

# Saftbirnenbrot aus dem Allgäu

## Schmankerl für die kalte Jahreszeit kommt aus Günzach

Günzach (treu) – Früchte- und Hutzelbrote werden vielerorts in der kühleren Jahreszeit angeboten, aber das „Original-Saftbirnenbrot“ aus der



Mit viel Freude an der „Guten Luise“: Bäckermeister Ludwig Scheitle (vorne) und sein Sohn Michael Scheitle.

Foto: Treutler-Walle

Allgäuer Bäckerei Scheitle ist schon eine ganz besondere Delikatessens. „Das Geheimrezept ist in unserer Familie nun

schon in der 4. Generation, allerdings nur mündlich überliefert,“ erzählt Ludwig Scheitle und berichtet von seinem Großvater Lorenz, der Ende des 19. Jahrhunderts diese spezielle Mischung von der „Walz“, der damals üblichen Wanderschaft der Handwerksleute, mit ins heimliche Günzach gebracht hat.

„Unser Original-Saftbirnenbrot ist gebackene Natur“, versichert Scheitle stolz und verrät dann doch die Zutaten: Saftbirnen der Sorte „Gute Luise“, Datteln, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Sultaninen, Orangeat und Zitronat sowie Honig. Künstliche Geschmacksverstärker sind im Hause Scheitle tabu. Um die beispiellose Saftigkeit und das intensive Fruchtaroma zu erzielen, werden die getrockneten Früchte in einem Sud aus Schwarztee, Gewürzwein, Rum und Bodenseeobstler getränkt und können

so ihr wunderbares Aroma entfalten. Der helle Mischbrotteig mit den Früchten wird dann mit einer zarten Hülle aus Strudelteig ummantelt, gebacken und erhält mit einem Anstrich aus einer speziellen Tinktur sein glänzendes Aussehen.

Das Saftbirnenbrot kann man direkt in der Bäckerei in Günzach kaufen oder bestellen. Es ist mindestens acht Wochen haltbar und deshalb während der gesamten kalten Jahreszeit ein Leckerbissen. Diese Spezialität ist sicherlich auch für Wiederverkäufer interessant. Info unter Tel. (083 72) 3 18, Fax (083 72) 97 29 10

[www.baekerei-scheitle.de](http://www.baekerei-scheitle.de)

### Vorschau auf die nächste Ausgabe

## Jahresrückblick

Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks blickt auf ein erfolgreiches Jahr 2005 zurück. Weil die „Musik“ zunehmend in Berlin spielt, hat sich der Zentralverband entschlossen in die Bundeshauptstadt umzuziehen, um die erfolgreiche Lobbyarbeit fortzusetzen und zu sichern. ZV-Präsident Peter Becker und ZV-Hauptgeschäftsführer Dr. Eberhard Groebel gehen in Ihrer Jahresbilanz auf die Interessenvertretung durch den Zentralverband ein, beschäftigen sich aber auch mit anderen wichtigen Themen, die den Bäckern auf den Nägeln brennen. So gehen sie u. a. auf die Aus- und Weiterbildung, die Qualitätsprüfung und den Beratungsdienst, die vorgezogene Abführung der Sozialversicherungsbeiträge, die Mehrwertsteuererhöhung und Pendlerpauschale, die Lebensmittelhygieneverordnung und die bevorstehende iba 2006 ein. Mehr darüber in unserer nächsten Ausgabe.

## BÄCKERMEISTER

Pflaum Verlag München, Bad Kissingen, Berlin, Düsseldorf, Heidelberg ISSN 0171-7502

**Redaktion:** Chefredakteur: Gerhard Fasemann (verantwortlich), Telefon (089) 1 26 07-228 • Judith Strack, M.A., Telefon (089) 1 26 07-223  
Redaktionschluss: Donnerstag der Vorwoche. Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt.  
Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Verlages strafbar.

**Anzeigenleitung:** Michael Dietl (verantwortlich) • **Anzeigenverwaltung:** Renate Servus, Telefon (089) 1 26 07-276, E-Mail: [service@baeckermeister.de](mailto:service@baeckermeister.de)

Zur Zeit gilt Anzeigenpreisliste Nr. 49 vom 1.1.2005; Anzeigenschlussstermin: Donnerstag der Vorwoche.

Zahlung von Anzeigenrechnungen auf eines der Verlagskonten unter Angabe der Rechnungsnummer.

**Vertriebsleitung:** Michael Dietl, Telefon (089) 1 26 07-201, E-Mail: [dietl@pflaum.de](mailto:dietl@pflaum.de) • **Kundenservice:** (089) 1 26 07-289 (A-G) Erika Kuprian, -252 (H-N) Cornelia Kondora, -233 (O-S) Christa Sailer, -296 (T-Z) Rosemarie Uhl/Telefax (089) 1 26 07-330, E-Mail: [kundenservice@pflaum.de](mailto:kundenservice@pflaum.de)

DER BÄCKERMEISTER erscheint wöchentlich im Abonnement (jeweils am Freitag).

Bezugspreise: Jahresabonnement Inland € 179,40; Ausland € 209,40; Einzelverkaufspreis € 3,90, alle Preise gelten ab 01.01.2005 inkl. 7% MwSt. Porto und Versand.

Zahlungen bitte nach Erhalt der Abo-Rechnung. Kündigung spätestens zwei Monate vor Jahresende schriftlich an den Verlag. Bei unverschuldetem Nichterscheinen keine Nachlieferung oder Erstattung.

**Verlag:** Richard Pflaum Verlag GmbH & Co. KG • **Verlagsleitung:** Michael Dietl, E-Mail: [dietl@pflaum.de](mailto:dietl@pflaum.de)

**Kaufmännische Leitung:** Claudia Holtzreich, E-Mail: [holtzreich@pflaum.de](mailto:holtzreich@pflaum.de)

**Layout:** Gabriele Friedl, Richard Pflaum Verlag GmbH & Co. KG • **Druck:** Kastner & Callweg, Jahnsstr. 5, 85861 Forstinning

**Anschrift von Verlag und allen verantwortlichen Personen:** Richard Pflaum Verlag GmbH & Co. KG • Postanschrift: Postfach 18 07 37, 80607 München • Paketanschrift: Lazarettstraße 4, 80636 München

Telefon (089) 1 26 07-0, Telefax (089) 1 26 07-202 (Geschäftsleitung), (089) 12607-281 (Anzeigenabteilung), (089) 1 26 07-330 (Redaktion).

E-Mail: [baeckermeister@pflaum.de](mailto:baeckermeister@pflaum.de) • Internet: <http://www.baeckermeister.de>, <http://www.pflaum.de>

**Verlagskonten:** Postbank München (BLZ 700 100 00), Konto-Nr. 282 55-852 • Kreisparkasse München Sternberg (BLZ 702 901 50) Konto-Nr. 10 378 457

Inhaber- und Beauftragungserhältnisse: Komplementär: PFB Verwaltungs-GmbH, München • Alleingangsgesellschafterin: Boda Böhinger, Verlegerin, München, Kommanditistin: Boda Böhinger, Geschäftsführerin: Boda Böhinger



Pflaum Verlag Publikation ©

