

# Suche nach perfektem Backwerk

**Rommelshausen** Den „Hörnles-Blues“ gibt es beim Bürgerfrühstück nur musikalisch, nicht kulinarisch. *Von Eva Herschmann*

Beim vierten Kernener Bürgerfrühstück saß ein Fachmann für Hörnle in der Jury. Bernd Krötz hat 1969 seine Meisterprüfung als Bäcker abgelegt. 1980 musste er den Beruf aufgeben, weil er an einer Mehlallergie litt, und schulte zum Wirtschaftsprüfer und Steuerberater um. Gut 30 Jahre hat Krötz fast nichts gebacken, nur ab und zu eine Torte. Erst seitdem er im Ruhestand ist, bäckt er wieder, wenn auch nur im kleinen Maßstab. Gemeinsam mit dem Journalisten Jürgen Fischer und dem Fotografen Gottfried Stoppel hat Krötz das Buch „Schwäbisch Backen“ herausgebracht, das bereits in der zweiten Auflage erschienen ist. Nun brachte er seine Fachkenntnisse in die Hörnle-Bewertung ein.

Im Jahr 2012 gab es zur Premiere des Bürgerfrühstücks „Laugenweckle zum Frühstück“. Im Jahr darauf wurde „Brezeltango“ getanzt, und 2014 organisierten die Bürgerstiftung Kernen und das Bürgernetz den 1. Kernener Gsälz-Wettbewerb. Die Veranstaltung am Samstag im Rathaus-Innenhof stand unter dem Motto „Hörnle-Blues“, und die Kernener kamen in großer

Zahl. Kaffee und kalte Getränke spendierten die Gastgeber, alles andere brachten die gut 80 Frühstücksgäste mit – Eier, Käse, Wurst, Brot, Butter und Marmelade –, und ließen es sich, eingerahmt vom Kernen-Puzzle – 40 laufende Meter mit 400 historischen und aktuellen Fotos aus der Gemeinde – schmecken.

Die Juroren – neben Back-Experte Krötz kauten und schluckten Helga Karow, die elfjährige Mia Birnbaum und ihre gleichaltrige Freundin Franziska Kirschbaum – konzentrierten ihre Geschmacksnerven auf die Gebäckstückchen, die für den Wettstreit eingereicht worden waren. Barbara Brumbach, Mitglied im Stiftungsvorstand, weiß, wie aufwendig Hörnle zu machen sind. „Wir hätten wohl besser kommunizieren müssen, dass alle Arten von Frühstücksg Gebäck teilnehmen können.“ Die Back-Konkurrenz war mit sieben Kandidaten zwar klein, aber durchaus fein. Eingereicht wurden Käse- und Schinkenhörnchen, Nuss Hörnchen und Hörn-Brötchen

aber auch Hefezopf und Nussbrot.

Den Hörnchen von Hans Schniepp bescheinigte Krötz, sie seien fachmännisch gerollt. „Die Spitze muss genau in der Rundung sitzen, und das tut sie.“ Der Hefezopf von Brunhilde Haußmann überzeugte ihn schon optisch. „Der ist richtig schön gerissen.“ Auch die nötige Lockerheit brachte der Teig mit. Lob gab es auch für die Käse- und Schinkenhörnchen von Familie Adolf.

**„Die Spitze muss genau in der Rundung sitzen, und das tut sie.“**

Bernd Krötz über das perfekte Hörnle

„Der Teig ist zwar gekauft, aber die Füllung überzeugt“, sagte Helga Karow. Allen Dreien sprach die Jury einen zweiten Platz zu. Unangefochtener Sieger aber waren die Sesam-Nuss-Hörnchen von Erne Gnamm. Die Backwerke seien nahezu perfekt, sagte Bernd Krötz: „Sie sehen gut aus, es gibt sie in verschiedenen Größen,

das ist originell, und sie schmecken auch noch gut.“

Dem perfekten Hörnchen hat Heinz Lenz vom Trio Cuckoo Too eine Hymne gewidmet, die er mit seinen Bandkollegen Rainer Schlegel und Steffen Pröhmer beim Bürgerfrühstück zum ersten Mal präsentierte: „Hörnle, Hörnle, Hörnle, so schee, schee knuschprig ond woich. Du bisch so lecker, I kann's gar net fassa. I kann net, i kann net von dir lassa.“



Die Juroren, angeführt von Bernd Krötz, nehmen sich Zeit, die Hörnchen zu schmecken und zu bewerten.

Foto: Eva Herschmann