

Pressetext



Zu der diesjährigen Stallwächterparty in der baden-württembergischen Landesvertretung am 01.07.2008 haben 6 Bäcker der Bäckerinnung Heilbronn ein neues Gebäck kreiert. Mit einem „Franken-Fladen“ möchten sich die sechs Bäcker und zwei Fachlehrer aus der Region Franken in Berlin präsentieren.

Abgeleitet von der Tradition des Backens im Backhaus, entstand der „Franken-Fladen“. In den Backhäusern wurde früher beim Brotbacken aus den Teigresten sogenannte Dünnkuchen mit Belag gebacken. Je nach Region heißen diese Kuchen, Blatz, Blotz, Wähe oder Hitzekuache. Als Auflage wurde saure Sahne, Griesbrei oder Schmalz verwendet. Aufgestreut wurde was die Jahreszeit hergab oder der Geschmack verlangte. Diese Köstlichkeit wurde von den Backfrauen oder den Brotholern in der Regel sofort gegessen und fand äußerst selten den Weg nach Hause.

Die alte Backkunst in den Backhäusern wird heute schon von einigen Bäckern in der Region wieder gepflegt. So gibt es wieder Backhaus-Backtage in Duttenberg und Unterheinriet.

Den „Franken-Fladen“ gibt es rustikal oder süß. Brotteig oder Quarkteig werden als Unterlage verwendet, Schmand saure Sahne oder Griesbrei geben den Belag und als Auflage ist alles erlaubt was gut schmeckt. In den Rezepten gibt es einige Belagsvarianten.

Unter dem Motto: „Auch Angie genießt Franken-Fladen“ wird dieses Gebäck auf der Stallwächterparty angeboten. Zusätzlich backen die Innungsbäcker vor Ort sämtliche Backwaren, die für das große Buffet benötigt werden. Das Käsebuffet wird mit vielfältigem Brotsortiment bestückt und selbstverständlich sorgen die Innungsbäcker aus der Region Heilbronn-Franken auch für das Schwäbische Kuchenbuffet.

Die Rezepte für die „Franken-Fladen“ stehen ab sofort für die Bäckerkollegen der Innung zur Verfügung. So kann jeder Kollege rund um die Stallwächterparty den „Franken-Fladen“ in seinem Geschäft seinen Kunden ebenfalls anbieten.

Die Innungsbäcker Bernhard Kuhn, Inhaber der Bäckerei Skala in Neckarsulm-Amorbach, Hermann Steiner, Bäckerei Steiner in Untergruppenbach, Peter Zöller, Bäckerei Zöller in Zaberfeld, Andreas Dürrich, Bäckerei Dürrich in Heilbronn-Neckargartach und Johannes Hirth, Bäckerei – Konditorei Hirth in Bad Friedrichshall werden in Berlin von Christoph Lindner, Fachlehrer an der Peter Bruckmann Schule Heilbronn und Hans-Georg Baum dem Schulleiter der Württembergischen Bäckerfachschule unterstützt.

V.i.S.d.P.
Johannes Hirth