

Spezialitäten aus oberfränkischen Bäckereien



Inhaltsverzeichnis

Spezialitäten aus oberfränkischen Bäckereien

- S. 6 Unsere oberfränkischen Backwaren - Genussvielfalt mit Qualität
- S. 10 Brot, Brötchen und Zöpfla - Vielfalt ist unser Markenzeichen
- S. 14 Krapfen, Kiechla und Polsterla - So schmeckt Heimat
- S. 18 Blechkuchen - süße Verführung frisch aus dem Ofen
- S. 20 Unsere Wirte und Gastgeber bitten zu Tisch - von der Brotzeit bis zum Sonntagsbraten
- S. 23 Fünf Ferienregionen laden ein - eine Genusslandschaft voller Überraschungen
- S. 25 Impressum



**Frisch vom Bäcker,
einfach weil's schmeckt!**

Unsere oberfränkischen Backwaren

Genussvielfalt mit Qualität!

Das Bäckerhandwerk in Oberfranken lässt sich bis ins frühe Mittelalter zurückführen. Das Wachstum der Städte im 11. und 12. Jahrhundert bescherte den Bäckern einen freien und angesehenen Berufsstand. Für die Bevölkerung spielte das tägliche Brot als Nahrungsmittel die wichtigste Rolle. Aber auch in Sachen süßer Genüsse entwickelte sich die faszinierende Kunst des Backens ständig weiter und neue Rezepte wurden erprobt. So belegt bereits das erste deutschsprachige Kochbuch, das um die Mitte des 14. Jahrhunderts natürlich in Franken erschien, eine beachtliche Vielzahl an Kuchen, Pasteten und süßen Backwaren. Über die Jahrhunderte hinweg ist Backen ein echtes Handwerk geblieben, und auch heute noch bildet handwerkliches Können in den oberfränkischen Bäckereien die Grundlage unserer Genussvielfalt.

In Oberfranken gibt es noch knapp 530 Bäckereien und Konditoreien; bei 1,1 Millionen Einwohnern haben wir damit die meisten Bäckereien der Welt. Auch die unvergleichliche Vielfalt unserer knusprig leckeren Bäckerspezialitäten macht uns so schnell niemand nach. Für unsere traditionsbewussten Bäckermeister und Bäckermeisterinnen war es schon immer ein Anliegen, ihre Kunden mit bester Ware und einem vielfältigen Sortiment zu versorgen. Ob unser gutes Brot aus echtem Sauerteig, ob die Vielzahl unserer Brötchen, Laabla, Weckla, Kipf und Zöpfla, ob unsere knusprigen Krapfen und süßen Gebäcke oder unsere leckeren Hefekuchen, wir backen noch mit Herz und Hand. Kein Wunder, denn die meisten oberfränkischen Bäckereien arbeiten als Familienunternehmen seit Generationen am selben Ort. Und viele beziehen auch ihr Mehl von Landwirten und Müllern direkt aus der Region. Das schafft Verbindung und steht für Tradition und Vertrauen. Darum sind Brot und Backwaren bei uns einfach ein Stück Heimat!

Unsere Bäcker und Bäckerinnen betrachten ihr Handwerk mit Stolz als echte Manufaktur. Daher arbeitet jeder Betrieb nach hauseigenen, oftmals alt überlieferten Rezepturen. Vom Ansetzen des hauseigenen Natursauerteigs bis zur Abstimmung der Backbedingungen, von Zutaten und Formgebung bis zu Backdauer und Temperatur stecken also viel Handarbeit und Erfahrung in unseren Backwaren. Unsere Kunden merken dies täglich am röschen Biss, an der guten Bekömmlichkeit und am unvergleichlichen Geschmack unserer Backwaren!





Unser Brot:

**aus Liebe zu Mensch und Natur,
mit Stolz auf unser Handwerk!**

Brot, Brötchen und Zöpfla

Vielfalt ist unser Markenzeichen!

Die Vielzahl der oberfränkischen Brotsorten reicht vom herzhaften Roggenbrot über das mildere Roggenmischbrot bis zum röschen Weißbrot. Unsere typischen Roggenbrote werden gerne als mehrgängige, sorgsam ausgebackene Laibe angeboten. Oft stecken über 24 Stunden Arbeit in einem großen Frankenlaib, bis er mit deftig brauner Kruste und saftig-feiner Krume sein unvergleichliches Aroma entwickelt. Roggenbrote und Roggenmischbrote bleiben dadurch viele Tage frisch. Einfach nur mit Butter bestrichen oder zur Brotzeit mit Wurst und Käse belegt, sind sie ein unvergleichlicher Genuss. Weizenbrote heißen bei uns häufig „Weißbrotkipf“. Sie sind länglich und spitz zulaufend geformt. Weizenbrote werden aus einem ebenfalls lang und sorgfältig geführten Hefeteig gebacken. Angeboten werden sie meistens als Einpfünder.

Natürlich gibt es auch bei den Gewürzmischungen regionale Unterschiede. Typisch für unsere kräftigen Roggenbrote sind Würzmischungen aus Fenchel, Kümmel, Koriander und Anis. Wer seine persönliche Lieblingssorte sucht, sollte sich dabei viel Zeit nehmen. Unzählige knusprig-leckere, duftende Brotsorten stehen als Kostproben zur Verfügung. Wer immer der Nase nach auf die Suche geht, findet unweigerlich zu einer unserer guten Handwerksbäckereien.

Brötchen, Semmeln, Kaiser, Laabla, Weckla oder Kipfla? Wie heißen denn nun die Mitglieder der oberfränkischen Brötchenfamilie? Wer sich mit diesem Thema auch sprachlich beschäftigt, stößt rasch auf regionale Besonderheiten und Merkmale. Kein Wunder, denn die Brötchenvielfalt ist bei uns mindestens so groß wie die Zahl unserer Innungsbäckereien. So ist z. B. das „Laabla“ ein rundes Brötchen mit zart gesplitterter Kruste. Ebenfalls rund, aber in der Mitte etwas „eingedrückt“ ist das oberfränkische „Milchweckla“. Damit unterscheidet es sich wiederum vom „Kipfla“, welches eine längliche Form hat.

Eine weitere oberfränkische Besonderheit sind geflochtene Zöpfe, die ebenfalls aus verschiedenen Brötchenteigen hergestellt werden. Sie stehen oftmals in Zusammenhang mit überliefertem Brauchtum und werden wie die Eierringe oder die berühmten Seelenspitzen bereits in den frühesten Quellen zum oberfränkischen Bäckerhandwerk als traditionelle Gebäcke erwähnt.





Gebackene Lebensfreude : unsere oberfränkischen Krapfen!

Krapfen, Kiechla und Polsterla

So schmeckt Heimat!

Wer sich aufmacht, den Krapfenhimmel zu erobern, kommt an Oberfranken nicht vorbei. Denn das Backen der Ausgezognan, Krapfen, Kiechla, Streuberla oder Polsterla ist ein oberfränkisches Ritual schlechthin. Nirgendwo sonst haben sich so viele unterschiedliche Namen, Rezepturen und Formen für das köstlich-knusprige Festgebäck erhalten wie hierzulande. Ob also rund, quadratisch, eckig oder ausgezogen, ob mit und ohne Füllung, von oben oder von unten gezuckert, Krapfen sind ein fester Bestandteil der kulinarischen Überlieferung Oberfrankens.

Schon im 13. Jahrhundert werden bei uns Krapfen von spezialisierten Eierbecken hergestellt. Aus diesem Berufsstand entwickeln sich später Konditoren und Feinbäcker. Bäckereien, die auch heute noch Krapfen nach unterschiedlichen Rezepturen anbieten, sind ausgewiesene Traditionsbetriebe im Handwerk.

Krapfen sind in ganz Oberfranken in unterschiedlichsten Formen und Rezepturen als Festtagsgebäcke verbreitet. Zur Kirchweih (Kerwa) oder zu familiären Festanlässen wie Kommunion, Konfirmation, Hochzeit und Taufe werden sie auch heute noch in großer Zahl gebacken. Nach altem Brauch beschenkt man nämlich zu diesen Anlässen Verwandtschaft und Nachbarschaft mit goldgelb ausgebackenen Krapfen, um alle an der Festfreude teilhaben zu lassen. Aber auch zu vielen weiteren Anlässen werden Krapfen gerne in fröhlicher Runde verzehrt. Kein Wunder, dass der Geschmack knuspriger Krapfens für Viele zu den schönsten Erinnerungen an unbeschwerte Stunden gehört. So sagt man zu recht, dass Krapfen gebackene Lebensfreude enthalten.

Die Vielfalt der oberfränkischen Krapfenrezepturen ist also über die unübertroffene Zahl regionaler Feste, Bräuche und Traditionen unmittelbar mit der abwechslungsreichen Kulturlandschaft Oberfrankens verbunden. Ähnlich wie Geschichte, Herrschaft und Religionszugehörigkeit die oberfränkischen Landschaften, Städte und Ortschaften vielfältig gestaltet haben, sind auch die typischen und authentische Spezialitäten unserer Regionen Ausdruck dieser individuellen Prägung. Kein Wunder, dass unsere himmlischen Krapfen so beliebt sind: Da schmeckt man einfach Heimat und Lebensfreude!





Einer unserer wichtigsten Rohstoffe: viel Zeit!

Blechkuchen

süße Verführung frisch aus dem Ofen!

Blechkuchen haben in Oberfranken ganzjährig Saison. Je nach Region wird ein guter Hefeteig mit üppigem Belag auf große runde oder rechteckige Bleche gestrichen und behutsam im Ofen ausgebacken. Als Belag eignen sich viele Obstsorten wie Rhabarber, Apfel, Aprikosen, Kirschen und Zwetschgen. Aber auch Butter- Käse- und Schokostreusel sind beliebt. Und zur Kerwa oder zum Federweißen im Herbst isst man gerne ein Stück Zwiebelblotz oder Zwiebelkuchen.

Besonders beliebt sind Blechkuchen zu allen Familienfesten. Früher wurden sie zuhause belegt und nur zum Backen in die Bäckerei getragen. Heute backen viele Betriebe die leckeren Kuchen zu festlichen Anlässen gerne auf Bestellung. Und so mancher Bäcker ist stolz darauf, mehr als zwölf verschiedene Sorten anzubieten. Wie bei den Krapfen gehört es in vielen Gegenden nämlich zum überlieferten Brauchtum, auch Kuchen zu Familienfesten in der Nachbarschaft und Verwandtschaft auszutragen. Wer die Tradition kennt und pflegt, sagt bei der Übergabe der süßen Pakete einen „Beschaad“ Spruch“ auf oder geht mit einem freundlichen „Vergelt's Gott“ nach Hause.

Viele dieser einfachen, aber köstlichen Kuchenrezepte sind übrigens schon uralt. Deshalb verwendet man bis heute stets beste Zutaten, wie sie je nach Jahreszeit zur Verfügung stehen. Butter, Quark und Schmand wurden häufig extra für die Festtagskuchen aufgespart und auch das teurere Weizenmehl stand großzügig zur Verfügung. Neben klassischen Obst- und Streuselkuchen gibt es weitere regionaltypische Spezialitäten, wie Bienenstich mit einem Belag aus Honig, Mandel und Nuß, Walnuß mit Schmand oder Quark mit einem feinen Überzug aus hausgemachter Schokolade.

In vielen ländlichen Regionen werden Blechkuchen gerne nach dem wöchentlichen Brotbacken in die alten Steinbacköfen geschoben, um die abfallende Hitze zu nutzen. Deshalb gehören für viele Hefekuchen auch heute noch einfach zur unbeschwertten Wochenendfreude. Und dies übrigens mit bestem Gewissen, denn die verwendete Hefe sowie Milch- und Obstzutaten sind ein rundum gesunder Genuss und fördern das Wohlfühl.





Einfach etwas Besonderes!

**Spezialitäten aus
oberfränkischen Bäckereien!**



Fünf Ferienregionen laden ein!

Eine Genusslandschaft voller Überraschungen!

Ob Bamberger Hörnchen, Bayreuther Krätzaweggla, Forchheimer Urrädla, Kulmbacher Bratwurststollen, Kronacher Seelenspitzen, Lichtenfelser Roggerla, Wunsiedler Küchla, ob Anisbrezeln, Ausgezogna, Blöchla, Braada Kugn, Dörra Küchla, Eierringe, Geschnidna Hosn, Harische, Hutkrapfen, Krüpfkuchen, Polsterla, Spritzkuchen, Spulwecken und vieles mehr - allein zum Aufzählen aller unserer oberfränkischen Bäckerspezialitäten braucht es etwas Geduld.

Deshalb haben wir uns entschlossen, die Vielzahl unserer Spezialitäten vollständig zu erforschen und zu beschreiben. In einem einmaligen, aus LEADER-Mitteln der Europäischen Region geförderten Projekt wurden über 300 Datensätze unter der Internetadresse „www.genussregion-oberfranken.de“ zusammengetragen und sorgfältig dokumentiert. Und als besonderen Service finden Sie dort auch einen großen Teil der vorgestellten Spezialitäten als Rezepte zum Ausprobieren.

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Dann gehen Sie doch einmal auf Entdeckungsreise! . Mit fünf abwechslungsreichen Feriengebieten (Fränkische Schweiz, Fichtelgebirge, Frankenwald, Obermaintal / Coburger Land und Steigerwald) drei ursprünglichen Naturparks (Fichtelgebirge, Frankenwald und Fränkische Schweiz), der Welterbestadt Bamberg, der Wagnerstadt Bayreuth, der Markgrafenresidenz Kulmbach, einer Vielzahl an Festspielen (z.B. in Wunsiedel, Kronach, Lichtenfels) und Kulturerlebnissen sowie unzähligen Burgen, Schlössern, Parks und Kirchen, alterwürdigen Bürgerhäusern, malerischen Fachwerkanwesen, idyllischen Ortskernen und ursprünglichen Landschaften hat die Region wahrhaftig Bestes zu bieten. Ob zu Fuß oder per Rad auf gut beschilderten Wegen, ob in frisch gespurten Langlaufloipen oder auf gut präparierten Abfahrten, ob auf neu erschlossenen Wasserwegen, zum Kurzausflug per Bus und Bahn oder im eigenen Auto – Oberfranken ist ein Geheimtipp für alle Erholungssuchende, Wochenendreisende, Freizeitsportler, Kulturbegiesterte, Langzeiturlauber, Entdecker und Genießer. Und wer Oberfranken erleben will, findet ganz von selbst den Weg in eine der vielen Handwerksbäckereien in der Region. Lassen Sie sich von Oberfranken faszinieren. Erleben Sie authentisches Brauchtum, gelebte Traditionen und stilvollen Genuss. Wir haben so manchen Geheimtipp für Sie bereit.



Impressum:

Herausgeber: Verein Genussregion Oberfranken e. V.
c/o HWK für Oberfranken
Dr. Bernd Sauer
Kerschensteinerstraße 7
95448 Bayreuth

Text und Gestaltung: Prof. Dr. Uta Hengelhaupt

Fotos: Genussregion Oberfranken
Martin Bursch, Reinhard Feldrapp,
Uta Hengelhaupt,

www.genussregion-oberfranken.de



gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,
den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und die Oberfrankenstiftung

