

# Sächsische Buckspezialitäten

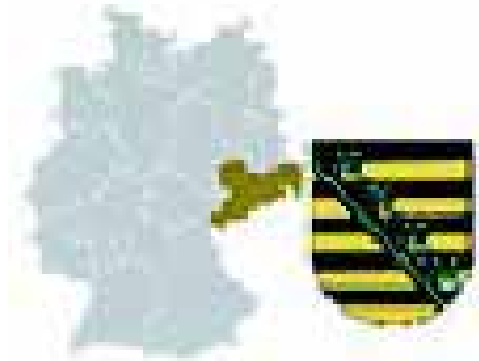
Ein Vortrag anlässlich der 57. Tagung  
für Bäckerei-Technologie in Detmold  
vom 7. – 9. November 2006

# André Bernatzky



Sächsische Bäckerfachschule  
Dresden-Helmsdorf e.V.

# Freistaat Sachsen



→ Fläche 18.500 km<sup>2</sup>

→ Einwohner ca. 4,2 Millionen

# Der Kaffee-Sachse

## „Dor Gaffee-Sagse“

- Schon immer sind die Sachsen dem Kaffee sehr zugetan
- Eröffnung erster Kaffeehäuser in Leipzig vor 1700



# „Ä Scheelchen Heeßn“

- Spätestens seit der Zeit Augusts des Starken (1670-1733) ist der Kaffee in Sachsen zum Nationalgetränk geworden.
- „Zum richtigen Kaffee gehört auch guter Kuchen“
- Breite Vielfalt an süßen Gebäckspezialitäten ...



# Süße Gebäckspezialitäten aus Sachsen:

## Original Dresdner Stollen ®



# Einige Fakten zum Dresdner Stollen:

- Wird ausschließlich in Dresden von den Mitgliedern des „Schutzverbandes Dresdner Stollen“ gebacken
- Die Satzung schreibt Zusammensetzung und Reinheit vor.
- Interne und externe Prüfungen sichern höchste Qualität
- Goldenes Stollensiegel garantiert Echtheit
- europaweit rechtlich geschützt
- [www.dresdnerstollen.com](http://www.dresdnerstollen.com)
- Weltweiter Versand möglich



# Stollenfest

- Jedes Jahr am 2. Advent veranstalten die Dresdner Bäcker das Stollenfest
- In einer großen Prozession wird ein echter Riesenstollen durch die historische Altstadt gefahren und anschließend verkauft
- Viele andere Gewerke und bis zu 300.000 Besucher nehmen am Stollenfest ([www.stollenfest.de](http://www.stollenfest.de)) teil.







# Stollenmädchen



# Dresdner Eierschecke



# Fakten zur Dresdner Eierschecke:

- Hefeteigboden mit einer saftigen Quarkauflage
- schaumig geschlagene, eierreiche und dadurch sehr hohe und lockere Oberschicht (Eierscheckenmasse).
- Wurde erstmals Ende des 19. Jahrhunderts in Dresden kreiert.
- Ist mittlerweile in ganz Sachsen und darüber hinaus weit verbreitet.



# Eine regionale Besonderheit: Freiberger Eierschecke



→ ohne Quark

→ mit gehobelten  
Mandeln und Rosinen

Dresdner Eierschecke →



# Pulsnitzer Pfefferkuchen



# Fakten zu den Pulsnitzer Pfefferkuchen:

- Pulsnitz ist eine Kleinstadt in der Nähe von Dresden
- hier werden seit 1558 Pfefferkuchen hergestellt
- Nur 8 Betriebe produzieren ausschließlich handwerklich viele individuelle Pfefferkuchen-Sorten, meist aus Teigen.
- Die Produkte werden auf Weihnachtsmärkten, in Spezialitätengeschäften und teilweise im LEH verkauft.
- Seit 1992 markenrechtlich geschützt.



# Leipziger Lerchen



# Fakten zu den Leipziger Lerchen:

- Leipziger Lerchen sind ein Gebäck aus Mürbeteig, Marzipan und Erdbeerkonfitüre.
- Sie wurden von erfindungsreichen Leipziger Bäckern im 18. Jahrhundert erdacht, als die sehr populäre Jagd auf Singvögel verboten wurde.
- Der Begriff „Leipziger Lerche“ ist durch den Landesinnungsverband des sächsischen Bäckerhandwerks markenrechtlich geschützt worden.





## Weitere süße Gebäckspezialitäten:



← Meißner Fummel

Russisch Brot →





← Sächsische Bäbe

Dominosteine →



# Sächsische Brotspezialitäten

- Sachsen ist das Land der Kuchen und Torten.
- Beim Brot sind die Sachsen eher konservativ. Man verzehrt überwiegend kräftige Roggenmischbrote.
- Drei ganz spezielle typische Brotsorten sollen hier jedoch vorgestellt werden.



# Malfabrot

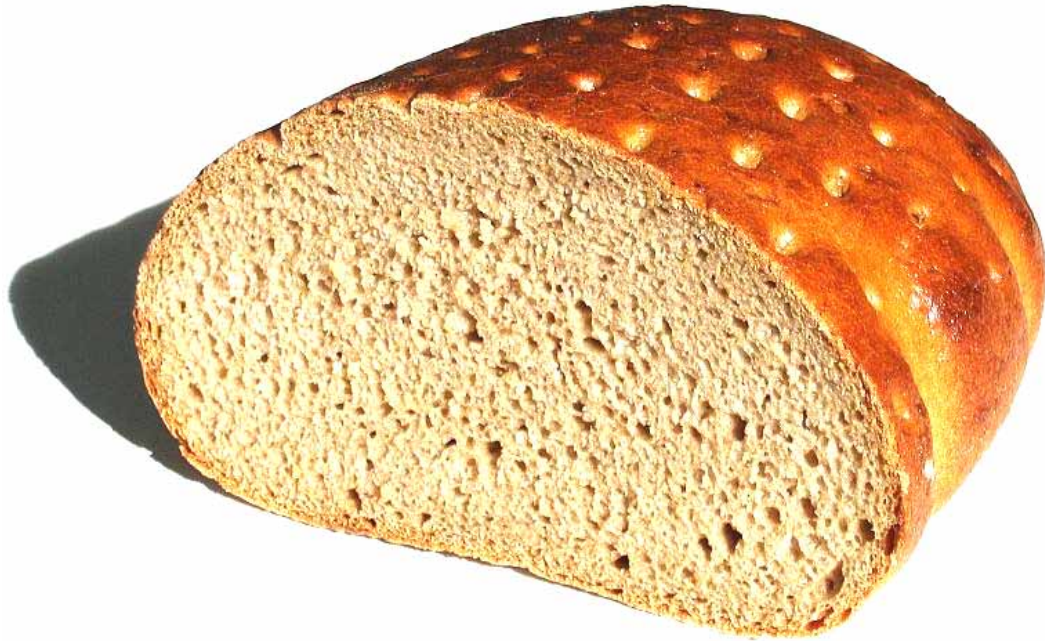
- Wird aus Natursauerteig, Roggenmehl, Weizenmehl und dem so genannten „Malfa-Mehl“ hergestellt
- Malfa-Mehl wird durch Mälzen von Gerste gewonnen, was zu einem dunkelbraunen, wenig enzymaktiven und stark griffigem Mehl führt





- Malzbrot schmeckt kräftig malzig, hat eine relativ feine Porung und ein im Vergleich zum Roggenmischbrot etwas geringeres Volumen.
- Es ist vor allem in den ländlichen Gegenden Sachsens und im Erzgebirge beliebt

# Roggenmischbrot aus 3-Stufen-Sauerteig



- In Sachsen hat sich (bedingt durch politische Entwicklungen) in vielen handwerklich produzierenden Bäckereien die Führung des traditionellen dreistufigen Natursauerteiges erhalten.
- So entstehen vielfältige Geschmacksvariationen beim in Sachsen typischen Roggenmischbrot. Die Brote weisen eine lange Frischhaltung und ein individuelles betriebseigenes Aroma auf.





# Sächsische Bäckerfachschule Dresden



# Reformationsbrot

→ Kein Brot im eigentlichen Sinne, sondern eine Feine Backware aus schwerem Hefeteig

→ Wird traditionell zum Reformationsfest gebacken und als Kaffeegebäck verzehrt.



Sie sehen:

Selbst wenn es um das Thema „Brot“ geht, sind die „Kaffee-Sachsen“ sehr schnell wieder bei Kaffee und Kuchen gelandet.

Ohne diese beiden „Grundnahrungsmittel“ tun sich Sachsen eben schwer.



# „Ohne Gaffee gönn mer nich gämpfen“

Überliefertes Zitat sächsischer Soldaten im  
Siebenjährigen Krieg, die den Einsatz  
verweigerten, weil es ihnen an Kaffee mangelte.



**Ich wünsche Ihnen eine  
angenehme Mittagspause.**