

Ein Brot eigens zum Markt

Altes Zunftschild lieferte Anstoß für den „Alemannen-Spitz“

Von Ruth Seitz

ENDINGEN. Es hat eine längliche Form, ist 850 Gramm schwer, hat eine schöne Kruste und schmeckt herzhaft und doch mild: der Alemannen-Spitz, den der Endinger Bäckermeister Matthias Schwehr eigens für den Brotmarkt Anfang Oktober kreiert hat.

Viele Nächte lang hat der Bäckermeister beim Brezeln formen sein Vorhaben im Kopf hin und her gedreht, hat überlegt

und probiert, bis der Alemannen-Spitz schließlich genau so war, wie er ihn haben wollte. Da war zuerst einmal die Form des Brotes: Sie sollte praktisch zu handhaben sein, gleichzeitig aber auch etwas Besonderes sein. Inspiriert durch das Zunftschild der Endinger Bäckerzunft von 1415, in dem ein „Spitzweck“ unter einer Brezeln zu sehen ist, hat Schwehr dem Alemannen-Spitz seine Form gegeben. Der Alemannen-Spitz enthält Weizen, Roggen, Dinkel und Gerste – die wichtigsten Kornsorten, die früher und auch heute in den alemannischen Backstuben verwendet werden. Mit Rapsöl und Leinsamen verfeinert der Bäckermeister den Alemannen-Spitz. Das Brot darf in aller Ruhe viele Stunden lang gehen, bevor es in den großen Backofen geschoben wird.

Vorgestellt wird das Brot offiziell auf dem Brotmarkt, doch zu haben ist es ab sofort. Bevor in Endingen am 7. und 8. Oktober der zweite Alemannische Brotmarkt stattfindet, ist Matthias Schwehr erst einmal beim Brotmarkt in Freiburg auf dem Rathausplatz als Gastbäcker in Aktion und will dort möglichst vielen Besuchern den Endinger Brotmarkt schmackhaft machen. Die Vorfreude auf die Veranstaltung in Endingen ist groß, zumal angesichts der breiten Unterstützung von Sponsoren, Vereinen, G&H, Stadt, den Winzerdörfern und Privatleuten. Schwehr: „Es macht einfach Spaß, wenn so viele begeistert mitmachen.“



Bäckermeister Matthias Schwehr hat eigens für den Alemannischen Brotmarkt im Oktober den „Alemannen-Spitz“ kreiert. FOTO: RUTH SEITZ