

Siebenbürgische Brotspezialität in Bad Homburg:

Patentschutz für „Kartoffelteigbrot“?

Das altbekannte siebenbürgische „Kartoffelteigbrot“ kommt möglicherweise noch zu späten Ehren, wenn es dem 81jährigen Landsmann Martin Depner gelingen sollte, dafür Patentschutz zu erlangen.

Bei der Eröffnung der Ausstellung „Unter die Haube kommen“ – wir berichteten in der Folge 5, 1989, Seite 8 – wurde im Bad Homburger Hutmuseum den Besuchern neben verschiedenen siebenbürgischen Spezialitäten auch Kartoffelteigbrot serviert. Die Trachtenschau der Landesgruppe Hessen diente der Absicht, die nachbarschaftlichen Beziehungen zwischen den Siebenbürger Sachsen und den Bad Homburgern zu intensivieren. Der Wunsch, volkstümliche Bräuche, Kultur und Traditionen der alten Heimat auch der neuen Heimat nahezubringen, stand Pate bei der Idee Martin Depners, eine siebenbürgische Brotspezialität in Bad Homburg backen zu lassen.

Der aus Siebenbürgen stammende und seit einiger Zeit in Bad Homburg lebende Martin Depner entwickelte nach alten siebenbürgischen Rezepten einen Brotteig unter Zusatz von gekochten Kartoffeln. Dieses Kartoffelteigbrot zu backen, fand sich Bäckermeister Franz Fischer bereit, obwohl Depner die Bedingung stellte, zum Zeichen des Dankes an die neue Heimat, 50 Pfennige vom Erlös jedes Brotes an das Rote Kreuz,

dem er als freiwilliger Helfer verbunden ist, zu überweisen.

Das Brot, für das Martin Depner den Patentschutz beantragen will, erfreute sich nicht nur während der Ausstellung großer Beliebtheit, sondern auch in Fischers Backparadies in Kirldorf und im Gartenfeld.

Na, das nenne ich mal „Tradition für einen guten Zweck nutzen“!