



Vom Obstgemisch im Kessel bis zum fertigen Brot. In der Bäckerei Scheitle wird nach altem Rezept das Saftbirnenbrot hergestellt. (Fotos: Mechthild Wiedner)

Geheimnisse um die „Gute Luise“

Das Original Saftbirnenbrot stammt aus Günzach im Landkreis Ostallgäu

„Jetzt rückt des Bäckers Freundin wieder in den Mittelpunkt“, tuscheln die Einheimischen in der Allgäugemeinde Günzach in jedem Jahr vielsagend und erwartungsvoll miteinander immer dann, nachdem am ersten Sonntag im Oktober das Erntedankfest feierlich begangen wurde. Unverändert wie immer leben nun traditionell in der Bäckerei Scheitle über die nächsten drei Monate hinweg alte Geheimnisse des Backens von „Birazelta“ wieder auf.

Dabei handelt es sich um ein mit vielerlei Brauchtum verbundenes Wintergebäck, das als „Klätzen- oder Hutzelbrot“ vor allem in Bayern einst ein „Speisepfer“, mit dem man sich vernehmlich mit den Seelen der Verstorbenen versöhnen wollte“ darstellte. Die Bewirtung der Toten mit Backwerk aus getrockneten Birnen verhiieß Glück, langes Leben und Gesundheit für die Erdenbewohner, wenn alle bei Tisch davon zehrten. Aus alten Urkunden geht hervor, dass „Birnenbrot seit 1329 für Naumburger Bäcker ein Zunftprivileg war, das vom Naumburger Bischof verliehen wurde“. Birnen waren bereits in der Steinzeit bekannte und beliebte Früchte und hatten große Bedeutung als Fruchtbarkeitssymbol. Allerdings handelte es sich dabei um Wildfrüchte, die mit den heutigen Zuchtsorten und erst recht mit des Bäckers „Freundin Luise“ nicht vergleichbar sind.

Karoline, des Günzacher Bäckers Gattin, wird deshalb auch keineswegs eifersüchtig, wenn ihr für jeden Spaß zugänglicher und fröhlicher Ehemann Ludwig Scheitle im Traum von seiner „Guten Luise“ spricht und diese am Morgen danach gar im Vorratskeller besucht. Sorgen macht er sich höchstens darum, nicht genug von den unentbehrlichen saftigsten Birnen der Sorte „Gute Luise“ bestellt zu haben, womit alle möglichen Zweifel beseitigt sind, was es mit der vermeintlichen „Freundin“ auf sich haben könnte. Mancherlei Geheimnisse ranken sich allerdings um diese Frucht, mit der bekanntlich der legendäre „Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland“ noch nach seinem Tod die Kinder erfreute, und somit

auch um das aus wohl-schmeckenden Birnen gebackene und beliebte, durch Patent gesetzlich geschützte „Original Saftbirnenbrot“.

Rezept auf der „Walz“ erfahren

Früchtebrote gehören wie Lebzelten zu den ältesten Festtagsgebäcken des Menschen, wie es auf viele „Birazelta“ und seit Generationen insbesondere als einmalige Allgäuer Spezialität auf das Saftbirnenbrot aus Günzach zutrifft. Anfangs buk auch die ärmste Bäuerin aus eigenem Dörrobst und Teig im Voralpengebiet zur Adventszeit „Hutzelbrote“, bis gewerbliche Bäckermeister sich der Herstellung der süßen Brote annahmten.

Ein unvergleichlicher Duft zieht Jahr für Jahr im Herbst für Wochen durch alle Stockwerke des Günzacher Bäckershauses mit dem weithin sichtbaren Brezenkasper als Talisman auf dem Dach und dem Familienwappen an der Hauswand. Spätestens dann, wenn der süße Geruch nach Früchten und erstem fertigen Backwerk auch nach draußen dringt, haben sich Karoline und Ludwig Scheitle, deren Sohn Michael und eine Auszubildende an die Arbeit gemacht. Der Bäckermeister eifert damit in vierten Generation seinem Großvater nach, der auf seinen einst üblichen Lehr- und Wanderjahren das Rezept für Saftbirnenbrote „von der Walz wohl aus dem Badischen mitbrachte und fortan wie seinen Augapfel hütete. Noch heute bewahre ich diese Unterlagen als Geheimnis im Tresor auf“, wie Scheitle betont. „Mein Großvater verkaufte, wie damals vielerorts üblich, seit 1898 die Birnbrote wie auch alle anderen Backwaren direkt durch das Backstufenfenster, zu dem links und rechts Treppchen empor führten, denn ein Laden galt noch als Luxus“.

Mühsam knetete der Großvater noch den Teig von Hand und musste den unpraktischen Ofen ständig schüren, „da haben wir heute mit dem geregelten Thermostat ganz andere technische Möglichkeiten und können viel mehr Birnenbrote backen, und die machen wir geseheit!“

Hutzel Früchte aus dem Alpenraum

„Nicht nur Saftigkeit und Aroma, sondern insbesondere auch das Geheimnis der Aufbereitung dieser Zutaten machen das Original aus“, heißt es, hinzu kommt das Backen im Steinbackofen, „der eh und je ein besonderes Backverhalten aufweist“, und in dem Scheitle in der Saison wöchentlich 500 Saftbirnenbrote backt.

Zu den verwendeten erstklassigen Trockenfrüchten gehören neben Datteln und Feigen hauptsächlich die Saftbirnen „Gute Luise“, Aprikosen, Pflaumen und Sultaninen, die als Dörrobst aus dem Alpenraum und dem Schwäbischen kommen. Orangeat und Zitronat sowie Honig runden das Aroma ab. „Um die Saftigkeit und den intensiven Fruchtgeschmack zu erzielen, werden die „Hutzeln“ in einem Sud aus Schwarztee, Gewürzwein, Rum und Bodenseeobstler getränkt und entfalten dadurch ihren vollen Geschmack. Sie werden aufgeköcht, bis sie weich sind und ihren natürlichen Zustand zurück erlangen“, erklärt der Bäckermeister. Drei Tage muss die Maische im Bottich abwechselnd gemischt werden und ruhen, bevor man die Früchte in einen Strudelteig zu runden Laiben einarbeitet.

Wenn die Fruchtemasse ihre zarte Hülle aus Strudelteig bekommt, herrscht in der Backstube Hochbetrieb. Die mit dem Hefeteig ummantelten Laibe müssen auf dem „Abzug“ eine halbe Stunde nachgehen, bis die Walze, einem „Igel“ gleich, über die Brote gezogen werden kann, damit die entstandenen Luftblasen aus der Teighülle entweichen. Nach einem kurzen Aufenthalt im Garraum werden über 100 Früchtebrote gleichzeitig für eine Stunde, zunächst bei 250 °, dann fällt die Temperatur des Ofens allmählich ab, in den Steinbackofen geschoben, bis sie die typisch dünne, braune Kruste aufweisen und schließlich abkühlen. Ein spezieller Anstrich aus Butter, Vanille und Macis, dem aromatischen Muskatnussöl, festigt und konserviert diese Spezialität, die am nächsten Tag in Folie verpackt werden kann.

Gehaltvolles Gebäck zur Winterzeit

„Für die Bauern war dieses Gebäck, das zur Herstellung in Form des Safthirnenbrotes langjährige Erfahrung und gründliches Wissen voraussetzt, in der Weihnachtszeit schon lange besonders angebracht“, erklärt Karoline Scheitle. Nicht umsonst spricht es sich in Windeseile herum, wenn die ersten „Birnzelta“ im Bäckerladen auftauchen.

Doch nicht nur in der Bäckerei selbst, sondern auch auf vielen Weihnachtsmärkten im Allgäu und in ganz Süddeutschland sowie mittlerweile im gesamten Bundesgebiet ist das leckere, saftige Birnenbrot aus Günzach begehrt. Dank der teuersten und besten Birnensorte „Gute Luise“ als Hauptbestandteil des Backwerkes findet es alljährlich Abnehmer auch auf dem „Dresdner Striezelmarkt“ und ist über das Internet zu bestellen. Seit Jahren aber schon versendet der Bäckermeister sein Original Safthirnenbrot im Herbst nach Finnland, Spanien und sogar Südafrika.

Die Familie Scheitle ist natürlich außerordentlich stolz darauf, dass die überlieferte Rezeptur des Großvaters auch noch in unserer Zeit soviel Anklang findet. Qualität und Genusswert der „Kletzenbrote“ gehören ebenso wie Frische und Sorgfalt bei der Herstellung zu des Bäckers „Backphilosophie“. Auch für die Zukunft ist vorgesorgt, und diese Gewissheit bereitet ihm schon lange kein Kopfzerbrechen mehr. Vor langer Zeit beobachtete er oft durch das Schaufenster seinen damals fünfjährigen Sohn Michael beim eifrigen Fußballspiel. Er fragte ihn eines Abends, ob er vielleicht einmal Fußballer werden möchte und erhielt zur Antwort: „Nein Papa, ich werde mal ein Bäcker sein wie du, denn das macht



Jedes der Birnenbrote wiegt ein Kilogramm.

Foto: Mechthild Wiedner

mir Spaß“. „Bei dieser Entscheidung des Kindes“, so überlegt Ludwig Scheitle schmunzelnd, „könnte doch glatt der hl. Nikolaus als Schutzpatron des Bäckerhandwerks seine Hände im Spiel gehabt haben“, wenn es nicht gar der Brezenkasper auf dem Hausdach war. Inzwischen steht Michaels Meisterprüfung bevor. Damit dürfte gesichert sein, dass das Original Safthirnenbrot aus Günzach weiterhin

seinen unvergleichlichen Duft nicht nur in der Bäckerei verströmen, Kunden von nah und fern mit dem Gebäck erfreuen, dem Bäcker aber bestimmt niemals Sorgen um die „Gute Luise“ bereiten wird.

Text: Karl-Heinz Wiedner

Kontakt: Bäckerei Scheitle, Hauptstraße 15, 87634 Günzach, Telefon: 08372/318 Internet: www.birnenbrot.com

Nur noch ein Wort muss gelöst werden!

Das Buch „Pilgerwege im Bistum Augsburg“ geht an Leser in Baden-Württemberg

In der Ausgabe 41 berichteten wir über eine ganz besondere Berufsfachschule in Altötting. Die Max-Keller-Schule, an der talentierte Musiker ihre Ausbildung machen, befindet sich an einem namhaften Platz in der berühmten Wallfahrtsstadt. Den Namen dieses Platzes wollten wir im 17. Wochenrätsel von unseren Lesern wissen. Dass es sich bei dem gesuchten Ort um den Kapellplatz handelt, wussten wieder einmal viele Rätsel-Begeisterte. Als Gewinner unter den zahlreichen Einsendungen wurde dieses Mal Willy Huber aus 76703 Kraichtal gezogen. Herr Huber darf sich über die Lektüre „Pilgerwege im Bistum Augsburg“ freuen.

Nun sind wir nach 19 Wochen schon beim letzten Wort unseres Lösungssatzes angelangt. Auch weiterhin bedeutet jede Einsendung für Sie eine zweifache Gewinnchance auf einen Wochenpreis und auf den großen Monatspreis. Und so einfach geht's: Schicken

Sie uns für jedes Wochenrätsel in der „Altbayerischen Heimatpost“ eine Postkarte mit dem richtigen Lösungsbuchstaben. Jede dieser Postkarten landet nach der Wochenauflösung in einem Topf für die Monatsauslosung, aus dem dann der Monatspreis gezogen wird.



Eine Gewinnchance auf den Hauptpreis – einer Reise für zwei Personen mit dem Glacier-Express – haben Sie, wenn Sie von jedem Rätsel den Lösungsbuchstaben notieren und die Buchstaben der Reihe nach zusammensetzen. Den Lösungssatz mit insgesamt 25 Buchstaben schicken Sie bitte

bis zum 1. Dezember mit dem Kennwort „Lösungssatz“ an uns. Der Gewinner der Reise wird in der Weihnachtsausgabe bekannt gegeben.

Adresse für alle Einsendungen:
Altbayerische Heimatpost, Gabelsbergerstr. 4-6, 83308 Trostberg.

In unserem 20. Wochenrätsel wollen wir Folgendes von Ihnen wissen:

Wer verfasste die 28 Artikel umfassende „Confessio Augustana“?

- B) Philipp Melanchthon
- C) Kaiser Karl V.
- D) Kurprinz Johann Friedrich

Als Wochenpreis (Einsendeschluss: 2. November 2010, Kennwort: „Augustana“) können Sie für die richtige Antwort das Buch „Der Isarwinkel und Bad Tölz“ von Barbara Schwarz gewinnen. Als Monatspreis für Oktober verlosen wir das Buch „Defregger“, in dem zum 175. Geburtstag von Franz von Defregger über einhundert seiner schönsten Werke gezeigt werden.

Die Redaktion wünscht allen Lesern viel Glück und Spaß beim Rätseln!

Ihr Lösungssatz:

_____ !

(Einsendeschluss: 1. Dezember 2010)