



Das Alte Rathaus prägt das Bild der Altstadt. Weil der Fürstbischof der Bevölkerung keinen Boden dafür geben wollte, bauten die Bamberger es auf einer künstlichen Insel in der Regnitz.



Mmmh...! Wenn Norbert Stuber seine frisch gebackenen Bamberger Hörnla aus dem Ofen nimmt, erfüllt ihr intensiver Butterduft die ganze Backstube und zieht bis in das angrenzende Ladengeschäft.

Kennen Sie das Bamberger Hörnla?

Nein, gemeint ist nicht etwa die altfränkische Kartoffelsorte, die dank ihres leicht nussigen Aromas in den letzten Jahren in vielen Feinschmeckerlokalen eine Renaissance erlebt hat. Vielmehr geht es hier um die fein-buttrige Gebäckspezialität, die in der historischen Kaiser- und Bischofsstadt zum alltäglichen Kulturgut gehört



Der gewickelte Teigrohling ist in seiner Grundform länglich und wird dann halbmondförmig gebogen

Sie kann Ortsfremde mitunter ganz schön an der Nase herumführen, die fränkische Weltkulturerbe-Stadt Bamberg. Speziell wenn es um ihre kulinarischen Spezialitäten geht. Davon kann auch Bäcker Norbert Stuber berichten. „Einmal hat bei uns ein Koch angerufen und wollte 80 Kilogramm Bamberger Hörnla bestellen. Als ich nachfragte, wofür er so viel bräuchte, war mir eigentlich fast schon klar, dass es sich um ein Missverständnis handeln muss.“ Norbert Stuber legt eine Pause ein, lacht auf und fährt fort: „Und dann erzählte er, dass er die Hörnla zum Schweinebraten servieren wolle!“ Nun wusste Stuber gewiss, dass der Koch nicht aus dem Fränkischen und schon gar nicht aus Bamberg stammen konnte. Und er riet ihm, seine Bestellung bei einem Kartoffelbauern aufzugeben. „Ich hätte ihm das Gebäck ja gerne geliefert, aber seine Gäste wären sicher nicht begeistert gewesen, wenn es das zum Fleisch gegeben hätte“, so Stuber augenzwinkernd.

Derselbe Name für zwei Spezialitäten

Tatsächlich hat die Namensgleichheit der altfränkischen Kartoffelsorte und des typischen Bamberger Gebäcks bei Besuchern schon so manches Mal Verwirrung gestiftet. Bei den Einheimischen komme

eine Verwechslung dagegen kaum vor. „Hier in Bamberg und im ganzen fränkischen Raum wächst man mit der fein-buttrigen Delikatesse auf und weiß, dass es sich dabei um etwas Süßes handelt. Schon im Kinderwagen habe ich mein erstes Hörnla verspeist“, erzählt Stuber. Der Bäcker erinnert sich gut, dass er das Gebäck – zur „Freude“ seiner Mutter – am liebsten in den dunkelbraunen Kakao getunkt und dabei meist eine ziemliche Sauerei angerichtet habe. Daran habe sich übrigens bis heute nichts geändert. Nur dass Norbert Stuber inzwischen Kaffee einem Kakao vorzieht, in den er sein Hörnchen aber noch immer mit großer Hingabe eintischt.

Bei den Hörnchen ist alles in Butter

Wie man das Bamberger Hörnchen, das im Dialekt Hörnla, Hörnle oder auch nur Bamberger heißt, genießt, bleibt natürlich jedem selbst überlassen. Typischerweise wird es in Kaffee oder Kakao getunkt. Viele essen das Gebäck pur oder bestreichen es mit Konfitüre, weiß der Bäcker. Nur zusätzliche Butter würde man darauf eigentlich nicht streichen. „Im Hörnla ist schon reichlich davon drin, sodass es zu viel des Guten wäre.“ Wobei wir bei den Zutaten der Spezialität angelangt wären. Darüber hatte es in der Vergangenheit nämlich so manche Streiterei

Bitte umblättern



Das Bamberger Hörnla basiert auf einem Hefeteig, der mehrfach gefaltet und immer wieder ausgerollt wird (Bild 1, 2 und 3). Am nächsten Tag schneidet Norbert Stuber den Teig in Dreiecke und bringt diese in die typische Hörnchenform



gegeben. Speziell war es darum gegangen, welche Art von Fett in das Gebäck hineindarf.

Auslöser der Diskussion, die auch als Bamberger Hörnla-Krieg bekannt ist, war ein Bäcker der oberfränkischen Bischofsstadt, der vom Pfad der reinen (Butter-)Lehre abgewichen war und seinen Hörnla reichlich Margarine untergemischt hatte. Daraufhin war es zu einer Reihe Gerichtsverhandlungen gekommen, die damit endeten, dass das Landgericht Bamberg im Jahr 1977 festsetzte: „Bamberger Hörnla müssen mit reiner Butter gebacken werden.“ Und Norbert Stuber ergänzt: „Enthält das Gebäck nicht mindestens 30 Prozent Butter – also auf das Mehlgewicht gerechnet –, sind es keine Bamberger Hörnla, sondern Mürbehörnchen.“

Hörnla sind ein Muss im Sortiment

Für die Herstellung eines guten Teigs wird jedoch nicht nur ausreichend Butter benötigt, sondern vor allem auch viel Zeit. Zwei Tage muss Norbert Stuber für die Zubereitung einkalkulieren. Erst dann liegen die duftenden, goldgelben Hörnchen in der Auslage seiner Bäckerei. Sie deshalb aus dem Sortiment zu nehmen, käme für ihn nicht infrage: „Nein“, schüttelt er heftig den Kopf. „Die Hörnla gehören zu Bamberg wie das Marzipan zu Lübeck“, vergleicht er deren Bedeutung in der Region.

Neben der besagten Butter kommen in Norbert Stubers Hörnlateig noch Mehl, Milch, Hefe, Salz und

Zucker. Dann wird fleißig geknetet, in mehreren Schichten die Butter eingearbeitet und der Teig gefaltet. Hört sich wie die Herstellung eines Croissantsteigs an. „Ja, so ähnlich“, bestätigt der Fachmann. Nur dass der Butteranteil bei den Hörnla höher sei und für Croissants keine Hefe zum Einsatz komme. Außerdem schwört der Bäcker auf die Verwendung von feinem Weizenmehl. Für ein sicheres Gelingen sei außerdem darauf zu achten, dass Milch und Butter kalt sind. „Und zwischen dem Tourieren, also dem Einarbeiten der Butter, muss man dem Teig jedes Mal Zeit geben, damit er sich wieder entspannen kann“, so der Tipp des Bäckers. Nach dem Motto „Ich bereite mal auf die Schnelle einen Hörnlateig zu“ geht es also nicht. Und Stuber bestätigt: „Wer in Eile ist, sollte mit der Zubereitung des Hörnlateigs definitiv warten, bis wieder mehr Zeit ist.“

Die liebe (französische) Verwandtschaft

Kneten, tourieren, rollen und dann den Teig schließlich in die typische Hörnchenform mit verjüngenden Enden bringen – Norbert Stuber beherrscht die Herstellung der Bamberger Leckerei aus dem Effeff. Schließlich backt der 54-Jährige die Hörnla jeden Tag. So auch heute. Während der erfahrene Bäcker über die Bamberger Leckerei erzählt, gibt der Ofen einen Signalton von sich. Norbert Stuber öffnet die Luke, und sogleich erfüllt ein un-

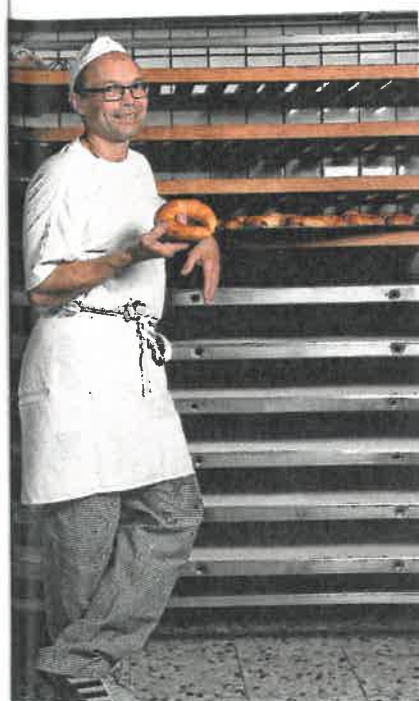
widerstehlicher Duft die Backstube. Der Bäcker zieht eine Fuhre heraus und nickt zufrieden. „Ja, genau so müssen sie aussehen, meine Hörnla. Goldgelb und kross.“ Er nimmt ein Hörnchen vom Blech und bricht es auseinander. Feinblättrig trennen sich die Teigschichten. „Sehen Sie, im Unterschied zum Croissant blättert das Hörnla nicht ganz so stark“, erklärt er. Außerdem würde man Bamberger nicht füllen, glasieren oder mit Schokolade überziehen, was beim französischen Verwandten ja durchaus gängig ist.

Ziemlich verwirrend, dieses Bamberg

Nachdem sich die Autorin dieses Textes vom vorzüglichen Geschmack der buttrigen Spezialität selbst überzeugen durfte, ist ihre Entdeckerlust entfacht. Es gelüstet ihr nach weiteren fränkischen Delikatessen, z. B. einem der berühmten Biere. Als echter Bamberger steht Norbert Stuber auch hier mit Rat zur Seite: „Wer zum ersten Mal in der Stadt ist, sollte hinauf auf die Keller gehen.“ Als er sogleich den fragenden Blick sieht, ergänzt er. „So heißen bei uns die Biergärten auf den Hügeln, unter denen das Bier in Stollen gelagert wurde.“ Ach, dieses Bamberg! Mitunter kann es Besucher mit seinen verwirrenden Begrifflichkeiten ganz schön an der Nase herumführen...

Christina Feser

INFO Im Frühling 2018 wurde Bamberg aufgrund seiner Vielfalt an kulinarischen Spezialitäten als offizieller bayerischer Genusssort ausgezeichnet. Zu den Schätzen gehört u. a. das locker-luftig gebackene Bamberger Hörnla. Die Tourist-Information bietet zum Thema Kulinarik die Führung „Hörnla, Bier und Zwiebeltreter“ an. Infos: www.bamberg.info



Norbert Stuber in der Backstube mit einer Fuhre frisch gebackener Hörnla. Seine Bäckerei befindet sich etwas abseits der Bamberger Innenstadt: Zweidlerweg 32, 96050 Bamberg, Tel.: 09 51 / 1 56 64; weitere Infos unter www.baeckerei-stuber.de

Zum Frühstück oder am Nachmittag zum Kaffee, pur oder mit Konfitüre bestrichen: Das Hörnla gehört zu einem gelungenen Tag in Bamberg



Bamberger Hörnla

Zutaten für ca. 15 Stück

500 g Weizenmehl Type 550, 300 ml Vollmilch, 290 g Butter, 10 g Hefe, 10 g Salz, 30 g Zucker

Zubereitung

1. Mehl, Milch, 40 g Butter, Hefe, Salz und Zucker mischen und zu einem Teig verarbeiten. Diesen mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend die restliche Butter (250 g) in drei Touren in den Teig einziehen (tourieren, siehe auch Text). Teig eventuell zwischendurch immer wieder kühl stellen. Ist die Butter vollständig eingearbeitet, den Teig über Nacht im Kühlschrank (bei plus fünf Grad) ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag den Teig einen halben Zentimeter dick ausrollen und in etwa 15 Dreiecke schneiden. Diese von der breiten Seite her zu Strängen wickeln, die Enden leicht einbiegen und als Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen
3. Im Ofen bei 210 Grad ca. 15 Minuten backen. Dabei ein Schälchen mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Alternativ kann man die Hörnchen zwischendurch auch mit Wasser besprühen.

Tipp: Butter und Milch sollten bei der Zubereitung Kühlschranktemperatur haben.

Fotos: Christina Feser