

PRESSE NEWS

Die besten Seelen im Allgäu Seit 500 Jahren gibt es die Fidelis Bäckerei in Wangen

Kempton (AG, 22.03.2021) – Samstagmorgen, neun Uhr. Es herrscht Hochbetrieb in der Fidelis-Bäckerei in der Paradiesstraße in Wangen. Vor dem Tresen drängen sich die Kunden, die Brötchen für das Frühstück daheim holen wollen. Nebenan in der holzverkleideten Café- und Bistro-Stube ist kein Tisch mehr frei. Nur noch vereinzelte Sitzplätze. Neuankömmlinge sind auch darüber glücklich und mischen sich entspannt unter die Gäste. Im „Fidi“ ist es ganz normal zusammenzurücken.

„Fidi“ nennen Einheimische und Kenner die Traditionsbäckerei in der Altstadt. Aus dem Jahr 1505 stammt der erste Vermerk über gezahlte Steuern für eine Backstube in der Paradiesstraße Nummer drei – deshalb gilt dieses Jahr als Gründungsdatum und wird heute auch im Namen der Bäckerei geführt – heute heißt sie Fidelis1505. Zu verfehlen ist die berühmte Bäckerei kaum. Die aufwändig bemalte Fassade des pittoresken Gebäudes zwischen Marktplatz und dem mittelalterlichen Stadttor ist ein echter Hingucker.

Die Seelen-Rezeptur ist weder geheim noch aussergewöhnlich

Seit mehr als 500 Jahren wird hier gebacken, und noch immer ist die „Seele“ der Dauerbrenner und unangefochtener Star beim Fidelis-Bäck. Name und Form des würzigen, mit Salz und Kümmel bestreuten Gebäcks erklärt Chef-Bäcker Christian Koch: „Man hat sie früher am Allerseelentag den Armen geschenkt. Die Seelen durften nur an Allerseelen gebacken werden“. Form und Länge sollen an einen Oberschenkelknochen erinnern, in dem einst die Seele des Menschen verortet wurde. Wohl kaum ein anderes Backwerk kann sich eines vergleichbaren Mythos rühmen, dabei ist der Teig eigentlich nicht außergewöhnlich: Weizen- und Dinkelmehl, Wasser und Hefe.

Was also macht die Fidelis-Seele so besonders? „Der Teig ist zunächst ziemlich flüssig, der läuft richtig durch die Finger. Dann geben wir ihm eineinhalb Stunden Ruhezeit, jede halbe Stunde wird der Teig aufgedreht. Das heißt, die entstandene Luft wird rausgeschlagen. Das ergibt die grobe Porung und das fleischige Innere. Danach kommen jeweils zwei auf einen langen Holzschieber. Der Teig wird direkt auf die heiße Ofenplatte ‚geschossen‘ – so werden die Seelen knusprig“, verrät Christian Koch das Geheimnis. Der Seelen-Profi nennt noch zwei weitere wichtige Eckdaten: 250 Grad bei einer Backzeit von 18 Minuten.

Ein wesentlicher Unterschied zu vielen anderen Bäckereien: Der Teig wird genauso zubereitet wie früher. Es kommen keine Fertig-Backmischungen zum Einsatz. Für Chef-Bäcker Koch macht das die Arbeit in der Fidelis-Bäckerei so besonders. „Es ist backen, wie man backen soll. Bei einer Fertigmischung hat man die Sicherheit, die gelingt immer. Bei uns müssen die Bäcker noch Wissen haben und handwerklich geschickt sein – und die Bäcker, die bei uns arbeiten, machen das wahnsinnig gerne, dieses ursprüngliche Backen.“

Nach einem guten Frühstück die Brunnen in Wangen besichtigen

Ach ja, nicht zu vergessen: Nach einer Stärkung beim Fidi-Bäck sollten sich Wangen-Gäste unbedingt die spektakulären Brunnen in Wangen ansehen. Davon gibt es jede Menge mit verrückten Namen wie Eselbrunnen oder Amtsschimmel-Brunnen. Alle stammen aus verschiedenen Jahrhunderten und sind über die historische Altstadt verteilt. Mittelalterliche wie

die Mariensäule und der imposante Adlerbrunnen; mehrere gusseiserne aus dem 19. Jahrhundert; zeitgenössische wie zum Beispiel den Antonius-Brunnen; hinterlistige Modelle wie der Spuck-Brunnen, der Passanten nass spritzt. Wer sie alle bestaunen will, macht am besten eine Brunnenführung mit.

Presskontakt

Simone Zehnpfennig
Pressesprecherin Allgäu GmbH
Tel 0831/5753737
zehnpfennig@allgaeu.de
www.allgaeu.de

Bernhard Joachim
Geschäftsführer Allgäu GmbH
Tel 0831 /5753731
joachim@allgaeu.de