



DIE KUNST DES BROTBACKENS

Deutschland ist die weltweit führende Brotnation. Mehr als 3.000 Sorten sind im deutschen Brotregister gelistet, und der Zentralverband des Bäckerhandwerks beantragt gar, deutsches Brot zum immateriellen UNESCO-Weltkulturerbe zu erklären. Gleichzeitig gestaltet sich die Suche nach einer traditionellen Bäckerei vielerorts zum mühsamen Unterfangen. Aber es gibt sie noch, die „echten“ Bäcker und Konditoren. Und einige gleich hier im bayerischen Oberland!

Königsdorfer Backstube: Kreatives Handwerk

Was Bäcker-Qualität ausmacht? Für Konrad Stelmaszek von der Königsdorfer Backstube eine klare Sache: zuallererst solide Handwerkskenntnisse. Nicht umsonst konnte man früher erst nach dreijähriger Ausbildung und fünfjähriger Gesellenzeit die Prüfung zum Bäckermeister ablegen. Mittlerweile geht das schneller, was er aber bedauert: „Es braucht einfach viele Jahre Erfahrung, bis man eine Backstube führen kann!“ Mindestens ebenso wichtig: gute Rohstoffe. „Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Körner – mehr braucht es nicht für ein Brot, aber die Qualität muss stimmen!“ Konsequenterweise ist Konrad Stelmaszek Vertragsbäcker von „Bioland“ und „Unser Land“, unterwirft sich damit regelmäßigen Kontrollen und unterstützt den Gedanken des regionalen Netzwerks.

Groß ist zudem die Brotvielfalt. Von Holzbackofen- und rustikalem Natursauerteigbrot bis mediterran (Ciabatta und Co.), von Roggen-, Weizen- und Dinkel- bis hin zu Kartoffel- und Mehrkornbrot mit Dinkelschrot oder Gerste reicht die Auswahl. Hier gilt es für den Bäckermeister, stets auch die Balance zwischen Tradition und sich wandelnden Verbraucherwünschen zu wahren. Vermehrt geht der Trend zu hell gebackenen Broten, aber Konrad Stelmaszek würde sich freuen, wenn die Leute wieder die Furcht vor der dunklen Kruste verlören: „In ihr stecken nun mal die Röststoffe, und die Brotkrume holt sich ihrerseits den Geschmack aus der Kruste!“

In Königsdorf gilt das Prinzip „gläserne Backstube“. Durch die Panoramascheibe kann man jederzeit bei der Produktion zuschauen, und auch interaktive Führungen bieten Maria und Konrad Stelmaszek gerne an. Nicht zuletzt wird streng auf Hygiene und Schonung von Ressourcen geachtet, der Betrieb nimmt am „Umweltpakt Bayern“ teil. Das ist natürlich arbeitsintensiv. Eine Sechs-Tage-Woche ist für die Stelmaszeks selbstverständlich, und häufig sind sie auch mal am Sonntag in der Backstube, um einen Vorteig anzusetzen oder Körner für spätere Backvorgänge einzuweichen. Dennoch würden sie jederzeit wieder diesen Beruf ergreifen. Eine familiäre „Vorbelastung“ für das Bäckerhandwerk gab es bei Konrad Stelmaszek übrigens nicht, und er sei auch zunächst



Holzbackofenbrote und andere Spezialitäten locken hier in den Auslagen

Gärkörbchen warten im Stapel auf ihren nächsten Einsatz

Seit 1986 führen sie die Königsdorfer Backstube: Konrad und Maria Stelmaszek

eher zögerlich in die Lehre gegangen. Das habe sich aber schnell geändert, denn die Möglichkeiten, kreativ tätig zu sein und am Ende des Tages ein sichtbares Ergebnis vorweisen zu können, verschaffe ihm große Befriedigung. Außerdem schätzt er die saisonale Abwechslung: „Krapfen zur Faschingszeit, anschließend Fastengebäck und Osterspezialitäten, im Sommer Zwetschgendatschi, im Herbst Ausgezogene und Kletzenbrot und zur Weihnachtszeit Gebäck und Stollen – Langeweile kommt da nicht auf!“ Gut zwölf Stollensorten, von klassisch bis hin

zu Nougat-, Bananen- und Vollkornstollen sind seit dem Herbst in der Produktion. Ein Stollen ist Lagergebäck und darf eine Zeit lang liegen, bis er richtig „rund“ schmeckt. Da kann Weihnachten kommen ...

Weitere Infos:

Gläserne Backstube Königsdorf: Durch die große Panorama-Scheibe kann man hier bei der Produktion zuschauen!
Hauptstrasse 4, 82549 Königsdorf

Schmidbäck Geretsried: Bäckerhandwerk auf hohem Niveau

Nachts um 0:30 Uhr beginnt für Ludwig Schmid die Arbeit in der Backstube, in der mit seinem Vater Anton und ihm die dritte bzw. vierte Generation am Werk ist. Für ihn war es nie eine Frage, die Familientradition weiterzuführen. Auch er mag das kreative Potenzial seines Berufs, verbunden mit solidem handwerklichem Tun. Selbst den Arbeitszeiten kann er gute Seiten abgewinnen, denn so habe man den Tag frei. Gerne würde er auch den Nach-

wuchs für den Beruf begeistern, aber der sei immer schwerer zu finden. Einher geht das mit ein wenig Zunftschelte: „Was unsere Berufsfachverbände zum Beruf Bäcker oder Bäckereifachverkäuferin und Bäckereifachverkäufer vermitteln, ist nicht mehr zeitgemäß; hier müsste man unbedingt mehr die kreativen oder auch sozialen Aspekte unseres Berufs betonen!“

Beste Rohstoffe und ein guter Natursauerteig, der Roggenteige überhaupt erst backfähig macht, sind für ihn unabdingbar. Gerade beim Sauerteig, der eigentlich nur aus Wasser, Roggenmehl und dem sogenannten Anstellgut – zum Beispiel Sauerteigresten vom Vortag – besteht, bedarf es jedoch Fingerspitzengefühls. Je nach Mehlsorte, Reifedauer, Raum- und Wassertemperatur entwickelt er sich unterschiedlich, aber er verleiht dem Brot erst sein typisches Aroma, gibt ihm die nötige Lockerung und sorgt für längere Frische. Auch Zeit für den Reife- und Backvorgang ist wichtig: „So

ein Brot aus dem Backshop kann einfach nix“, betont der Bäckermeister. Seit sieben Jahren sind die Schmidts bio-zertifiziert und außerdem Vertragsbäcker von „Unser Tölzer Land“. Auf die regionale Vernetzung schwört Ludwig Schmid: „Wenn ich zu meinem Müller nach Sindelsdorf komme, erfahre ich da sofort, wie sich diese oder jene Getreidecharge beim Vermahlen verhalten hat, und weiß dann besser, worauf ich beim Verbacken achten sollte.“

Ganz klar: Hier ist ein leidenschaftlicher Bäcker bei der Arbeit, dem die Ideen nicht ausgehen. Jüngst ist er sogar gemeinsam mit Vater Anton und Bruder Georg bei Johann Lafers „Deutschland sucht den besten Bäcker“ angetreten und hat dort mit Weißbiersemmeln, Bienenstich und altbairischen Brezn den Tagessieg davongetragen. Und zu Weihnachten? Dafür hat er gerade den „Unser Land“-Stollen aus der Taufe gehoben. Da war jedoch ein kleiner Trick nötig, wie er augenzwinkernd zugibt: „Unser Land“-Produkte stammen ja aus der Region. Das wird aber zumindest mit der Stollenzutat Sultaninen schwierig. Doch die kommen bevorzugt aus der Türkei, und dort liegt der Schutzpatron der Bäcker begraben, der heilige Nikolaus. Auch Geretsried hat eine kleine Nikolauskapelle – und da schließt sich doch wieder der Kreis!“



Brotspezialität mit Koriander, Fenchel- und Kümmelgewürz – unbedingt probieren!

Weitere Infos:

Schlesische Strasse 11, 82538 Geretsried,
www.schmid-baeck.de (hier sehr gute
Hintergrundinfos zum Bäckerhandwerk!)

GENUSS AUF ITALIENISCHE ART

WIR FÜHREN NUR PRODUKTE VON KLEINEN FAMILIÄR GEFÜHRTEN BETRIEBEN, WIE Z.B.

- NUDELN AUS NEAPEL GRAGNANO
 - ANTIPASTI
 - PESTO
- PROSECCO AUS VALDOBBIADENE
 - GRAPPA + LIKÖR + WEIN
- IM HOLZFASS GELAGERTER BALSAMICO, OLIVENÖL
- PRODUKTE AUS UNSERER FRISCHETHEKE WIE ORIG. ITALIENISCHER KOCHSCHINKEN, ROHSCHINKEN AUS SOAVE, FENCHELSALAMI A. D. TOSCANA, BÜFFEL-MOZZARELLA, PARMESAN+PECORINO, ETC.

GESCHENKKÖRBE ZU JEDEM ANLASS, FÜR SIE, ODER MIT IHNEN ZUSAMMENGESTELLT.

ÖFFNUNGSZEITEN: Mittwoch 9-13 Uhr.

Donnerstag + Freitag 9-12 Uhr und 15-18 Uhr. Samstag 9-12 Uhr.

Außerhalb der Geschäftszeiten nach telefonischer Vereinbarung.

ToscAnna August-Moralt-Straße 3, 83646 Bad Tölz Tel. 08041 / 79 40 94
WWW.TOSCANNA.DE * INFO@TOSCANNA.DE



Pure Verführung

Tauchen Sie ein
in die Welt der
Fliesenvielfalt!

1000 m² Ausstellung

**Fliesen
Naturstein
Kachelöfen**

www.fliesenmarkt-sued.de

FLIESENMARKT-SÜD
Fliesen · Kachelöfen · Naturstein

Geretsried • Wallensteinstr. 20 • ☎ (0 81 71) 3 10 46

KUNST & HANDWERK

Café Krönner: Konditorei der Extraklasse



Am Murnauer Obermarkt liegt das Traditionscfé Krönner. Hier darf man wahrlich von Tradition sprechen: Bereits 1759 war Vorfahr Johann Baptist Krönner in Moosburg als Wachzieher, Honig-Metsieder und Lebzelter, also Lebkuchenhersteller, tätig. Mittlerweile wird das Geschäft in der neunten Generation von Barbara Krönner geführt – und mit Sohn Michael steht die zehnte bereits parat.

Die Krönners sind auf höchste Qualität spezialisiert. Die Auslage ist üppig bestückt mit Strudeln, Schmand- und Rahmtorten, englischem Früchtekuchen, leichten Obst- und üppigen Buttercremetorten oder Schokoladenträumen und der berühmten Agnes Bernauer Torte, die übrigens erstmals von einem Urgroßonkel der Krönners kreiert wurde. Alles noch in echter Handarbeit hergestellt. Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen sind bei Krönners tabu. Das Mehl wiederum stammt aus der guten Offmühle im nahen Sindelsdorf, und selbst die Eier werden noch einzeln von Hand getrennt.

Großartig ist auch die mehrfach prämierte Schokoladen-, Trüffel- und Pralinenauswahl in Grand-Cru-Qualität. Grand-Cru-Schokolade wird ausschließlich aus der edlen Criollo-Kakao-Bohne gewonnen – und die macht gerade einmal 3% der weltweiten Kakaoproduktion aus. Selbst die saisonalen Elisenlebkuchen, die hier wie einst von Hand aufgestrichen werden, sind von ihr umhüllt. Das Rezept stammt noch vom Urgroßvater, und die Teigkonsistenz wäre zu weich für die modernen Maschinen. Vor die Wahl gestellt, entweder das Rezept zu modifizieren oder bei der Tradition zu bleiben, hat man sich für Letzteres entschieden. Das Geschmackserlebnis ist sensationell, und Gleiches gilt für den Sättigungsgrad. „So ist es eben“, meint Michael Krönner zufrieden, „wenn man auf authentische Zutaten und Aromen setzt und nicht auf die industrielle ‚Hexenküche‘“, in der Flavoristen (ja, dieses Berufsbild gibt es!) nichts anderes tun, als an sogenannten naturidentischen Aromen zu feilen, und die nebenbei noch appetitanregende Stoffe beimixt, die das natürliche Sättigungsgefühl außer Kraft setzen.

Doerthe Winter



**Seit 40 Jahren sind wir Ihr Partner für Autos
und Mobilität in Geretsried.**

**Danke an alle unsere Kunden, Mitarbeiter und
Geschäftspartner für das Vertrauen, die Treue
und die Unterstützung in all den Jahren!**



HYUNDAI



TOYOTA

Elbestraße 21 | 82538 Geretsried
Telefon 08171 99939-0 | www.pennig.de

