



Die Kletzenbrot-Genüsse und Tipps vom Dorfbäcker

Beitrag

Kräftig Hand angelegt haben die Frauen von Achenmühle und Höhenmoos für den heuer wieder möglich gewordenen Weihnachtsmarkt in Achenmühle. Bei Dorfbäcker Wolfgang Sattelberger in Rohrdorf fanden sich Maria Stadler, Traudi Kloo, Sylvia Steiner und Manuela Lankes ein, um gemeinsam ein Kletzenbrot nach alten Rezepten zu backen. Dabei gewährte ihnen der Bäckermeister auch einen kleinen Einblick hinter sein ansonsten streng geheim gehaltenes Rezept.

Zu den besonders alten und auffälligen kulinarischen Gaben am Festtagstisch zu Weihnachten zählt das Kletzenbrot, auch Früchtebrot genannt. Dieses ist ein süßes, dunkles Brot mit eingebackenem Dörrobst. Dazu erklärt Wolfgang Sattlberger: „Früher haben die Bauern ganz oft ihr Obst gedörrt, der Vorteil war, dass es lange haltbar ist. Meine Spezialität ist es, dass ich einen ganzen alpenländischen Kletzen außen mit einem Milchsemelteig einschlage“. Bereits in seiner Lehrzeit hatte Sattelberger mit dem Fertigen von Kletzenbrot zu tun. „Während der Nacht wurde das Obst getrocknet, dann kamen die Stengel der Früchte weg, diese wurden kleingehauen und dann für ein paar Tage zum Durchziehen in Zwetschgen-Schnaps gelegt. Der Teig wurde mit Zimt, Nelken und weiteren Weihnachts-Gewürzen verfeinert“. Rund 150 Kilogramm Kletzenbrot während des Jahres stellt der Dorfbäcker von Rohrdorf im Jahr her, Abnehmer sind Bäckereien, Lebensmittelläden sowie Wirte. „Die Rezepte sind verschieden, oft wird auf bereits eingelegte Früchte aus Kärnten zurückgegriffen, weil Kletzen aus der Region eher rar geworden sind. Zur Verwendung kommen auch Hasel- und Walnüsse, Rosinen oder bei manchem Bäcker Feigen. Es gibt auch Brote ohne Überzug, selbst habe ich mich für den Milchsemelteig als Überzug entschieden“ – so der Bäcker, der auch lange Zeit Innungsmeister für Rosenheim war und der das Kletzenbrotbacken als klassisches Bäckerhandwerk bezeichnet. Im übrigen gingen die von den Frauen für den Achenmühler Weihnachtsmarkt hergestellten Brote weg wie die warmen Semmeln.

Fotos: Rainer Nitzsche – Eindrücke vom Kletzenbrotbacken bei Dorfbäcker Wolfgang Sattlberger in Rohrdorf – Mit dabei waren Maria Stadler, Traudi Kloo, Sylvia Steiner und Manuela Lankes.













Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Chiemgau
2. Dorfbäcker
3. Kletzenbrot
4. München-Oberbayern
5. Rohrdorf
6. Rosenheim