



## Das Original Saftbirnenbrot stammt aus Günzach Geheimnisse um die „Gute Luise“

Jetzt rückt des Bäckers Freundin wieder in den Mittelpunkt, tuscheln die Einheimischen in der Allgäugemeinde Günzach jedes Jahr vielsagend und erwartungsvoll miteinander, und zwar immer dann, wenn am ersten Sonntag im Oktober das Erntedankfest feierlich begangen worden ist. Unverändert leben nun traditionell in der in ganz Bayern und weit darüber hinaus bekannten Bäckerei Scheitle über die nächsten drei Monate hinweg alte Geheimnisse des Backens von „Birazelta“ wieder auf.

### Birnen waren schon als Wildfrüchte beliebt

Dabei handelt es sich um ein mit vielerlei Brauchtum verbundenes Wintergebäck, das als „Klätzen- oder Hutzelbrot“ vor allem in Bayern einst ein „Speiseopfer, mit dem man sich vernehmlich mit den Seelen der Verstorbenen versöhnen woll-

te“, 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 Günzbacher Bäckers angetraute, liebenswürdige Gattin, wird deshalb auch keineswegs eifersüchtig, wenn ihr für jeden Spaß zugängliche und fröhliche Ehemann Ludwig Scheitle im Traum von seiner



Wappen der Familie Scheitle

„Guten Luise“ spricht und diese am Morgen danach gar im Vorratskeller besucht. Sorgen macht er sich höchstens darum, nicht genug von den unentbehrlichen Birnen der Sorte „Gute Luise“ bestellt zu haben, womit alle 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 wohlschmeckenden

Jedes Birnenbrot wiegt 1 kg.

Fotos: Mechthild Wiedner

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

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 im Voralpengebiet auch die ärmste Bäuerin aus eigenem Dörrobst und Teig zur Adventszeit „Hutzelbrote“, bis gewerbliche Bäckermeister sich der Herstellung der süßen Brote annahmen.

### Das Rezept auf der „Walz“ erfahren

Ein unvergleichlicher Duft zieht Jahr für Jahr im Herbst für Wochen durch alle Stockwerke des Günzacher Bäckerhauses, das den weithin sichtbaren Brezenkasper als Talisman auf dem Dach und das Familienwappen an der Hauswand trägt. 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 vierter 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 Backstubenfenster, 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





Bäckerei Scheitle

Möglichkeiten und können viel mehr Birnenbrote backen, und die machen wir gescheit!“

„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 seit eh und je ein besonderes Backverhalten aufweist und in dem Scheitle in der Saison wöchentlich 500 Saftbirnenbrote backt.

### Hutzelfrüchte aus dem Alpenraum

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 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 ru-

hen, 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 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 auf einmal für eine Stunde bei 250 Grad in den Steinbackofen geschoben, bis sie die typische 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 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 „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 sogar auf dem Dresdner Striezelmarkt und ist über das Internet zu bestellen.

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 werd 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 Bäckehandwerks 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 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.

Karl-Heinz Wiedner

### Bäckerei Scheitle:

Hauptstraße 15, 87634 Günzach,  
Telefon: 083 72/3 18



Foto links: Das Obstgemisch im Kessel. Rechts: Das Gemisch wird in den „Deckel“ aus Strudelteig eingeschlagen.



„Abzüge“ kommen in den 40 Grad warmen Garraum.



Foto links: Über 100 Brote werden gleichzeitig in den Steinbackofen geschoben. Rechts: Die fertigen Birnenbrote kommen aus dem Ofen.