

Allgäuer Saftbirnenbrot**... und nachts träumt er von der „Guten Luise“**

**(treu) Wenn Bäckermeister Ludwig Scheitle aus Günzach (Kreis Marktoberdorf) von der „Guten Luise“ träumt, muss sich seine Frau Karoline keine Sorgen um die eheliche Harmonie machen.**

Die „Gute Luise“ ist keine Weibsperson, sondern der Name einer herrlich saftigen Birnensorte, die die Basis für eine besondere Allgäuer Köstlichkeit – das Saftbirnenbrot – bietet.

Früchte- und Hutzelbrote werden vielerorts in der kühleren Jahreszeit angeboten, aber das „Original-Saftbirnenbrot“ aus der Allgäuer Bäckerei Scheitle ist schon eine ganz besondere Delikatesse.

„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 frisch ausgereinigten Handwerksgelesen, mit ins heimatliche Günzach gebracht hat.

„Unser ‚Original-Saftbirnenbrot‘ ist gebackene Natur“, versichert Scheitle stolz und verrät dann doch die Zutaten: Saftbirnen, Datteln, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Sultani- nen, 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



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

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.

Wer nun Lust auf diese einzigartige Köstlichkeit aus dem Allgäu bekommen hat, kann das Saftbirnenbrot direkt in der Bäckerei in Günzach kaufen oder es bestellen. Es ist

mindestens acht Wochen haltbar und deshalb während der gesamten kalten Jahreszeit ein Leckerbissen der besonderen Art. Diese Spezialität ist sicherlich auch für Wiederverkäufer interessant.

Informationen gibt es bei der Bäckerei Ludwig Scheitle, Hauptstr. 15, 87634 Günzach, Tel. 083 72/3 18, Fax 083 72/97 29 10, Internet: [www.baeckerei-scheitle.de](http://www.baeckerei-scheitle.de).