, wie politisch der Begriff Heimat im Jahr 2017 sein würde. Für ihn war dieser Name einfach die Zusammenfassung dessen, was ihm wichtig ist und was er in diesem Brot vereint sieht: Die Region, aus der er stammt und in der er geblieben ist. Zutaten, die aus dieser Region kommen. Das Gefühl, dort am genau richtigen Platz zu sein. Und seine Auffassung von seinem Beruf: „Man muss das machen, was man am besten kann und wovon man am meisten weiß.“

Eine kleine Untertreibung ist das, mindestens. Weil Fickenscher sein Wissen ja ständig erweitert. Und damit ständig noch Besseres, Innovativeres machen will. Und das nicht nur beim Brot, sondern ganz generell in seinem Brotbetrieb.

Es hilft nichts, man muss jetzt – wenigstens kurz – von der Heimat weg – und zur Digitalisierung kommen. So gut und stimmig, wie Fickenscher den Teig für sein Brot zusammenbringt, gelingt das bei ihm im Betrieb auch für das Brot und die Digitalisierung. Die beiden Fickenschers haben so viel wie möglich von dem, was nicht zu ihrem eigentlichen Handwerk gehört, automatisiert: Verwaltung, Controlling, Personaleinsatzplanung, Kassenführung und Warenwirtschaft. Auch das Verwiegen der Zutaten und das Bereiten des Sauerteigs. Selbst die Teigkammern steuert der Computer. Mehr als 70 Prozent der einstigen Nacharbeit haben die Fickenschers so auf den Tag verlegt – „damit der Beruf Bestand haben kann und wieder sexy wird“. Das funktioniert, die Azubis laufen ihnen ins Haus. Die Gesellen auch. Das ist bemerkenswert im Bäckergewerk. Denn bundesweit bleibt hier etwa jeder vierte Ausbildungsplatz leer. Digitale Möglichkeiten an der richtigen Stelle zu nutzen, da haben dann Betrieb wie Beschäftigte etwas davon.

Dem Brotbäcker Fickenscher bringt die Digitalisierung aber vor allem eines: Zeit. Genauer: Zeit für seine Leidenschaft. Und für Langsamkeit. Er ist in seiner Region der stellvertretende Vorsitzende von Slow Food, der Gegenbewegung zum uniformen und globalisierten Fastfood. Und als er sich an sein „Heimatbrot“ machte, da ließ er es auch langsam angehen. Er fragte die Fichtelgebirgler und Frankenwälder, wie für sie „Heimat“ schmeckt. Wertete aus, bezog andere Experten ein, Wissenschaftler ebenso wie den Michelin-Stern-Koch Alexander Herrmann. Überlegte, probierte aus – und buk am Ende das erste „Heimatbrot“ aus Roggen und Weizen, Sauerteig und Quellwasser, Hefe und Rauchbier und Fichtenspitzenirup – und mit der Kruste aus blauen Frankwaldkartoffeln.

Die öffentliche Premiere war der perfekte Erfolg.

Auch, weil Fickenscher es nicht beim Brot beließ. Stern-Koch Herrmann kreierte einen Aufstrich dazu und eine Beilage. Die bestand – wie das Brot – ausschließlich aus Zutaten aus der Region, die vom Vergessenwerden und Verschwinden bedroht sind: Wer kennt schon Bamberger Spitzwirsing? Oder eben die blaue Kartoffel für die Brotkruste.

Was dieses „Heimatbrot“ kostet, das hat nicht etwa Fickenscher selbst festgelegt, nein, das überließ er den Premieren-Verkostern. Die bestimmten, was ihnen sein Brot wert ist, und exakt für diesen Preis verkauft er es nun. Sechs Euro das Kilo sind das. In einer Gegend, die nicht zu den Hochlohn-Regionen gehört, heißt das schon etwas. Aber, wie man so im Backstubenjargon sagt: Es geht, das Brot. Das Geschäft mit dem stacheligen Heimatbrot läuft. Und weil eine Agentur-Journalistin nach Münchenberg kam, stand die Geschichte vom „Heimatbrot“ bald in den Zeitungen und Illustrierten der Republik.

Für Fickenscher jedoch ist nicht das der eigentliche Erfolg. Für ihn zählt, dass seine Idee vom Essen als Genuss, von einer Besinnung auf das Regionale und Gute und, vor allem, gut Gemachte, Anhänger gewinnt. „Es geht um Geschmackserlebnisse“, sagt Andreas Fickenscher und erzählt von der Geschmacksexplosion aus Südtiroler Früchtebrot mit Blauschimmelkäse und Süßwein. Genau das bringt auf den Punkt, wie der Meister des Brotes sich selbst und sein Handwerk versteht, nämlich als ein „Genusshandwerker“.



Foto: Genussakademie Bayern.



Foto: Frank Wunderatsch.



Foto: Genussakademie Bayern.

Text: ZDH/Cornelie Barthelme

Dieser Artikel erschien zuerst im [ZDH-Jahrbuch 2017](#).

Themen, die uns bewegen:

[Digitalisierung im Handwerk](#)

[Ausbildung im Handwerk](#)

[Ländlicher Raum](#)

[Schnellnavigation ausklappen](#)

