



Manfred Sesselmann entfacht mit seinem Gesellen ein lodernes Feuer aus Kiefern- und Fichtenholz im Brennraum des alten Ofens. Der war schon im kleinen Backhaus, als die Sesselmanns das Anwesen in Trebgast kauften. Umgebaut hat ihn der Bäcker, aber archaisch ist er trotzdem geblieben. Keine Temperaturanzeige, keine Zufuhr von Feuchtigkeit, keine Möglichkeit, den Ofen zu regulieren. So verlangt das Backen viel Erfahrung und Finger-

spitzengefühl. Beides bringt Manfred Sesselmann aus dem Elternhaus mit. Er ist der Sohn einer Bäckerfamilie mit hundertjähriger Tradition. Die elterliche Bäckerei führt heute sein Bruder. Immer getrieben von dem Wunsch, selbständig zu sein, baute sich Sesselmann zunächst einen landwirtschaftlichen Betrieb auf. Landwirt – das wollte er sein. Und das macht er immer noch. Mit Schafen fing er an, und manchmal macht er

sich heute noch einen Spaß daraus, die Frage nach seinem Beruf mit "Ich bin Schäfer" zu beantworten. Zum Bäckerhandwerk kehrte er zurück, weil der Ofen einfach da stand. Das Feuer ist erloschen und der Backofen hat sich auf 360° C aufgeheizt. Sorgsam wird die Asche ausgefegt, und die Brote, deren Teig im Körbchen aufgegangen ist, werden eingeschoben. Zwei Stunden backen sie in diesem traditionellen Ofen, je

nach Temperatur. Aber wie gesagt, man muss das alles im Gefühl haben. Was hier entsteht, ist ein dunkles, ursprüngliches fränkisches Brot mit gut ausgebildeter Kruste und hohem Roggenanteil. Daher seine flache Form. Roggenmehl hat wesentlich weniger Stärke als Weizenmehl, unser Bäcker bezeichnet diese als Kleber. Daher sind hohe Brote nur mit höherem Weizenanteil zu produzieren.

Für seine Brote verwendet Manfred Sesselmann ausschließlich ökologisches Getreide der heimischen Landwirtschaft, das in Deutschlands ältester ökologischer Mühle zu Mehl und Schrot vermahlen wird. So entstehen aus diesem Mehl und natürlichem, selbstgezoogenem Sauerteig Roggenbrote, Dinkelschrotbrote und Gewürzbrote mit Anis, Koriander, Kümmel oder Fenchel.

Für Alexander Herrmann, den er über Pflaums Posthotel in Pegnitz kennenlernte, hat der Bäcker eigene Brote entwickelt. Richtig gelagert bleiben solche Brote lange saftig und reifen nach dem Backen sogar noch etwas nach. Insgesamt 110 Brotlaibe sind es heute, die unser Bäcker produziert. Vieles davon wandert auf die Wochen- und Bauernmärkte der Region. Halten Sie die Augen auf nach "Trebgaster Holzofenbrot"!

SESSELMANN'S HOLZOFENBROT

Die Holzofenbrote der Familie Sesselmann werden nach alt fränkischer Tradition in einem alten restaurierten Ofen gebacken.