

# Brotreiche Kunst für jeden Geschmack

Frankfurts Wochenmärkte verbinden Tradition und Moderne: Seit dem 12. Jahrhundert unter freiem Himmel, bieten sie heute frische regionale und internationale Spezialitäten. Mehr als 190 Händler auf mehr als 20 Märkten versorgen die Frankfurter mit einer Vielfalt an Lebensmitteln. Ausgewählte Händler stellen wir in einer Serie vor. Heute sind wir bei den Brot-Bäckern Frank und Patarapron Rosenkranz auf dem Schillermarkt.

VON EDDA RÖSSLER

**Frankfurt** – Jeden Freitag weht der Duft von frisch gebackenem Brot über den Schillermarkt in der Stadtmitte. Zwischen den über 40 Ständen, die nahezu den kompletten Lebensmittelbedarf decken, von Gemüse- und Obstständen bis zu Käseverkäufern, sticht einer besonders heraus: der Brotwagen von Frank Rosenkranz. Seit 18 Jahren ist der quirliche Händler eine feste Größe auf mehreren Frankfurter Wochenmärkten. Sein Produkt entstammt



Tradition aus dem Holzofen: Frank und Patarapron Rosenkranz bringen echtes Brot auf den Schillermarkt. EDDA RÖSSLER

der alten Backkunst und wird gerade in Anbetracht des Gesundheitsbewusstseins vieler Verbraucher besonders gefragt. Am Stand von Rosenkranz ist echtes Holzofenbrot

der Star. Dass er einmal einen Marktstand betreiben würde, ergab sich für ihn zufällig. „Ich bin da irgendwie reingereutscht“, erzählt Rosenkranz lachend. „Ich habe mal aus-

hilfsweise hier gearbeitet. Dann ging die damalige Betreiberin in Rente und ich konnte übernehmen.“ Das war vor fast zwei Jahrzehnten. Heute steht der 57-Jährige drei Tage pro Wo-

che auf Wochenmärkten wie auf dem Schillermarkt. Unterstützt wird er dabei von seiner Frau Patarapron.

Was die Kundschaft bei ihm findet, ist rar geworden: echtes, handwerklich gebackenes Brot aus dem traditionellen Holzofen. „Unser Klassiker ist ein Roggenbrot mit Sauerteig, 90 Prozent Roggen, zehn Prozent Weizen – mit oder ohne Kümmel“, erklärt Rosenkranz. „Außerdem haben wir ein Spezialbrot mit 100 Prozent Roggen, auch mit Sauerteig. Das gibt's pur oder mit Kümmel.“

Dass Holzofenbrot kein nostalgisches Gimmick ist, sondern echte Qualität, spürt man nicht nur am Geschmack, sondern auch an der Verträglichkeit. „Viele Leute haben heute Probleme mit Industriebrot wegen all der Zusatzstoffe und Enzyme. Unsere Ware wird noch mit natürlichen Zutaten gebacken“, betont Rosenkranz. „Für Allergiker haben wir auch Dinkelbrot im Sortiment, das wird

gut vertragen.“ Die Mehlsorten stammen entweder aus regionalem Anbau oder sind Bio-land-zertifiziert.

Holzofenbrot unterscheidet sich gleich mehrfach vom industriellen Pendant, erklärt er. Die Kruste ist kräftiger, das Aroma intensiver, die Haltbarkeit besser. „Durch die Hitzeverteilung im Holzofen bekommt das Brot eine ganz eigene Textur. Das schmeckt man sofort“, so der Händler. Wer es einmal probiert hat, kehrt meist zurück. „Wir haben sehr viele Stammkunden. Der persönliche Kontakt ist mir das Wichtigste. Man kennt sich, man tauscht sich aus, gerade das macht die Arbeit schön.“

Dennoch bleibt auch der Marktstand nicht unberührt von aktuellen Herausforderungen. „Während der Pandemie lief es überraschend gut“, erinnert sich Rosenkranz. „Aber jetzt merkt man, dass viele im Homeoffice sind, dass weniger Leute rausgehen. Und natürlich steigen die Preise. Das merken auch unsere Kunden.“

Sein liebster Wochenmarkt ist allerdings der Bornheimer, da muss er nicht lange überlegen: „Das ist ein echter Einkaufsmarkt. Da kommen die Leute, um frisches Brot und Lebensmittel zu kaufen und nicht nur, um ein bisschen durchzuflanieren.“ Doch bei all dem Flanieren, zu dem der Schillermarkt einlädt, bleibt immer Gelegenheit, frische Lebensmittel einzukaufen, wie echtes Holzofenbrot bei Frank und Patarapron Rosenkranz.



So sieht sie aus, die Vielfalt des Brotes. EDDA RÖSSLER

## Deutschland – das Land des Brotes

Kaum ein anderes Land der Welt hat eine so vielfältige Brotkultur wie Deutschland. Über 3000 offiziell anerkannte Brotsorten zählt das Deutsche Brotinstitut, von klassischem Roggenmischbrot über Dinkelkrusten bis hin zu regionalen Spezialitäten wie dem bayerischen Laib oder dem westfälischen Pumpernickel. Dagegen wartet das Gourmetland Frankreich mit nur annähernd 100 verschiedenen Brotsorten auf, punktet allerdings mit dem original französischen Baguette. Die deutsche Vielfalt wurzelt in der Geschichte. Unterschiedliche Böden, Getreidesorten und Traditionen führten zu einer einzigartigen Backkultur. Brot ist hier nicht nur Beilage, sondern Kulturgut. Seit 2014 zählt die deutsche Brotkultur zum immateriellen Unesco-Weltkulturerbe.

Ob im Holzofen gebacken oder aus der modernen Bäckerei: Brot steht für Handwerk, Regionalität und Identität. In kaum einem anderen Land wird mit solcher Hingabe gebacken, gegessen und über Brot gesprochen wie in Deutschland, einem wahren Brotland.

Brot gehört zu den ältesten Kulturgütern der Menschheit. Schon vor über 10 000 Jahren wurde Getreide zermahlen, mit Wasser vermischt und über dem Feuer gebacken. Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich daraus eine vielfältige Backtradition, mit Sauerteig, Hefe und unterschiedlichsten Mehlen.

Besonders ursprüngliche Backkunst zeigt sich beim Holzofenbrot. Hier trifft Handwerk auf Feuerkraft: Der Teig wird in einem mit Holz befeuerten Steinofen gebacken. Die hohe Hitze sorgt für eine kräftige Kruste, das langsame Garen für ein aromatisches, saftiges Inneres.

Holzofenbrot kommt ohne Zusatzstoffe aus, ist oft bekömmlicher und bleibt länger frisch. In Zeiten industrieller Backwaren erlebt es eine Renaissance als Zeichen für Qualität, Regionalität und echtes Lebensmittelhandwerk. Die Tradition des Brotbackens lebt und der Holzofen ist ihr Herzstück.

ANZEIGE

**Leserreisen**

## Sehnsuchtsziel Südafrika:

## vom Kruger-Nationalpark bis zum Kap der Guten Hoffnung

Reisetermine: Oktober bis November 2025

Wir laden Sie ein Südafrika hautnah und exklusiv mit uns zu erleben. Traumhafte Küsten, atemberaubende Panoramen und einzigartige Landschaften entlang der Garden Route warten darauf von Ihnen entdeckt zu werden. Bewundern Sie die faszinierende Tierwelt des Kruger-Nationalparks und entdecken Sie die malerisch gelegene Kap-Region mit der faszinierenden Metropole Kapstadt.

- Linienflug nach Johannesburg und von Kapstadt zurück
- Wildbeobachtung im Kruger-Nationalpark
- Inlandsflug von Johannesburg nach Kapstadt
- Kapstadt, Tafelberg und Kap der guten Hoffnung
- Lagunenstadt Knysna
- Garden Route & Weinregion Stellenbosch
- Ausgesuchte Hotels und Lodges

Diese Reise ist für Personen mit eingeschränkter Mobilität nur bedingt geeignet. Verantwortlich für den Inhalt dieser Anzeige und für die Durchführung der Reise ist der Reiseveranstalter: GLOBALIS Erlebnisreisen GmbH, Uferstraße 24, 61137 Schöneck

14 Tage ab

# 3.695 € p.P.

inklusive Flug

### Leistungen und Preise

**Eingeschlossene Leistungen:**

- Flug von München & Frankfurt via Dubai nach Johannesburg und von Kapstadt via Dubai zurück
- Rail&Fly (Zug-zum-Flug) in der 2. Klasse
- CO2-Kompensation der Flüge (atmosfair)
- Inlandsflug von Johannesburg nach Kapstadt
- 11 x Übernachtung in ausgewählten Hotels
- Frühstück & Abendessen an allen Übernachtungstagen
- Afrikanische Tanz- und Folkloreshow mit 14-Gänge-Abendessen im Rahmen der Halbpension
- Besuch Pinguin Kolonie in Boulders Beach
- Kruger-Nationalpark Bussafari
- Abschiedsessen in einem Weingut bei Stellenbosch
- Rundreise und Besichtigungen inkl. Eintrittsgelder
- Transfers in klimatisierten Reisebussen
- Deutschsprachige Reiseleitung & Reiseliteratur

**Auf Wunsch zusätzlich vorab buchbar:**

- Pirschfahrt im Kruger-Nationalpark: 125 € p.P.

Reisepreise p.P.	Doppelzimmer	Einzelzimmer
01.10. - 14.10.2025	3.895 € p.P.	+ 595 €
23.10. - 05.11.2025	3.795 € p.P.	+ 595 €
06.11. - 19.11.2025	3.795 € p.P.	+ 595 €
16.11. - 29.11.2025	3.695 € p.P.	+ 595 €

**Frankfurter**  
Neue Presse

Taunus Zeitung Höchster Kreisblatt

Beratung & Buchung unter:

☎ 06187 4804-840 @ fnp@globalis.de 🌐 fnp.globalis.de

Mo-Fr 9:00-18:00 Uhr, Sa-So 10:00-14:00 Uhr