



„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.

Das Original Saftbirnenbrot wird in Günzach hergestellt



Geheimnisse um die „Gute Luise“

U nverändert wie immer leben nun traditionell in der Bäckerei Scheitle über die nächsten drei Monate hinweg alte Geheimnisse des Backens von „Birzelte“ wieder auf.

Verstecktes Brauchtum

Dabei handelt es sich um ein mit vielerlei Brauchtum verbundenes Wintergebäck, das als „Kletzen- oder Hutzelbrot“ vor allem in Bayern einst ein „Speiseopfer, mit dem man sich vernehmlich mit den Seelen der Verstorbenen versöhnen wollte“, darstellte. 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, die Frau des Günzacher Bäckers, wird deshalb auch keineswegs eifersüchtig, wenn ihr für jeden Spaß zugänglicher Ehemann Ludwig Scheitle im Traum von sei-



Die fertigen Birnenbrote müssen nach abkühlen, doch schon jetzt schauen sie zum Anbeißen aus!

ner „Guten Luise“ spricht und diese am Morgen danach gar im Vorratskeller besucht.

Sorgen macht sie 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 ver-

meintlichen „Freundin“ auf sich haben könnte.

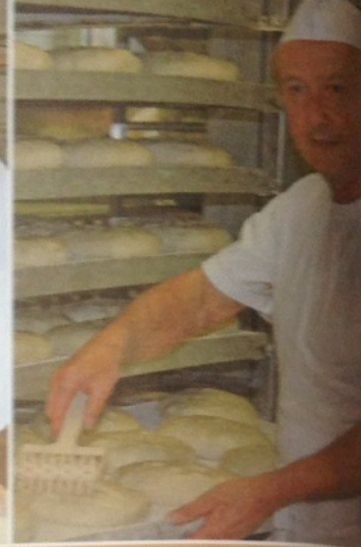
Mancherlei Geheimnisse ranken sich allerdings um diese Frucht, mit der bekanntlich der legendäre „Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland“ noch nach seinem Tod die Kinder erfreute, und somit auch um das aus wohlschmeckenden



Das Obstgemisch aus Birnen und vielen anderen Zutaten kommt in den Kessel.



Das Fruchtegemisch wird in den Strudelteil eingeschlagen und eingehüllt.



Der „Igel“ wird verwendet, damit die Luftblasen vor dem Backen entweichen können.



Über 100 Brote backen gleichzeitig für eine Stunde im Steinbackofen.



Butter, Vanille und Macis konservieren und festigen die Kruste.



Die fertigen Birnenbrote werden verpackt, damit sie frisch bleiben.

Birnen gebackene und beliebte, durch Patent gesetzlich geschützte „Original Saftbirnenbrot“.

Rezept auf der „Walz“ erfahren

Früchtebrote gehören wie Lebzellen zu den ältesten Festtagsgebäcken des Menschen, wie es auf viele „Birazelta“ zutrifft. Anfangs wurde in fast allen Bauernfamilien der Zelte aus eigenem Dörrobst in der Adventszeit gebacken. Heute wird das aufwendige Backwerk nicht mehr oft selbst gemacht.

Ein unvergleichlicher Duft zieht Jahr für Jahr im Herbst für Wochen durch alle Stockwerke des Günzacher Bäckerhauses. Spätestens dann, wenn der süße Geruch nach Früchten und erstem fertigen Backwerk auch nach draußen dringt, wissen die Leute, dass Familie Scheitle am Birnenbrot-Backen ist.

Der Bäckermeister eifert damit in der 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“, betont Ludwig Scheitle. „Mein Großvater verkaufte, wie damals üblich, seit 1898 die Birnbrote wie auch alle anderen Backwaren direkt durch das Backstubfenster, zu dem links und rechts Treppchen emporführten, denn ein Laden galt noch als Luxus.“

Mühsam knetete der Großvater 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 gescheit!“

Hutzelfrüchte 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 Sultanninen, 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 Bodenseestoff getränkt und entfalten dadurch ihren vollen Geschmack. Sie werden aufgekocht, 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 Strudelteil zu runden Laiben einarbeitet.

Wenn die Fruchtemasse ihre zarte Hülle aus Strudelteil bekommt, herrscht in der Backstube Hochbetrieb. Die mit dem Hefeteig ummantelten fertigen 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 einhundert Früchtebrote gleichzeitig für eine Stunde, zunächst bei 250 Grad, 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 Allgäuer 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 Saftbirnenbrot Erfahrung und Wissen voraussetzt, in der Weihnachtszeit schon lange besonders angebracht“, erklärt Karoline Scheitle. Nicht umsonst spricht es sich in Windeseile herum, wenn die ersten „Birazelta“ 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“. Seit Jahren versendet der Bäckermeister sein Original Saftbirnenbrot im Herbst nach Finnland, Spanien und sogar Südafrika.

Familie Scheitle ist natürlich außerordentlich stolz darauf, dass die überlieferte Rezeptur des Großvaters auch noch in unserer Zeit so viel Anklang findet. Qualität und Genusswert der „Kletzenbrote“ gehören ebenso wie Frische und Sorgfalt bei der Herstellung zu des Bäckers „Backphilosophie“.

Die nächste Generation steht schon bereit

Auch für die Zukunft ist vorgesorgt, und diese Gewissheit bereitet ihm schon lange kein Kopfzerbrechen mehr. Vor langer Zeit beobachtete er 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 will mal ein Bäcker sein wie du, denn das macht mir Spass.“

„Bei dieser Entscheidung des Kindes“, so überlegt Ludwig Scheitle schmunzelnd, „könnte doch glatt der Heilige Nikolaus als Schutzpatron des Bäckerhandwerks seine Hände im Spiel gehabt haben“.

Inzwischen steht Michaels Meisterprüfung bevor. Damit dürfte gesichert sein, dass das Original Saftbirnenbrot 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.

Mehr Informationen erhalten Sie unter www.birnenbrot.com

Text: Karl-Heinz Wiedner
Fotos: Medtbild Wiedner (9);
©digitalpress-fotolia.com (1)