

Hinter dieser Tür ist es fast 300 Grad heiß

PZ-SERIE Vor Weihnachten herrscht in der Bäckerei von Klaus Deinzer in St. Helena Hochbetrieb.

ST. HELENA – In der Holzofenbäckerei in St. Helena strömt den Kunden in der Weihnachtszeit nicht nur der Duft von frisch gebackenem Brot in die Nase. Hier werden im Holzofen auch Christstollen und allerlei Plätzchen gebacken. Bäcker Klaus Deinzer ließ die PZ einen Blick hinter die Backofentür werfen.

Klaus Deinzer aus Großengsee hat seine große Leidenschaft, das Brotbacken, schon im Alter von 13 Jahren entdeckt. Wenn im Dorf der Ofen rauchte, war er dabei. Deshalb beobachtet er mit Sorge die aktuelle Entwicklung: Fast täglich schließt in Deutschland eine kleine oder mittelständische Bäckerei. „Es ist für mich eine regelrechte Tragödie, zusehen zu müssen, wie ein traditionelles, sehr ursprüngliches Handwerk Stück für Stück unwiederbringlich ausgelöscht wird“, sagt der 54-jährige Bäckermeister und sah vor über fünf Jahren für sich selbst Grund genug, in die Gegenoffensive zu gehen.

„Eine Wissenschaft für sich“

Es braucht viel Erfahrung, um das Backen in einem Holzbackofen zu beherrschen, denn jeder Ofen ist ein



Individuum. Deinzer fasst es mit den Worten zusammen: „Das Heizen eines Holzbackofens ist eine Wissenschaft für sich.“ Das beginnt schon mit der Holzwahl. Die Holzscheite sollten im vorderen Be-



Brotsommelier Klaus Deinzer holt die fertig gebackenen Stollen aus dem Ofen.

Foto: Schuster

reich locker aufgestapelt werden, um ein schnelles Anbrennen zu gewährleisten. Einen Holzbackofen anzuheizen, bis er die Backtemperatur von 280 bis 300 Grad erreicht hat, dauert vom Anzünden bis zum eigentlichen Broteinschießen etwa drei Stunden. Nach dem Anbrennen wird die Glut mit einer Aschenkrücke in der Backkammer verteilt. Das ist besonders wichtig, damit eine gleichmäßige Hitze entsteht. Danach folgt noch eine „Abstehzeit“ von rund einer halben Stunde, bevor der Backofen beladen werden kann.

Die Backtemperaturen im Ofen unterscheiden sich natürlich, wenn anstatt Brote die Weihnachtsstollen hineingeschoben werden. Hier liegt

die Temperatur nur bei rund 180 Grad, im Gegensatz zu 280 Grad beim Brotbacken. Der Butterstollen ist ein beliebter Klassiker. Eine Alternative aus St. Helena ist der handgemachte, fruchtige Cranberry-Stollen oder ein Apfel-Calvados-Stollen.

Vor Weihnachten geht es rund

Insbesondere in der Vorweihnachtszeit helfen die Verkäuferinnen in der Backstube St. Helena tatkräftig mit. Sei es beim Ausstechen der Plätzchen oder beim Verpacken. An den Samstagen trifft man sich zum Verkauf der Backwaren in der Backstube in „Teller“, so lautet die Dorfbezeichnung unter den Einheimischen. Auch Franziska und Va-

nessa, die beiden Töchter, sind dann mit dabei. Seit April 2020 betreibt der Bäcker- und Konditormeister auch eine Filiale in Rückersdorf. Mittlerweile beschäftigt Deinzer 16 Angestellte, darunter vier Bäcker. Die Kundschaft ist ebenso mitgewachsen und deshalb beliefert Deinzer Kunden von Pegnitz über den südlichen Landkreis Nürnberger Land hinaus bis nach Fürth.

UDO SCHUSTER

PZ-ADVENTSTÜREN

Jeder Adventskalender hat 24 Türchen. Und 24 Tür(ch)en oder Tore öffnen auch wir in der Vorweihnachtszeit. Mit unserer Serie blicken wir dahinter.