

# Bestes Handwerk aus dem Saarland: Das Saarland-Brot als Vorzeigeprodukt der Region

„Saarland-Brot? Was ist denn das?“ werden Sie sich vielleicht fragen. Die Aktion geht auf eine Initiative von Innungsmeister Roland Schaefer aus Welschbach und dem damaligen Minister Hartmann zurück. Das Saarland-Brot sollte Zutaten aus der Region beinhalten und auch das Wesen, das Besondere des Saarlandes widerspiegeln.

Durch die Einbeziehung heimischer Produkte und Rohstoffe sollen vor allem auch die Landwirtschaft und die Lieferanten im Saarland gestärkt und Wirtschaftskräfte im Land gebunden werden. „Aus der Region – für die Region“ ist ein Schlagwort, das in dem Zu-

sammenhang ebenso greift wie die Idee, der kurzen Wege und umweltverträglichen Transportstrecken.

## Wettbewerbs-Gewinner: Sebastian Schaefer

Im Rahmen eines saarlandweit durchgeführten Wettbewerbs konnte sich der Sohn des Mitinitiators Roland Schaefer, Bäckermeister Sebastian Schaefer, mit seinem Rezeptvorschlag durchsetzen.

Sebastian Schaefer hat zwei Vorschläge eingereicht, ein „Dibbelabbesbrot“, das nicht auf den uneingeschränkten Anspruch der kompetenten Jury, bestehend unter anderem aus dem damaligen Finanz- und Wirtschaftsminister Peter

Jacoby, Handwerkskammerpräsident Hans-Alois Kirf, Drei-Sterne-Koch Klaus Erfort und 13 weiteren Personen, zählen durfte. Durchgesetzt hat sich aber sein Brot, das heute unter dem Namen Saarland-Brot von allen Mitgliedsbetrieben der Innung gebacken werden darf. Das genaue Rezept können die entsprechenden Betriebe bei der Innung erfahren.

## Beste Zutaten aus unserer Region

Im Wesentlichen besteht das Saarland-Brot von Sebastian Schaefer aus einer Weizen- und Roggenmehlgrundlage und verschiedenen saarlandtypischen Zutaten. So zum Beispiel Traubenkernmehl, das mit seinem nussigen Aroma mit zu dem typischen Geschmack beiträgt.

Die Genußregion Saarland ist auch durch ihre Weine bekannt und damit gehören Weintrauben mit zu einem typisch saarländischen Erscheinungsbild.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil ist Rapsöl. Raps ist eine typische Kulturpflanze in unserer Region und die weitläufigen leuchtenden gelben Rapsfelder prägen unsere heimische Landschaft im Spätsommer nicht unerheblich. Ganz nebenbei trägt Rapsöl durch seinen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren auch in beträchtlichem Maße zu einer



Sebastian Schaefer mit dem von ihm kreierten Saarland-Brot: Damit gewann er den saarlandweit geführten Wettbewerb.

gesunden Ernährung bei.

Sonnenblumenkerne geben dem Saarland-Brot nicht nur sein charakteristisches Aussehen, sondern repräsentieren auch die Tradition der Ölmühlen, die unter anderem auch Sonnenblumenöl im Saarland pressen.

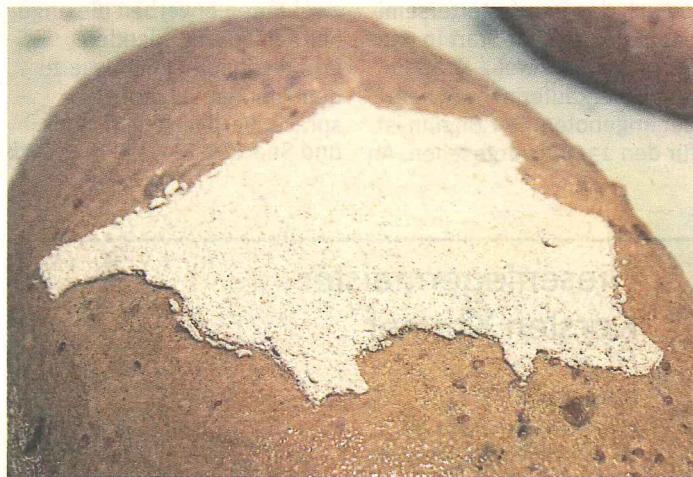
## Motivierte Belegschaft und viel Herzblut

Sebastian Schaefer, Jahrgang 1978, ist seit 2000 Bäckermeister und seit 2001 auch Konditormeister. „Die Konditorei ist mein Steckenpferd“ charakterisiert der junge Bäckermeister seine Leidenschaft. Man merkt ihm einfach an, dass sein Beruf für ihn mehr

ist als nur „Broterwerb“. Im Hause Schaefer wird mit viel Herzblut gearbeitet und die engagierte Belegschaft fühlt sich offenbar wohl in dem aufstrebenden Familienbetrieb.

## Natürliche Ernährung

Das Saarland-Brot steht repräsentativ für eine natürliche und ausgewogene Ernährung aus überwiegend heimischen Rohstoffen und von Lieferanten aus der Region. Der erste Schritt ist mit dem Saarland-Brot gemacht und es ist angedacht, durch zukünftige weitere Wettbewerbe jeweils ein neues Saarland-Brot zu prämiieren, das die Idee dann weiter tragen wird. (JAM)



Von Saarländern für Saarländer: das Saarland-Brot schmeckt lecker und sieht gut aus.

Fotos: JAM