

Willkommen in der Kunst- Bäckerei Hensler

Im Herzen der Altstadt, im Schatten des Domes, am Start der Kolpingstraße findet man die Kunstbäckerei Hensler.

Der Name legt schon nahe, dass es sich hier nicht um eine normale Bäckerei handelt, schrieb einst



eine Marienschülerin in einem Zeitungsartikel, und trifft es damit sicherlich auf den Punkt. Denn hier gibt es mehr als Brot und Brötchen. Obwohl bereits dieses Sortiment in seiner Reichhaltigkeit

und Abwechslung keinen Vergleich zu scheuen braucht, denn wo sonst findet man Pflastersteinbrot neben belgischen Brocken (Brötchen) - traditionell mit Mohrenkopf Negerkuss Schaumkuss gegessen - neben dem Limburger Säcker aus Lebkuchenteig.

Und gerade in Letzterem spiegelt sich die Kunst im Namen der Bäckerei wieder. Diese Lebkuchenfiguren, von denen hier über fünfzig verschiedene Motive zur Auswahl stehen, werden zum Teil aus über vier Dutzend Einzelteilen zusammengesetzt, allesamt einzeln mit der Hand aus



Lebkuchenteig geformt. Dadurch bleiben diese Figuren im Gegensatz zu dem vielverbreiteten Salzteig essbar aber dennoch haltbar. Die Motive orientieren sich hierbei teils an traditionellen Trachten des Umlandes, an Sternkreiszeichen, Symbolen der Umgebung, diverse Mythologien oder selbstverständlich auch Kundenwünschen - was auch immer die Phantasie eben hergibt.

Hier gibt es keine maschinelle Produktion, keine Fließbandarbeit und keine Fertigware aus der Fabrik. Die handwerklichen Waren werden jeden Tag allesamt frisch vorbereitet, der Sauerteig nach althergebrachter Art und Weise selbst gezüchtet.

Die spezielle Methode der Teigführung erzeugt dabei den Geschmack, den man heute selbst bei vollzertifizierten Slow-Baking Bio-bäckereien in ihrem Filialbetrieb vergeblich sucht, ohne dabei den Preis zu überziehen.

Und selbst Mediterranes findet man in meisterlicher Qualität hergestellt. Die Spitzweck beispielsweise tragen den „Spitznamen“ Italienische Baguettes, Ciabatta kennt man sicherlich dem



Namen nach und Focaccia, das italienische Flachgebäck, sucht ebenfalls seinesgleichen.

Dabei war die Existenz der Bäckerei bis vor



wenigen Jahren noch völlig unsicher, mit dem Altmeister Friedel Hensler beinahe zu Ende gegangen. Sohn Ingmar hatte nämlich erst Informatik studiert, um

dann jedoch noch während des Studiums eine Bäckerlehre im heimischen Betrieb zu beginnen und trotz Erkrankung des Vaters bis zum Meisterbrief durchzuziehen - neben dem regulären Betrieb in der Backstube.

Wann die Geschichte des Betriebes beginnt, lässt sich nicht mehr genau sagen. Das älteste Dokument ist ein Brief von der Stadt an eine Frau Hensler mit der Genehmigung den Betrieb ihres Urgroßvaters weiterzuführen. Dieser stammt aus dem Jahr 1846, so dass die Vermutung nahe liegt, dass der



Betrieb 1800 bereits existiert haben muss, sagen wir also seit mindestens acht Generationen.

Dabei ist die nächste Generation seit 2010 ebenfalls bereits gesichert, denn mit dem kleinen Gabriel hat sich Nachwuchs eingestellt, der selbstverständlich ebenfalls die Tradition weiterführen wird! ;-)

Das Haus, welches die Bäckerei beheimatet, hat dabei ebenso eine bewegte Geschichte hinter sich, wurde beim großen Stadtbrand im 15. Jahrhundert bis zum Erdgeschoss vernichtet und danach als zwei getrennte Haushälften wieder aufgebaut, die heute in Kolpingstraße 1 und Kornmarkt 8 liegen. Einmal war es eine Brauerei, einmal Hotel Schönblick - in welchem selbstverständlich auch einmal Goethe zu Besuch war - und erst vor weni-

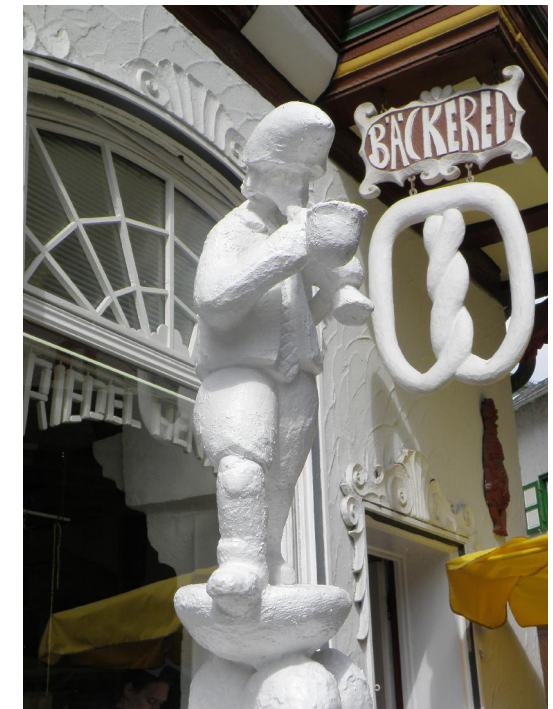


gen Jahren wieder als Gesamtheit in Besitz der Familie Hensler.

Die Figuren an der Hauswand stammen dabei von

Friedel Hensler, der von seinen Reisen in alle Welt nicht nur Gebäckideen, sondern auch figürliche Impressionen mitbrachte und in Draht und Gips dort manifestierte - ebenfalls eine Tradition, die von dem Sohn Ingmar innig weitergeführt wird.

Brot backen ist alleine schon eine Kunst für sich, der Name ist also extrem passend gewählt. Viel Spaß und guten Appetit.



Kontakt: [ihensler@t-online.de](mailto:i hensler@t-online.de)

Web: WWW.BAECKEREI-HENSLER.DE