

Familie Scheitle bäckt wieder ihr „Original Saftbirnenbrot“

Günzach – „Unser Saftbirnenbrot macht glücklich, es stärkt Leib und Seele“, schwärmt Bäckermeister Ludwig Scheitle in höchsten Tönen von seinem „Original Saftbirnenbrot“, das in seiner Backstube nach einem Geheimrezept hergestellt wird. Im vergangenen Winter hat die Familie Scheitle mehr als fünf Tonnen davon produziert, da die Nachfrage so gigantisch ist.

Die im Jahr 1898 gegründete Bäckerei, an der Hauptstrasse direkt gegenüber der Kirche gelegen, erfreut sich bei Einheimischen und Durchreisenden gleichermaßen großer Beliebtheit. Die unzähligen Stammkunden genießen besonders die Frische aller Waren, denn die Brotsorten und das Gebäck werden in der Backstube im gleichen Haus gefertigt und noch ofenwarm in das darüberliegende Geschäft gebracht.

Jährlich im September beginnt dann zusätzlich die Saftbirnenbrot-Produktion, wie es in der Familie seit über 100 Jahren Tradition ist. Der Großvater des jetzigen Inhabers ging damals auf die Walz und brachte von seiner Wanderschaft wohl aus dem Badischen Raum das Ursprungsrezept mit, erzählt Scheitle heute voller Stolz. Das Rezept wurde im Laufe der Jahrzehnte in der Familie mündlich überliefert und noch etwas verfeinert. Das leckere Geheimnis für den herrlich saftigen Geschmack sind die Früchte. Saftbirnen, Datteln, Feigen, Aprikosen, Pflaumen und Sultaninen kommen hinein.

Zuvor werden sie jedoch in Alkohol eingelegt und erhalten dadurch einen besonders fruchtiges Aroma.

Bäckermeister Ludwig Scheitle schwört außerdem auf den dunklen Honig und dessen Heilstoffe, die „gerade in der kalten Jahreszeit das Immunsystem stärken“. Sehr arbeitsintensiv aber dafür auch richtig lecker ist eben nur das „Original Saftbirnenbrot“, das es in der Bäckerei Scheitle in Günzach ab sofort bis ins Frühjahr hinein gibt, wahlweise mit 500 Gramm oder einem Kilo Gewicht.

Das Scheitle-Saftbirnenbrot erhalten Sie auch bei den Verkaufstouren des „Oberbeurer Käsegewagens“ sowie in Kempten bei „Michis Stadthütte“ in der Lindauer Straße.

Bestellungen sind auch über das Internet unter www.birnenbrot.com möglich. Auf diesem Weg hat das „Original Saftbirnenbrot“ schon Feinschmecker in 18 Ländern erreicht. Saftbirnenbrot schmeckt übrigens pur oder mit einem Hauch Butter ausgezeichnet zu Kaffee, Tee oder Glühwein.

ess

**Bäckerei Scheitle, Hauptstrasse 15
87634 Günzach, Telefon 08372-318**

Öffnungszeiten:

**Montag bis Samstag 5.30 bis 12.30 Uhr,
Mo., Di., Do. und Fr. 14 bis 18 Uhr**



Die Familie Scheitle aus Günzach sind echte Spezialisten für saftiges Birnenbrot aus eigener Herstellung. Caroline und Ludwig Scheitle freuen sich, dass mit Sohn Michael (lin.) schon die vierte Generation die Tradition fortführt.

„Foto: Simm