

Holzofenbrot der neusten Generation

Bei 360°C kommt der 11 Tonnen schwere Riese in Fahrt!

Im Durchschnitt verzehrt jeder Deutsche ca. 85 Kilogramm Brot pro Jahr oder rund vier Scheiben Brot pro Tag – jetzt dürften noch einige dazukommen.

Nürnberg - Der Name ist klar. Die damit verbundene Botschaft ebenfalls. Das Holzofenbrot der Bäckerei Drexler kann fränkischer nicht sein.

Logalmadador, der (fränkisch) (scherzh. für Lokalmatador (hochdtsh.) und Local Hero (neudtsch.)), mit fränkischen Regionalprodukten und Zutaten hergestellt, verkörpert er mit Laib und Kruste ein Stück Franken, das man essen und genießen und sogar in fränkischer Mundart aussprechen kann. Der Logalmadador ist eben in jeder Hinsicht ein Gaumenschmeichler und kein Zungenbrecher.

„Wir haben den Namen mit einem Augenzwinkern gewählt, denn Brotgenuss und Backkultur haben mit Essen zu tun, und essen soll nicht nur gut sein, sondern auch Spaß machen. Drexler macht nicht nur seine Brote selbst, sondern übernimmt auch gleich selbst die Rolle als Fotomodel für sein neuestes Produkt. Zusammen mit seiner Frau Birgit. Als fränkisches Ritterpaar verteidigt er die traditionelle Brotbackkunst mit modernster Technik gegen die Fastfood-Selbstbedienungs- und Fertigbäckereien.“

„Wir setzen Handwerkskunst und modernste Technik gegen Kunstprodukte“, so Drexler. „Mit unseren Zutaten aus Frankens Natur bringen wir ein Stück Heimat auf den Tisch, das sich schmecken lässt.“

50 Jahre Bäckerei Drexler

Und deshalb gibt es auch von seiner Seite keinen romantisch verklärten Rückblick auf die 50-jährige Unternehmensgeschichte seiner Bäckerei, die 1960 von seinem Vater Heinz Drexler in Nürnberg Fischbach gegründet wurde. Natürlich ist der kreative

der Logalmadador

Das fränkische Holzofenbrot



Zutaten

Hauseigener Natursauerteig

Weizenmehl 50%

Wasser

Roggenmehl 50%

Hefe

Speisesalz



Mehr Informationen unter:

www.logalmadador.de

Setzen auf Handwerkskunst mit moderner Technik:
Birgit und Dieter Drexler.

Bäckermeister stolz darauf, doch „ich muss mich jeden Tag neu entwickeln und überzeugende Arbeit leisten, da steht mir falsche Nostalgie eher im Weg.“ Und der Fußballfan Drexler ergänzt: „Die Nationalmannschaft von heute spielt schließlich auch nicht mehr den Fußball von 1954.“ Wohl wahr!

Zehn Filialen gibt es in Nürnberg und dem Nürnberger Land. Trotzdem betreibt Drexler keine Fast-Food-Bäckereikette. Der Chef selbst steht täglich in der Backstube und achtet auf das Backhandwerk seiner BäckerInnen und KonditorInnen.

Metallriese mit gigantischem Potenzial

Seit kurzem steht er im Gewerbepark Nürnberg-Feucht-Wendelstein, der Holzbackofen mit Maximaßen: rund 3 x 3 Meter zum Quadrat und 11 Tonnen schwer. Dazu ein Innenleben mit Steinauskleidung, das mit hochwertigen Holzpellets auf Hochturen gebracht wird. Rund eine Stunde braucht der Riese, bis er seine optimale Betriebstemperatur von ca. 360° C erreicht hat. Und gerade diese Verbindung ist entscheidend: Der besonders geringporige Stein, in dem sich Asche nicht festsetzen kann, und die hohe Verbrennungstemperatur, bei der die Holzpellets fast rückstandsfrei verbrennen, sorgen dafür, dass das Brot seine charakteristische Kruste ohne Ascheanhaftung bildet.

Modernste Ofentechnik also, bei der die Tradition voll zum Einsatz kommt: Die Herstellung und das Backen von Holzofenbrot verlangen dennoch viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Und Zeit, denn gute Teige brauchen ausgedehnte Ruhephasen, die bei hektischen Massenproduktionen völlig vernachlässigt werden.

Der vielfach ausgezeichnete Bäckermeister Drexler lebt seine Philosophie. Und lässt seinem Holzofenbrot wortwörtlich jede Entfaltungsfreiheit. Drexlers Brotteig für den Logalmadador ruht nicht in Holzkörben, den sogenannten Backschanzen, sondern kann sich ohne Platzbeschränkung auf den Blechen entwickeln, bevor er in den 360° C heißen Ofenschlund geschossen wird. Hier fühlt sich die Mischung aus hauseigenem Natursauerteig und dem Vorteig aus Mehl (Weizen und Roggen zu gleichen Teilen), Wasser, Hefe und Speisesalz sichtlich wohl.

Kein Wunder also, dass der Logalmadador eine Brotpersönlichkeit ist, die sich als duftendes Genussbrot mit wunderbarer Knusperkruste einen Namen macht. Pro Tag werden rund 200 Holzofenbrote hergestellt. Damit sichert der Logalmadador Arbeits- und Ausbildungsplätze. Acht der 40 Mitarbeiter sind noch in der Ausbildung und lernen bei Drexler das Bäckerhandwerk – ein Handwerk, das mit seinen Produkten auch zukünftig nicht nur das Mundwerk erfreut.

Bäckermeister Dieter Drexler
als eigenes Werbemodell.

