

SPEZIAL | THEMA

Der Fuldataler

Verbraucherratgeber und Informationen aus Handel, Handwerk und Gewerbe der Mitglieder im Handwerker- und Gewerbeverein Fuldata

11. Juli 2007



Backen mit Liebe und Tradition

Bäckermeister Jörg Wiedemann mit neuem Brotsiegel

Über die Grenzen des Fuldatales hinaus hat sich die Vollkorn- und Feinbäckerei Wiedemann über drei Generationen hinweg einen guten Ruf erarbeitet. Hochwertige Backprodukte und ausgewählte Zutaten führten zu der seltenen Auszeichnung 5-Sterne-Bäckerei.

Auf der Suche nach einem markanten Namen für sein bekanntes Bauernbrot, das bereits seit über fünfzig Jahren von der Familie Wiedemann gebacken wird, ist Bäckermeister Jörg Wiedemann auf interessante historische Wurzeln gestoßen.

Ihringshausen war ursprünglich ein von der Landwirtschaft lebender Ort. Die unterschiedlichen Getreidesorten wurden dort vermahlen. Jede Familie bereitete ihren Brotteig selbst zu und brachte ihn am Backtag in das alte Backhaus. Dieses befand sich neben der Kirche, weshalb die Straße noch heute „Am Backhaus“ heißt. Dort

wurde der Teig zu großen Laiben verbacken.

Als Handwerksbäcker möchte Jörg Wiedemann nun mit seinem neuen Brotsiegel zum Ausdruck bringen, dass er sich der alten Backtradition verpflichtet fühlt. Das Siegel garantiert seinen Kunden zudem, dass das Brot aus reinem Naturroggen aus der Region, Salz, Wasser und einem hohen Anteil an Sauerteig besteht. Wie in alten Zeiten wird das Alt-Ihringshäuser, so der Name des Bauernbrotes, auf Stein gebacken. Dadurch erhält es seine feste, aromatische Kruste. Durch den hohen Anteil an dunklem, schalenreichen Mehl bleibt es auch nach Tagen frisch und behält seinen unverwechselbaren Geschmack.

Geschmack wie früher

Bäckermeister Wiedemann wird oft gefragt, warum das heutige Brot oft nicht mehr so schmeckt wie früher. „Diese Frage wird mir meist von Kunden gestellt, die ihr Brot auch in anderen Geschäften kaufen“, erzählt der Bäckermeister. „Ich kann dann immer nur antworten, dass sich die Familienrezeptur unseres Brotes seit fünfzig Jahren kaum verändert hat.“ Der Geschmack seines Brotes sei deshalb gleich



Steht für Qualität: Bäckermeister Jörg Wiedemann verwendet nur Mehl aus biologischem Anbau für sein Alt-Ihringshäuser.

geblieben. Grund für die empfundene Veränderung im Geschmack bei anderen Broten sieht er vor allem in der Qualität der Mehle und der Zutaten. Durch den Fortschritt in der Landwirtschaft, durch die verbesserte Mühlentechnik haben sich zwar die Verarbeitungseigenschaften der Zutaten verändert. „Doch bei all dem Fortschritt ist der Geschmack verloren gegangen“, so Wiedemann.

In Wiedemanns Backstube wird deshalb schon seit langem Getreide aus biologischem Anbau verbacken. In

dem gewonnenen Mehl ist der Keimling noch enthalten, was dieses Mehl so besonders macht. „Für unser Alt-Ihringshäuser und für unser Vollkornbrot mahlen wir das Getreide frisch bei uns“, erklärt Jörg Wiedemann. „Diese Bemühungen nehmen wir für eine bessere Umwelt, besseren Geschmack und für ein gesünderes, vitales Brot gerne auf uns.“

In der nächsten Ausgabe des Fuldatalers erfahren Sie mehr über Mehl und Getreidesorten direkt von Bäckermeister Jörg Wiedemann. (alt)



Das alte Backhaus: Hier wurde früher das Brot für den ganzen Ort gebacken. Fotos: Alt