

Essingen-Lauterburg. Schon als Kind hatte Gudrun Gröber den Wunsch das Bäckerhandwerk zu erlernen. Nach dem Schulabschluss absolvierte sie in Aalen ihre Ausbildung. Nach der Lehrzeit sammelte sie noch bei anderen Bäckereien weitere drei Jahre Berufserfahrung, bevor sie 1986 in den elterlichen Betrieb, die Bäckerei Maier in Essingen-Lauterburg, eintrat. 1987 bestand sie im Alter von nur 22 Jahren erfolgreich ihre Meisterprüfung und war damals die jüngste Meisterin von Baden-Württemberg.

Anfang 2008 hat die heute 45-Jährige die Bäckerei von ihrem Vater übernommen und backt nach alt hergebrachter Tradition das original Lauterburger Holzbackofenbrot weiter. Die kleine Bäckerei in Lauterburg, abseits der Hauptstraße, ist ein echter Geheimtipp. Es kommen Kunden aus der Region sowie aus Ellwangen, Esslingen, Ulm und von noch weiter her, nur um „ihr“ Lauterburger Brot zu erhalten.

Steht man vor der Bäckerei, zeigt nur das kleine Schild links von der Eingangstür, dass sich hier ein Geschäft befindet. Es ist fast so, als ob dort die Zeit stehen geblieben wäre. Hier gibt es keinen modernen Laden mit Schaufenster und Glasvitrinen. Die Backwaren werden wie früher in der alten Verkaufsstube präsentiert und verkauft.

B backen

Lauterburger Holzbackofenbrot – der Geheimtipp der Region

Kommt man in die Backstube, zeigt sich das gleiche Bild. Hier steht der alte Holzbackofen, der bereits über 100 Jahre alt ist.

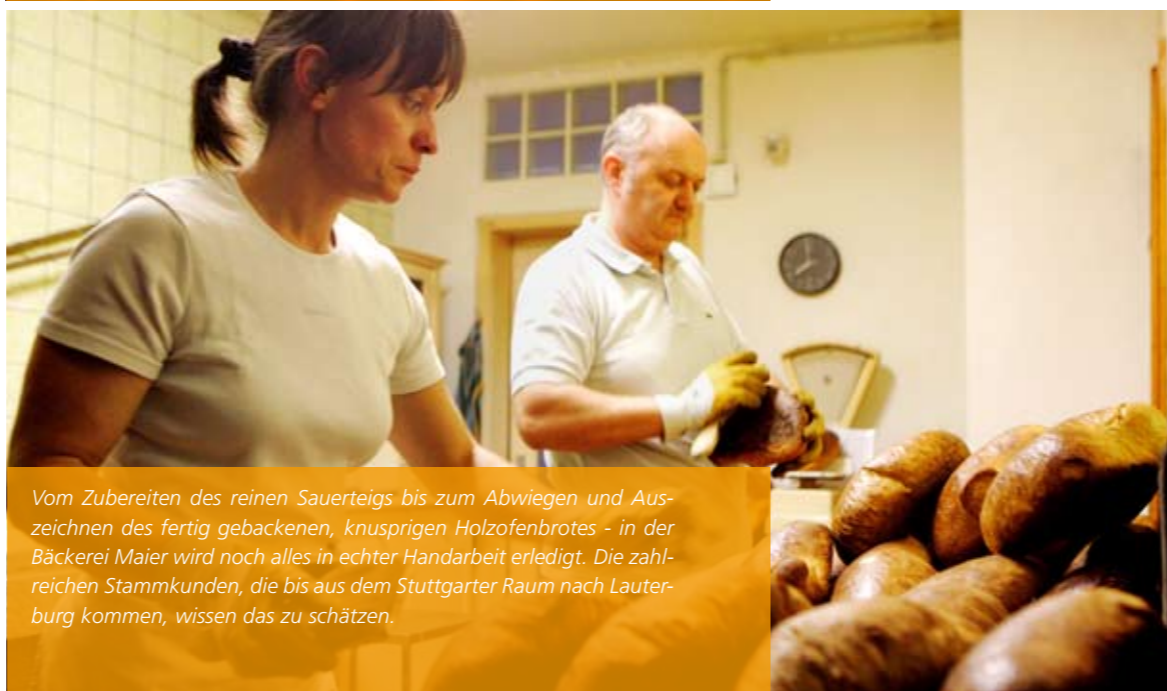
„Wir backen bereits in der 4. Generation unser Brot im Holzbackofen“, erzählt Gudrun Gröber, „und zwar mit reinem Sauerteig und ohne Zugabe von Zusatzstoffen“. Zur Befuerung wird ausschließlich heimisches Buchenholz verwendet, ein nachwachsender Energieträger. „Durch diese Art des Backens bleibt das Brot auch sehr lange frisch und haltbar“, erläutert Gudrun Gröber.



wie zu
Großvaters Zeiten

Bevor das Brot in den Ofen kommt, muss das Feuer erst mal über eine Stunde brennen, so dass die richtige Temperatur erreicht wird. Einen Thermometer oder einen Schalter zum Einstellen dafür sucht man am Holzbackofen vergeblich. „Das ist Gefühlsache und jahrelange Erfahrung“, sagt Gudrun Gröber. Nachdem nur noch Glut im Ofen ist, wird diese herausgezogen und der Ofen ausgewischt. Dann wird der Teig direkt dort eingeschossen, wo vorher das Feuer gebrannt hat. Daraus entsteht dann das leckere Holzbackofenbrot, das seine Hitze nur aus den zuvor „befeuderten“ Steinen erhält. „Dadurch besteht auch nicht die Möglichkeit, mal kurz die Temperatur rauf oder runter zu drehen“, erläutert Gudrun Gröber, „und so backt das Brot eben mal länger oder kürzer und wird heller oder dunkler, bis es fertig ist“.

Aus dem original Holzbackofen ist eben jedes Brot ein Unikat - und soll es auch sein.



Vom Zubereiten des reinen Sauerteigs bis zum Abwiegen und Auszeichnen des fertig gebackenen, knusprigen Holzofenbrot - in der Bäckerei Maier wird noch alles in echter Handarbeit erledigt. Die zahlreichen Stammkunden, die bis aus dem Stuttgarter Raum nach Lauterburg kommen, wissen das zu schätzen.

Lauterburger Holzbackofenbrot

Bäckerei Maier Inhaber Gudrun Gröber
Bäckergasse 17 • 73457 Essingen-Lauterburg
Tel.: 07365/5580

Das Original aus reinem Sauerteig

Da das Ehepaar überwiegend alleine ab 1 Uhr in der Frühe und bis abends zum Feierabend in der Bäckerei tätig ist, hat die Bäckerei nur von Mittwoch bis Freitag jeweils von 6 bis 17 Uhr sowie am Samstag von 6 bis 12 Uhr geöffnet. Wem das Holzbackofenbrot schmeckt, der nimmt das gerne in Kauf, genauso wie den Weg nach Lauterburg in die Bäckergasse 17. Da es auch mal vorkommt, dass das Brot mittags knapp wird, kann man unter der Telefonnummer 07365/5580 auch vorbestellen, so dass man nicht umsonst nach Lauterburg fährt.



Eine weitere Spezialität der Bäckerei Maier sind die Laugenbrezeln. Diese werden auch im Holzbackofen gebacken, sind damit mit normalen Brezeln nicht zu vergleichen und - wie das Holzbackofenbrot - bei den Kunden sehr begehrt.

Das Sortiment wird abgerundet durch ein umfangreiches Sortiment an Brötchen, Vollkornprodukten, Hefe- und Nusszöpfen, Blechkuchen sowie verschiedenen süßen Stückchen.

