**Presse News**

**Unser tägliches Brot: Meisterhaftes Handwerk und erstklassige Zutaten stehen für Allgäuer Bäcker.**

Allgäu/Memmingen (AG, 30.04.2024) – Bei ihnen ist jeder Tag ein Tag des Brotes, den das Deutsche Bäckerhandwerk stets am 5. Mai begeht: Die Tür geht auf, und Thomas Knittel kommt herein, im Arm einen Korb voll frischer Seelen. Ein typisches Allgäuer Brot, zu finden in der „Arche des guten Geschmacks“ bei slow food. Derzeit bietet er sie mit Bärlauch verfeinert an. Für die Abschlussarbeit als Brotsommelier erfand er die Lein-Variante im Backhaus Häussler, dem Arbeitsplatz des 35-Jährigen.

**Die Seele des Allgäus – und wie man mit Lein umgehen muss.**

Leinsamen ist genauso wertvoll wie der als Superfood bekannt gewordene Chia-Samen und zudem noch regional, nur dass Lein in Vergessenheit geraten ist. Dabei war der blau blühende Flachs früher typisch fürs Allgäu“, erklärt der Memminger Backhaus-Inhaber Hermann Häußler. Wie bei jedem Produkt bedarf es Zeit für seine Entstehung. Und in diesem Fall kam noch ein anspruchsvoller Anlass hinzu: Thomas Knittel hat die Lein-Seele vor Jahren zum Abschluss seiner Ausbildung zum Brotsommelier 2021 entwickelt. Was gar nicht so einfach war, denn die wertvollen Inhaltsstoffe des Leins im Leinöl verlieren beim Erhitzen ihre gesundheitlichen Pluspunkte und sollten doch in der Seele erhalten werden. Nach drei Anläufen war es geschafft: Die Lein-Seele war kreiert – bestehend aus Dinkelmehl und mit einem hohen Anteil an Leinschrot und Leinmehl, das in der Allgäuer Ölmühle in Kempten hergestellt wird. „Die Leinsamen schroten wir bei uns selbst. Auch beim Schrotvorgang darf die Leinsaat nicht zu warm werden“, erklärt Thomas Knittel. Mittlerweile wird Lein aus dem Unterallgäu bezogen, regionaler geht`s wirklich nicht.

**Allgäuer Bäcker, hochwertige Backwaren mit regionalen Zutaten.**

Das Backhaus Häußler gehört zum Verein Allgäuer Bäcker. Die hier vereinten 25 Allgäuer Familienbetriebe haben sich dem Erhalt des traditionellen Bäckerhandwerks und dem Geschmack ursprünglich hergestellter Backwaren verschrieben. Sie setzen auf Familienrezepte, althergebrachte Backweisen, hochwertige Zutaten und lange Teigreifezeiten. „Wir verwenden nur natürliche Zutaten, so regional wie möglich. Der Schlüssel zu guter Bekömmlichkeit ist die lange Teigführung. Sind alle Zutaten zum Teig verknetet, hat er im Kühlraum 24 Stunden Zeit, zu quellen und seinen Geschmack zu entwickeln. Dadurch wird kaum Hefe benötigt, die Moleküle im Teig arbeiten, das Brot ist gut verträglich“, erklärt Häußler. Der Tag des Brotes (5.Mai) ist die Gelegenheit, sich von guten Backwaren der Allgäuer Bäcker überzeugen zu lassen. Übrigens: Sowohl die Seele als auch das Zuckerbrot gehören zu den kulinarischen Wahrzeichen des Allgäus. Alle Allgäuer Bäcker finden sich hier: https://der-allgaeuer-baecker.de/

**Medienkontakt**

Simone Zehnpfennig Bernhard Joachim

Pressesprecherin Allgäu GmbH Geschäftsführer Allgäu GmbH

Tel. 0831/5753737, Fax 0831/5753733 Tel. 0831/575 37 31

zehnpfennig@allgaeu.de; www.allgaeu.de joachim@allgaeu.de