

Ein Bäcker steht offiziell für Genuss

Ministerium zeichnet Peiting als „Genussort“ aus. Dazu gehört die Bäckerei Sesar und ihr „eingekreuztes“ Brot

Von Barbara Euler

Bayern

PEITING Insgesamt 100 Orte hat das bayerische Landwirtschaftsministerium in diesem Jahr als „Genussorte“ ausgezeichnet. Prämiert wurden dabei Gemeinden, die besondere regionale Spezialitäten bieten, die in einem ortsansässigen Netzwerk vertrieben werden und für Einheimische und Gäste bekannter werden sollen.

Unter den Preisträgern: die 11600-Einwohner-Stadt Peiting in der Urlaubsregion Pfaffenwinkel zwischen Oberland und Allgäu. „Ich betreibe selbst ein Catering und kaufe regional ein“, erzählt die Initiatorin der Peitinger Bewerbung, Silvia Schlögel („Die Hauswirtschafterei“). „Ich wusste, wir können da aus dem Vollen schöpfen.“

Bauernmarkt in der Gärtnerei

In der Tat glänzt die oberbayerische Gemeinde mit zahlreichen regionalorientierten Herstellern. Gärtnerei und Landwirtschaftsbetrieb „Herzogsägmühle“, die nach Naturland-Kriterien arbeitet, verkauft Spezialitäten vom Angus-Beef bis hin zu Eis und Pralinen. Der Bauernmarkt ist eine beliebte Institution. Auch eine Hofkäserei und eine Biermanufaktur zählen dazu.

Gemeinsam mit der Tourismusbeauftragten der Gemeinde, Andrea Deibler, erstellte Silvia Schlögel nach der Zustimmung durch den Bürgermeister die Bewerbung.

Dabei verließen die beiden sich auch auf das überzeugende Angebot der Bäckerei Sesar. Schließlich bezieht die 1933 gegründete Bäckerei ihre Mehle vorzugsweise aus der Umgebung.

Gemahlen wird in der Bäckerei

Roggen und Dinkel für die Vollwertbrote stammen von einem Bioland-Hof in Schongau. „Diese Getreide mahlen wir im Haus selbst“, erklärt Geschäftsführerin Marlies Sesar, die gemeinsam mit ihrem Bruder, Inhaber Paul Thomas Sesar, die Bäckerei in dritter Generation betreibt.

Je nach Verfügbarkeit wird auch Bio-Korn aus Unteramergau bezogen und zu Aktionsbrot verarbeitet. „Das gibt’s nicht immer“, erklärt Marlies Sesar. „Letzte Woche hatten wir Rotkorn- und Purpurweizen, damit werden wir ein Kürbisbrot backen.“

Zu den Höhepunkten im Angebot zählen das rustikal ausgebackene Pfaffenwinkler Brot, ein Mischbrot aus Roggen und Weizen mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, und das



Teamarbeit: Bäckereininhaber Paul Thomas Sesar (l.) und Landwirt Franz Reßle aus Schongau, der Dinkel und Roggen in Bioland-Qualität liefert. Foto: Euler

Klösterle-Brot, ein Weizenmischbrot, das gemahlt und in der klösterlichen Tradition des Pfaffenwinkels „eingekreuzt“, leicht krustig ausgebacken wird.

Kriterien zur Vernetzung locker erfüllt

Die geforderte Vernetzung von Betrieben meistert die Bäckerei Sesar mühelos: Der ebenfalls an der Bewerbung beteiligte „Lieblingsladen“, der regionale Spezialitäten verkauft, bezieht von Sesar Laugenstangen, um daraus seine knusprigen „Peitin-

ger Breznchips“ herstellen zu können.

Und hat sich der Wettbewerb tatsächlich positiv auf die Bäckerei ausgewirkt? „Einen spürbaren Mehrumsatz können wir nicht verzeichnen. Ich denke, viele wissen es einfach noch nicht“, zeigt sich Marlies Sesar realistisch. „Wir freuen uns natürlich, dass Peiting gewonnen hat“, so die Geschäftsführerin. „Der Zusammenhalt im Netzwerk der beteiligten Betriebe ist sehr gut.“

 abz@matthaes.de