



Mit viel Freude an der Guten Luise: Bäckermeister Ludwig Scheitle (vorne) und sein Sohn Michael Scheitle (hinten).
Foto: privat

... und nachts träumt er von der „guten Luise“

Ludwig Scheiteles Birnenbrot: Rezept seit vier Generationen

Günzach (az). Wenn Bäckermeister Ludwig Scheitle aus Günzach von der „guten Luise“ träumt, muss sich seine Frau Karoline keine Sorgen um die eheliche Harmonie machen. Denn die „Gute Luise“ ist keine Frau, sondern der Name einer saftigen Birnensorte, die die Basis für eine besondere Allgäuer Köstlichkeit bietet – das Saftbirnenbrot.

Früchte- und Hutzellbrote werden vielerorts in der kühleren Jahreszeit angeboten, aber das „Original-Saftbirnenbrot“ aus der Allgäuer Bäckerei Scheitle ist eine besondere Delikatesse. „Das Geheimrezept ist in unserer Familie nun schon in der vierten Generation, allerdings nur mündlich überliefert,“ erzählt Scheitle und berichtet von seinem Großvater Lorenz, der Ende des 19. Jahrhunderts diese spezielle Mischung „von der Walz“, der damals üblichen Wanderschaft der frisch ausgelehrten Handwerksgesellen, mit ins heimliche Günzach gebracht hat.

„Unser Original-Saftbirnenbrot ist gebackene Natur,“ versichert Scheitle stolz und verrät dann doch die Zutaten: Saftbirnen, Datteln,

Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Sultaninen, Orangeat und Zitronat sowie Honig. Künstliche Geschmacksverstärker sind im Hause Scheitle tabu.

Obstler und Schwarztee

Um Saftigkeit und intensives Fruchtaroma zu erzielen, werden die getrockneten Früchte in einem Sud aus Schwarztee, Gewürzwein, Rum und Bodenseeobstler getränkt und können so ihr volles Aroma entfalten. Der helle Mischbrotteig mit den Früchten wird dann mit einer zarten Hülle aus Strudelteig ummantelt, gebacken und erhält mit einem Anstrich aus einer speziellen Tinktur sein glänzendes Aussehen.

Leckerbissen für kalte Jahreszeit

Wer Lust auf diese Traditionsreiche Birnenbrot bekommen hat, kann das Saftbirnenbrot direkt in der Bäckerei in Günzach kaufen oder bestellen (www.boeckerei-scheitle.de). Es ist mindestens acht Wochen haltbar und ein Leckerbissen für die kalte Jahreszeit.