

Bäcker und Brauer gemeinsam kreativ

Die Amtszeit des Schmankerlkönigs Wilhelm Döbler aus Bad Windsheim endet im Juni – Doppelbockbrot soll zur Tradition in der Fastenzeit werden

VON NINA DAEBEL

BAD WINDSHEIM – Bäcker Friedrich Wimmer und Brauer Wilhelm Döbler senior eint ein Schicksal: Ihre Handwerksberufe scheinen wie beispielsweise auch jene der Metzger und Konditoren vom Aussterben bedroht. Gab es in Bad Windsheim einst zwölf backende Betriebe, sind es heute noch zwei. Von den einst 30 Brauereien hat nur die von Döbler überlebt. Mit Kreativität stemmen sich beide gegen den Abgesang.

Es war mal wieder eine dieser Nächte, in denen Wimmer nicht schlafen konnte. Ihn trieb etwas um: Dass die Brauerei Döbler ihr Doppelbockbier nicht unters Feiervolk bringen konnte. Wegen Corona waren der Fasching und andere Events abgesagt worden. Was also tun? Sein Osterbrot backt der 52-Jährige bereits mit Doppelbock. Dafür lässt er unter anderem Rosinen und Man-



Halten das Handwerk und die damit verbundenen Traditionen hoch, sind aber gleichzeitig offen für Innovationen und stellen sich den Herausforderungen ihrer Zeit: Bäckermeister Friedrich Wimmer (l.) und Brauer Wilhelm Döbler. Foto: Nina Daebel



deln darin baden. Aber klar war: „So viel Osterbrot kann ich nicht backen, wie es Bockbier gibt, das niemand trinkt. Und irgendwann wusste Wimmer: „Ich backe ein Doppelbock-Brot.“ Im vergangenen Jahr hat er das erstmals getan, in diesem tut er es wieder. Gebacken wird die Sorte ausschließlich von Aschermittwoch bis Karfreitag, also während der gesamten Fastenzeit. Das soll nun zur Tradition werden.

Bockbierbrot als „Pandemieprodukt“

Wimmer nennt das Bockbierbrot wegen seiner Vorgeschichte „ein Pandemieprodukt“, und dass die Kooperation von Bäcker und Brauer zusammen geschweift habe. „Willi-Brot“ hat das Duo sein gemeinsames Werk anfangs genannt. Mittlerweile haben sie es zum „König Willi Brot“ gekrönt. Angelehnt an die Ehre, die

Wilhelm Döbler im vergangenen Jahr im Rahmen des Schmankerlmarktes auf dem Nürnberger Hauptmarkt zuteil geworden war. Bei der von der Handwerkskammer Mittelfranken organisierten Veranstaltung war Döbler nämlich zum Schmankerlkönig gekürt worden. Weil man sich einig war: Dieser Brauer macht bestes Bier. Auch den Publikumspreis hatte er damals für sich entscheiden können. Bis zum nächsten Schmankerlmarkt am 18. Juni darf der 72-Jährige Krone und roten Samt umhangen. Dann wird ein neuer König ernannt. Dieses Mal werden die Bäcker

in den Wettstreit treten. Und vielleicht bleiben Ruhm und Ehre in Bad Windsheim. Denn Wimmer will mit von der Partie sein und mit seinen Produkten überzeugen.

Handwerk braucht Kreativität

Dass man im Handwerk mittlerweile „sehr kreativ“ sein müsse, um überleben zu können, betont Wimmer ausdrücklich. Deswegen ist er auch 24 Mal im Jahr auf Fortbildung und trifft sich mit anderen Bäckermeistern zum Erfahrungsaustausch. „Und man muss beobachten, schau-

en, reagieren“, betont der 52-Jährige. Das habe er auch vor und während der „Energie-Krise“ getan, durch die er seinen Betrieb bislang gut hindurch gesteuert habe. „Weil ich Putins Zündeln schon vor dem Krieg in der Ukraine registriert habe“, erklärt er. Denn ursprünglich sei mal angedacht gewesen, sämtliche Backöfen konsequent von Öl auf Gas umzustellen. Das habe er dann aber doch nicht gemacht und stattdessen seinen Öltank vorausschauend gut gefüllt. Und er habe sich von der Politik keine Angst machen lassen, wie er betont.

Dass er momentan einen 15-jährigen Azubi in der Backstube hat, nennt der Meister „einen Glücksfall“, so Wimmer. Genauso wie die Tatsache, dass sein 23-jähriger Sohn Maximilian in seine Fußstapfen getreten ist. Damit ist die nächste Generation bereits am Start. So wie in der Brauerei Döbler. Dort sind im Jahr 2016 die Geschwister Wilhelm Döbler junior und Katharina Döbler-Saule in den Betrieb eingestiegen. Und auch sie haben längst erkannt: Handwerk braucht Aufmerksamkeit, braucht Innovation, muss sich weiter zu entwickeln.