

Presse-Info Nürnberger Land

29. Mai 2024

Brotsommelier Klaus Deinzer:**„Ich bin Botschafter für das handwerklich hergestellte Brot“**

Der Brotexperte im Interview über die traditionellen Backofenfeste, die von 6. Juli bis 15. September im ganzen Nürnberger Land stattfinden, und die Faszination Brot an sich.

Schon im Alter von 13 Jahren hat der gelernte Bäckermeister Klaus Deinzer aus Simmelsdorf das Backen als seine große Leidenschaft entdeckt. Er war schon immer fasziniert von der Tradition, den alten Rezepten und wie man Brot schon vor 500 Jahren gebacken hat. So kaufte er sich 2016 einen eigenen Holzbackofen für seinen Garten. Mit diesem präsentiert er bei dem Backofenfest am 15. September von 11 bis 18 Uhr in St. Helena/Simmelsdorf die traditionelle Kunst des Backens. Für das Fest, das im Rahmen der „[Hopfenwochen](#)“ des Nürnberger Landes stattfindet, gibt es sogar ein eigens kreiertes Hopfenbrot.

Herr Deinzer, wie kommt man dazu, Brotsommelier zu werden?

„Ich backe mit purer Leidenschaft Brot. Für mich war das der nächste Schritt, mein Wissen weiterzuentwickeln, auszuweiten und anzuwenden. Ganz konkret muss man leidenschaftlicher Bäcker sein und mindestens fünf Jahre als Bäckermeister gearbeitet haben, um Brotsommelier zu werden. Besonders wichtig sind natürlich das Wissen und die Erfahrung beim Brotbacken.“

Was macht ein Brotsommelier?

„Ein Brotsommelier ist absoluter Brotexperte, kennt also alle Fakten zur Geschichte und wie es gebacken wird. Er besitzt nicht nur sensorische Fähigkeiten und kann feinste geschmackliche Nuancen unterscheiden und riechen, sondern auch detaillierte Genussbeschreibungen zum Nahrungsmittel Nummer eins geben. Er spricht außerdem Verzehrempfehlungen aus, also welches Brot zu welcher Speise passt, und weiß alles über das Thema. Zudem kann er Kunden und Käufer bestens beraten und auch Tipps bei Unverträglichkeiten geben. In einem Wort: Er ist Botschafter für die Handwerkskunst Brotbacken.“

Was macht das perfekte Brot aus?

„Es hat eine perfekte Kruste, denn sie enthält über 300 Geschmacksaromen, ist langzeitgeführt, also bekömmlicher, und aus heimischen, regionalen Zutaten hergestellt.“

Was ist die wichtigste Zutat?

„Die wichtigste Zutat ist definitiv die Zeit: Wenn das Brot Zeit hat zu ruhen, schmeckt es automatisch besser und ist auch bekömmlicher für den Magen. Das Brot, das ich selbst herstelle, darf zum Beispiel 19 Stunden ‚gehen‘.“

Was bieten Sie bei dem Backofenfest in St. Helena/Simmelsdorf an?

„Im frisch angeschürten Holzbackofen werde ich Brot und Flammkuchen backen sowie Kaffee und Kuchen anbieten. Bei mir kann man hinter die Kulissen schauen, wie traditionell gebacken wird, und einen alten Holzbackofen wie zu Großmutterns Zeiten bestaunen. Mein Ofen wird mit Holz befeuert, im Anschluss werden Glut und Asche verteilt und der Brotteig direkt in die Brotkammer gegeben.“

Was sagen Sie zu dem Selbst-Brotbacken Hype, den es seit Corona gibt?

„Ich finde es super, denn dadurch wird das Verständnis für die Wertigkeit von Brot gesteigert und das Handwerk mehr wertgeschätzt. Selbst die Erfahrung zu machen, wie viel Zeit und Wissen es braucht, kann ich nur unterstützen. Deswegen kann sich gerne jeder an mich wenden, um einen Sauerteigansatz für das eigene Brot zu bekommen.“

Über das Nürnberger Land:

Das Nürnberger Land repräsentiert als Tourismusmarke die Region zwischen der namensgebenden fränkischen Metropole und der Oberpfalz. Die Region erstreckt sich von Neuhaus an der Pegnitz im Norden über die Fränkische Alb bis nach Burgthann im Süden und hat für Sportler, Genießer, Familien und Kulturliebhaber gleichermaßen viel zu bieten. Während der Naturraum Nördlicher Frankenjura, das Pegnitztal, die weiten Kiefern-, Buchen- und Mischwälder sowie die zahlreichen verwunschenen Gewässer mit stadtnahen Freizeitmöglichkeiten punkten, begeistert die Schlösser- und Burgenlandschaft kulturell und kulinarisch. Egal ob Wandern, Radfahren, Museumsbesuch oder einfach zum Entspannen – die regionalen Spezialitäten wie Schäufele, Höhlenkäse oder Kommunenbier sind nicht weit entfernt.

Weitere Infos:

Nürnberger Land Tourismus, Waldluststraße 1, 91207 Lauf an der Pegnitz, Tel.: 09123-950 6062, urlaub@nuernberger-land.de, urlaub.nuernberger-land.de