

Man nehme: Buttermilch und Roggen

Brotkreation Auch Bäcker unterstützen Allgäuer Bauern

Oberstdorf | j b | Im Rahmen der Allgäuer Herbstmilchwochen engagiert sich auch eine Branche, die eng mit der heimischen Milchwirtschaft verbunden ist: die Bäcker. Eigens für jene Werbekampagne hat Hans Gotzler, Obermeister der Bäckerinnung Oberallgäu-Sonthofen, in seiner Bäckerei in Oberstdorf ein Buttermilchbrot kreiert: Bei diesem besonderen Rezept wird das Wasser im Teig vollständig durch frische Allgäuer Buttermilch ersetzt, „das gibt einen richtig intensiven Geschmack“, sagt Gotzler. Um die Farbe eines kernigen Allgäuer Brotes zu erreichen, fügt er zudem 35 Prozent Roggen hinzu.

Länger frisch

Ein wirklicher Vorteil des Brotes ist sein hoher Säureanteil durch die Buttermilch: „Da Säure als Mittel

zur Frischhaltung dient, ist das Buttermilchbrot länger frisch und lecker als andere Sorten“, erklärt der Ehrenobermeister der Kemptener Innung, Heinz Grünwald. Für zwei Euro kann jeder seit gestern einen 750-Gramm-Laib kaufen. Laut Gotzler wird es in den meisten Innungsbetrieben im Oberallgäu gebacken und verkauft.

„Für die Beteiligung an den Allgäuer Herbstmilchwochen haben wir uns verpflichtet, ausschließlich Allgäuer Frischmilch für das Buttermilchbrot zu verwenden“, erklärt Gotzler. Doch dies tue er ohnehin, um seinen Bezug zur heimischen Region zu zeigen. „Die Menge, die wir für das Buttermilchbrot benötigen, ist Pipifax im Gegensatz zu dem, was wir insgesamt an regionalen Milchprodukten im Monat verarbeiten“, sagt Gotzler. Sein Bä-

ckerei- und Konditorei-Betrieb mit fünf Filialen in Oberstdorf benötigt etwa 350 Liter Milch, 600 Kilogramm Butter, 80 Kilo Käse, 300 Kilogramm Quark, 200 Liter Buttermilch sowie 300 Liter Sahne und Schmand monatlich. Nicht unerhebliche Mengen zur Unterstützung unserer Milchwirtschaft.

Frühstück fällt häufig aus

Eine weitere Aktion, mit der Gotzler die Themen Gesundheit und regionale Produkte populär machen möchte, ist die Initiative „Schon gefrühstückt“. Ziel dieser Kampagne ist es, die erste Mahlzeit des Tages, die heutzutage bei vielen ausfällt, wieder an den Mann zu bringen. „Sogar manche Kinder gehen ohne Frühstück in die Schule“, ist Gotzler empört.

Bereits vor zwei Jahren startete er



So sieht ein gutes, gesundes und reichliches Frühstück aus. Zum Beispiel bei Bäcker Hans Gotzler, seiner Tochter Margot und den Enkeln Anna-Maria und Jonas. Bei ihnen gehören frisches Brot und Semmel selbstverständlich auf den Tisch. Foto: Höpfl

deshalb die Frühstücks-Aktion. Jetzt ist ein neuer Schritt getan: Ab Mitte September wird die Initiative vom Bayerischen Zentralverband des Bäckerhandwerks im Freistaat

beworben, ab dem 1. Januar 2010 sogar in ganz Deutschland.

➔ **Weitere Informationen** unter www.herbstmilchwochen.de