

Sächsische Backspezialitäten

André Bernatzky, Dresden

Kurzfassung

Sachsen ist mit seiner Ausdehnung von 18.500 km² und seinen 4,2 Millionen Einwohnern wahrlich kein sehr großes Bundesland. Und doch haben sich hier – bedingt durch die historische Entwicklung über mehrere Jahrhunderte – Backspezialitäten heraus gebildet, deren Ruf weit über die Grenzen Sachsens hinaus reicht und die nicht nur von den Sächsinen und Sachsen, sondern auch von ihren Gästen und vielen anderen Menschen sehr geschätzt werden. Das geflügelte Wort des „Kaffeesachsen“ läßt es schon erahnen: Der Schwerpunkt der sächsischen Gebäckspezialitäten liegt eindeutig im süßen Bereich. Schon zu Zeiten des bekannten Kurfürsten August des Starken waren die Sachsen dem Kaffeegetränk nicht abgeneigt und tranken sehr gern – soweit sie es sich leisten konnten – ihr „Scheelchn Heeßn“. So ist es nicht verwunderlich, daß im 17. Jahrhundert in Leipzig die ersten Kaffeehäuser Deutschlands eröffneten und daß es wiederum die Sachsen waren, die als erste Kuchen zum Kaffee anboten.

Süße Gebäckspezialitäten

Die Palette an verführerischen Gebäcken reicht sehr weit. Das bekannteste Beispiel ist wohl der Original Dresdner Stollen ®, der nicht nur in Sachsen, sondern in ganz Deutschland und weit darüber hinaus seine Liebhaber hat. Dies zeigen unter anderem auch die vielen Bestellungen aus aller Welt, die bei den ca. 140 Handwerksbetrieben in und um Dresden, die sich zum Schutzverband des Dresdner Stollens zusammengeschlossen haben, eingehen. Der Dresdner Stollen ist ein sehr schweres Gebäck. Die Qualitätsanforderungen an den Stollen, die durch die Satzung des Schutzverbandes vorgegeben sind, gehen deutlich über die allgemeine Zusammensetzung von Christstollen, wie sie z.B. in den „Leitsätzen für Feine Backwaren“ vorgegeben sind, hinaus. Dresdner Stollen wird meist nicht als geschlagener, sondern als geschnittener Stollen angeboten. Dies liegt nicht etwa an einem Verlust an traditionellen Herstellungsweisen, sondern vielmehr daran, daß so beim Buttern nach dem Backprozeß mehr Butter und Zucker auf dem Stollen Platz finden. Und genau das schätzt man am Dresdner Stollen. Im Gegenteil: An Traditionsbewußtsein mangelt es den sächsischen Bäckern nicht. Dies zeigt sich auch am gelebten Umgang mit dem Dresdner Stollen, den öffentlichen Stollenprüfungen, dem Stollenfest, welches jährlich mehrere Hunderdtausend Besucher anlockt, dem Stollenmädchen, dem tonnenschweren Riesenstollen und vielem anderen mehr.

Die „Dresdner Eierschecke“ besteht aus einem Hefeteigboden mit einer saftigen Quarkauflage und einer schaumig geschlagenen, eierreichen und dadurch sehr hohen und lockeren Oberschicht (Eierscheckenmasse). Obwohl sie „Dresdner Eierschecke“ heißt, findet man sie nicht nur hier. Der berühmte Kinderbuchautor Erich Kästner, der seine Jugend in Dresden verbrachte, hat mit seinen literarischen Werken die Dresdner Eierschecke über das Elbtal hinaus bekannt gemacht, so daß man Eierschecke auch in vielen anderen Teilen Deutschlands kennt. Die „Freiberger Eierschecke“ hingegen kommt völlig ohne die ansonsten übliche Quarkschicht aus und ist nur sehr flach. Die Legende besagt, daß die Freiberger sämtliche Quarkvorräte zum Bau und zum Erhalt der Stadtmauer brauchten, so daß für die Bäcker kein Quark mehr zur Verfügung stand.

Die Städte Aachen und Nürnberg sind für ihre Printen bzw. Lebkuchenspezialitäten berühmt. Doch auch in Sachsen gibt es eine sehr lange Pfefferkuchentradition. Seit 1558 werden in der kleinen Stadt Pulsnitz, 30 Kilometer nördlich von Dresden gelegen, Pfefferkuchen hergestellt. Die hier ansässige Pfefferkuchler-Innung, bestehend aus nur 8 Betrieben, produziert ausschließlich in handwerklicher Tradition eine Vielzahl von Pfefferkuchen, wobei der Schwerpunkt auf Teigen und nicht auf Lebkuchenmassen liegt. Der Name "Pulsnitzer Pfefferkuchen" wurde 1992

markenrechtlich geschützt, so daß sich nur Pfefferkuchen, die innerhalb der Stadt Pulsnitz gebacken werden, auch so nennen dürfen.

Im 18. Jahrhundert gehörten neben anderen Singvögeln auch Feldlerchen zu den kulinarischen Spezialitäten der Stadt Leipzig. Sie wurden gefangen, gerupft und ausgenommen, mit Kräutern und Ei gefüllt, zugebunden und als Pastete gebraten. Als jedoch die Population der Tiere immer mehr abnahm und der Fang von Singvögeln verboten wurde, entschädigten einige schlaue Bäcker die betrübten Gourmets mit einem Leckerbissen. Aus ofenfrischem Mürbeteig, Mandeln, Nüssen und Erdbeerkonfitüre bereiteten Sie ein Gebäck, dessen Duft allein alles überbot. Sie ahmten auch die Form der Vögelchen nach, selbst die Kreuzbänder zum Zubinden der gefüllten Tiere wurden aus Teig gefertigt. Die Leipziger Lerche war geboren. Auch heute werden sie in verschiedenen Leipziger Bäckereien angeboten, und richtig zubereitet, sind sie ein Leckerbissen für Feinschmecker. Der Begriff „Leipziger Lerche“ ist seit 2004 durch den Landesinnungsverband Saxonia markenrechtlich geschützt. Der Erfindungsreichtum der sächsischen Bäcker und Konditoren brachte noch sehr viele weitere Gebäckspezialitäten hervor. Hervorzuheben wären zum Beispiel die Dominosteine, eine Lebkuchenspezialität, die im Volksmund auch „Notpraline“ genannt wird. Ein Dresdner Konditormeister ersann sie um 1936, als die Zutaten zur Herstellung von hochwertigen Pralinen schwer zu bekommen waren. Auch das als Knabbergebäck so beliebte „Russisch Brot“ oder die sächsische „Bäbe“ – eine Variante des Hefenapfkuchens – werden von Groß und Klein sehr geschätzt.

Sächsische Brotspezialitäten

Während die Sachsen bei Feinen Backwaren und Kuchen sehr ideenreich sind und waren, findet sich auf dem Gebiet der Brotspezialitäten keine so enorme Vielfalt. Beim Brot sind die Sachsen eher traditionell und verzehren zu einem sehr großen Prozentanteil Roggenmischbrot. Weizenmischbrote sind nicht sehr verbreitet und bei den Spezialbroten werden meist die bundesweit anzutreffenden Sorten hergestellt. Ein Trend läßt sich beschreiben, nämlich der, daß in den größeren Städten vermehrt helle Spezialbrote mit Saaten und Nichtbrotgetreidearten gefragt sind, während zum Beispiel im Erzgebirge fast ausschließlich Brote mit hohem Roggenanteil verzehrt werden. Es gibt jedoch zwei besondere Herstellungsverfahren, die hier Erwähnung finden sollen.

Das wohl bekannteste Spezialbrot Sachsens ist das Malfa-Brot. Es wird aus Roggenmehl, Weizenmehl und dem so genannten Malfa-Mehl hergestellt. Malfa-Mehl ist eine regionale Besonderheit, die in einem patentierten Verfahren von einer Mühle im Raum Leipzig produziert wird. Hierzu wird Gerste gemälzt, gedarrt und anschließend vermahlen, so daß ein dunkelbraunes, leicht enzymaktives und stark griffiges Mehl entsteht. Malfa-Mehl wird zu 10 Teilen bezogen auf die Gesamtgetreidemahlerzeugnisse zugesetzt. Das hieraus resultierende Brot schmeckt kräftig malzig, hat eine relativ feine Porung und ein im Vergleich zum Roggenmischbrot etwas geringeres Volumen. Besonders in den ländlichen Gegenden Sachsens, im Erzgebirge und im Vogtland ist dieses Spezialbrot sehr beliebt.

Aufgrund der politischen Entwicklung in den vergangenen Jahrzehnten finden sich in den neuen Bundesländern – und besonders im traditionsbewußten Sachsen – noch immer andere Herstellungsweisen für Backwaren als im restlichen Bundesgebiet. Die in der BRD in den 60er und 70er Jahren vollzogene „Modernisierung der Sauerteigbereitung“, also der Wechsel vom 3-Stufen-Sauer hin zu verkürzten Einstufen-Führungen, ging am Osten quasi vorbei. Und so kommt es, daß auch heute – 16 Jahre nach der Wiedervereinigung – sehr viele der ca. 1200 sächsischen Bäckereien ihr Roggenmischbrot mit traditionellem dreistufigem Sauerteig backen. Einige mögen das vielleicht für altmodisch halten, aber viele Sachsen schwören auf ihr aromatisches und lange frisch haltendes Brot und freuen sich selbst nach einem Urlaub in anderen Teilen Deutschlands auf das Brot vom Bäcker um die Ecke.

Die „hohe Kunst“ der Sauerteigbereitung ohne die Notwendigkeit zum Hauptteig Preßhefe zuzugeben, beherrschen noch eine beachtliche Anzahl sächsischer Bäckermeister. Sie geben

dieses Wissen und Können an ihre Gesellen und Lehrlinge weiter. Auch wir an der Sächsischen Bäckerfachschule sind bestrebt, traditionelle Herstellungsweisen zu unterstützen und vermitteln in Meisterkursen, Seminaren und in der überbetrieblichen Ausbildung der Lehrlinge die Dreistufenführung ohne Hefezusatz.

Die während des Vortrages gezeigte Präsentation ist [hier](#) einzusehen.

Anschrift des Verfassers:

André Bernatzky
Sächsische Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf e.V.
Clemens-Müller-Str. 2
01099 Dresden