12.05.2017

**Bäckermeister tüfteln an neuen Rezepten**

**Rummelsberger Bäckerei feiert mit neuem Landbrot den Tag des Brotes – nur natürliche Rohstoffe aus der Region werden verarbeitet**

Rummelsberg – Mehl, Wasser, Hefe und ein bisschen Salz, viel mehr ist nicht drin im Rummelsberger Landbrot. Und das ist auch gut so. Sehr gut sogar, wie die Bäcker-Innung Nürnberg Stadt und Land dem Brot bescheinigt. Bei einer Qualitätsprüfung wurde das neue Rummelsberger Landbrot erst kürzlich mit „sehr gut“ bewertet.

Zum heutigen Tag des Deutschen Brotes, liegt es zum ersten Mal in der Auslage der Rummelsberger Bäckerei. Ab sofort ist es jeden Tag erhältlich, so wie das Dinkel-Vollkorn-Brot, das zu 100 Prozent aus Dinkel und echtem Vollkorn besteht. Die Bäckermeister Helmut Seitz und Jürgen Meier legen Wert auf gute Zutaten und handwerklich hergestelltes Brot. Deshalb stellen sie Schritt für Schritt das Sortiment der Rummelsberger Bäckerei um. Dazu gehören auch Brötchen, süße und deftige Teilchen sowie Kuchen und Torten. „Wir können zu 100 Prozent sagen, was drin ist“, sagt Meier. Er und seine Kollegen wollen komplett auf Backmischungen verzichten. Das heißt, die Bäcker wiegen jede Sorte Mehl, jedes Korn und jedes Gewürz selbst ab. „Was heute in der Auslage liegt, braucht bis zu drei Tage Vorbereitung“, sagt Helmut Seitz, der Betriebsleiter der Backstube. Der Sauerteig muss angesetzt und die Mehlmischungen ausgewogen werden. Immer wieder muss der Teig ruhen. „Gute Backwaren brauchen Zeit“, sagt Seitz. Diese handwerkliche Tugend gibt er auch engagiert an seine zwei Auszubildenden weiter.

**Mehl aus der Kunstmühle Bauer in Altdorf-Schleifmühle**

Eingesetzt werden dafür nur natürliche Rohstoffe aus der Region. „Wir beziehen unsere Mehle aus der Altdorfer Kunstmühle Bauer“, erklärt Seitz. Zusätze, zum Beispiel künstliche Enzyme, die das Brot lockerer und haltbarer machen sollen, kommen dagegen nicht in die Rührschüssel. „Die gleichen oder sogar bessere Eigenschaften erreichen wir mit natürlichen Inhaltsstoffen“, sagt Jürgen Meier, stellvertretender Betriebsleiter der Bäckerei. „Wir backen handwerklich traditionell“, fügt Seitz hinzu. Einige Wochen haben die beiden getüftelt, um das perfekte Rezept für das Rummelsberger Landbrot zu finden. Es ist ein Roggenmischbrot, dunkel sollte es sein, mit einer schönen Kruste – eben so, wie man sich ein Landbrot vorstellt.

**Neue Rezepte, neues Sortiment**

Ab Juni gibt es in der Bäckerei ein vollständig neues Sortiment. Einige Brote, wie das Rummelsberger Landbrot, gibt es jeden Tag. Hinzu kommen wechselnde Angebote, zum Beispiel ein extra helles Dinkelbrot, ein Kürbiskern-Karotten-Brot oder ein Quarkbrot. Gebacken wird nach einem festen Backplan, so dass auch die Kunden wissen, welches Brot und welche Brötchen wann in der Auslage liegen.

Seit März bereiten die Bäckermeister und ihre Kollegen die Umstellung vor. Sie haben Rezepte ausprobiert und so lange verändert, bis alle im Team damit zufrieden waren. Zwölf Testpersonen durften dann die neuen Backwaren verkosten. „Wir haben gutes Feedback erhalten. Wir sind auf dem richtigen Weg“, sagt Markus Schlieter, der im Projektteam die Sortimentsumstellung koordiniert. „Wir setzen auf handwerklich gute Backwaren aus natürlichen, regionalen Zutaten. Dafür werden wir das Sortiment umstellen und teilweise verkleinern.“

Im Bereich der Brote wird es künftig nur noch 14 verschiedene Sorten geben. Einige sind schon seit Jahren im Angebot, andere kommen neu hinzu. Dabei haben die Bäcker nicht nur auf ursprüngliche Zutaten, sondern auch auf den Ursprung der Rummelsberger Diakonie geachtet. So wird es künftig den Wichernlaib geben oder das Rektor-Nicol-Brot, ein Landbrot mit sieben verschiedenen Gewürzen, analog zu den sieben Werken der Barmherzigkeit, an denen die Rummelsberger Diakonie ihr Handeln orientiert.

**Die Öffnungszeiten der Bäckerei:**

Die Rummelsberger Bäckerei, Rummelsberg 49, hat Montag bis Freitag von 6.30 bis 16.30 Uhr, Samstag von 7.30 bis 11.30 Uhr und Sonntag von 8.00 bis 12.00 Uhr geöffnet hat.

Eine weitere Filiale gibt es in der Mimberger Str. 12 in Burgthann. Die Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 6.30 Uhr bis 17.00 Uhr sowie Sonntag von 7.30 bis 17.00 Uhr.

Claudia Kestler (3.450 Zeichen)

# Ansprechpartner

Claudia Kestler  
Telefon 09128 50 2263  
E-Mail kestler.claudia@rummelsberger.net

Fotos und Bildunterschriften  
(druckfähige Fotos finden Sie auf rummelsberger-diakonie.de/presse)



Bei den Bäckermeistern Helmut Seitz (links) und Jürgen Meier kommen nur natürliche Rohstoffe aus der Region in die Rührschüssel. Foto: Claudia Kestler