

Nach Schwarzer-Aus

# Neue Kipferl: Rettung für Wurstkuchl, Kneitinger & Co. in Regensburg

Das Aus für das legendäre Schwarzer Kipferl hat Regensburger Bratwurst-Liebhaber geschockt. Brotsommelier Jürgen Bauer aus Sinzing backt nun eine neue Version. Ein Besuch in der Backstube.



Brotsommelier Jürgen Bauer in seinem Element: Hier werden Fährmanns Kipferl gerollt.

Jürgen Herda



## Von **Jürgen Herda**

9. Juli 2026    Stand: 16:04 Uhr

---

Es gibt Ereignisse, über die diskutieren Regensburger leidenschaftlicher als über Oberbürgermeisterwahlen. Wer macht den besten Senf? Wo schmeckt die Bratwurst am besten? Und natürlich: Was wäre eine Bratwurstsemmel ohne das richtige Kipferl? Zwei Bratwürstl, Händlmaier, Sauerkraut - und dazu dieses längliche, aufgerissene, außen herrlich rösche, innen wattig-weiche Gebäck mit seiner feinen Kümmelnote. Für Generationen gehörte das Schwarzer Kipferl zur DNA der Stadt wie Dom, Steinerne Brücke und die Wurstkuchl.

Als Anfang Mai die Traditionsbäckerei Schwarzer ihre Öfen endgültig abschaltete, war die Trauer größer als um das Aus der deutschen Nationalmannschaft. Viele Regensburger fragten sich bang, wie ihnen ihre Bratwurst künftig noch schmecken sollte. Die Antwort kam aus dem Lazarett.



Hinter diesem Riesenspitz-Ciabatta verbirgt sich Brotsommelier Jürgen Bauer.

*Foto: Backhaus Sinzing*

## Vom Krankenbett an den Backofen

„Können Sie Kipferl?“ Als Andreas Meier von der Historischen Wurstkuchl zum Telefon griff, lag Jürgen Bauer noch im Krankenbett. Zwei Tage später stand der Bäckermeister bereits wieder in seiner Backstube in Sinzing. Seitdem zieht der 63-Jährige dort täglich mehrere tausend Kipferl aus dem Steinbackofen mit den Perkinsrohren, die für eine gleichmäßige Wärmezufuhr sorgen - für die Wurstkuchl, Kneitingen, Metzger Hans

Dollmann, Artmanns Herzl auf der Dult, den Alten Schlachthof und viele andere. „Inzwischen ist es unser Produkt Nummer eins“, freut er sich.

„Wir haben bei der Wahl unseres Backofens auf mediterrane Ofentechnik gesetzt“, erklärt Bauer, „in dem man auf der Steinplatte in ruhiger Backatmosphäre bäckt.“ Das kommt auch Baguette und Ciabatta fürs Il Mercato zugute. Dass Bauer sich der Rettung des Regensburger Kipferl-Kulturguts annimmt, ist kein Zufall. Für den Buchautor ist sein Metier nicht nur Kunsthandwerk, sondern fast Wissenschaft.

Weltweit gibt es nur rund 300 geprüfte Brot-Sommeliers. Bauer hat die Bundesakademie in Weinheim besucht: „Ein Jahr lang, 500 Stunden in Präsenz.“ Bestandteile der prestigeträchtigsten Weiterbildung für Bäckermeister sind die intensive Schulung der Geschmackssinne zur professionellen Beurteilung, Beschreibung und Verkostung sowie vertieftes Wissen über Rohstoffe, Teigführungen, Fermentation und ernährungsphysiologische Aspekte.

# Erriechen, Erfühlen und Erschmecken des Rezepts

Bauer analysiert Krustenbildung, Röstaromen, Fermentation, Strahlungswärme und Teigreife wie ein Weinexperte einen großen Bordeaux. Er riecht, fühlt und schmeckt ein Kipferl mit derselben Akribie, mit der andere ein Glas Riesling verkosten. Diese Expertise erklärt, warum Bauer keinen Moment daran denkt, das Schwarzer-Rezept zu erwerben.

„Schon mein Vater hat mir beigebracht, wie Kipferl gebacken werden“, sagt der Mann, dem die Kunst des Backens in die Wiege gelegt wurde. Bauer Senior stellte einen Gesellen ein, der bei Schwarzer gelernt hatte. „Das Rezept blieb sein Geheimnis“, sagt er über den Kipferlsiegelverwahrer, der leider jüngst verstorben sei. „Er hatte es versprochen, und ich respektierte das.“

Bauer beobachtete damals, wie der Mitarbeiter den Teig rollte, und experimentierte mit dem familieneigenen Rezept. Als Schwarzer-Inhaber Rudolf Weber im Mai die vom Vater Erwin 1992 übernommene Bäckerei schließen musste, kaufte er sich am letzten Verkaufstag einige Testobjekte. „Ich habe das Kipferl aufgrund meiner sensorischen Ausbildung zum Sommelier mit

anderen Augen gesehen, gefühlt, gerochen und geschmeckt.“ Dann habe er sein eigenes Rezept modifiziert: „Da ein bisschen mehr, da ein bisschen weniger.“ Die genaue Rezeptur ist jetzt natürlich sein Geheimnis.

Und weil dabei eben keine schnöde Kopie, sondern eine Hommage an das Schwarzer Kipferl mit Extranote herauskam, hat er der Backinnovation einen neuen Namen verpasst. „Wir nennen sie Regensburger Kipferl“, sagt Bauer und nach kurzem Nachdenken: „Oder noch schöner, Fährmanns Kipferl.“ In Anlehnung an die historische Donaufähre, die den Sinzinger Ortsteil Kleinprüfening mit dem Regensburger Stadtteil Großprüfening verbindet.

## **Großes Testessen in der Wurstkuchl**

Und wie kommt das Kipferl nun an, die appetitliche Verpackung der Bratwurst aus purem Schweinehinterschinken der Metzgerei Historische Wurstkuchl? „Zu 95 Prozent Schwarzer, der Rest ein bisschen besser“, soll Wurstkuchl-Wirt Andreas Meier dem Kipferl-Sommelier nach Blindverkostungen mehr als einmal attestiert haben. „Ich habe noch von keinem gehört, dass es nicht mehr so schmeckt“, freut sich

Bauer. Gut, ein „paar dumme Internetkommentare von Leuten, die sie gar nicht probiert haben“, hätte es schon gegeben. Aber wichtiger sei ja wohl: „Meier hat seine Stammkunden eingeladen und gefragt, was sie von den Fährmanns Kipferln halten - alle waren begeistert.“

Jetzt werden Sie sich fragen: So viel Bohei um eine gerollte Semmel mit Ausbund? Das kann Bauer so nicht stehen lassen. Verwandte Formen gebe es zwar auch anderswo. „In Franken heißen sie Schrippen, bei den Norddeutschen Geschnittene - aber das sind reine Weizenbrötchen.“ Nur in Österreich und Bayern sei Roggenmehl beigemischt, „Manche heißen deshalb auch Roggenkipferl, da muss der Anteil allerdings bei 50 Prozent liegen.“

Das Rollen des Teigs diene dazu, Spannung in den Teig zu bekommen: „Damit das Kipferl, wenn man es auf den Rücken legt, richtig schön aufplatzen kann.“ Das Mundgefühl nimmt beim Kauen und Tasten des röschen Gebäcks mit Zunge, Zähnen, Gaumen und der Mundschleimhaut die orale Haptik wahr - ein Gaumenschmaus im Vergleich zur gummigen Supermarktsemmel! „Der Schluss, der aufplatzt, führt zu mehr Krustenaroma, einer karamellisierten Teigoberfläche.“

Und aufgemerkt: Auch Zeitgenossen, denen eine Brot-Unverträglichkeit attestiert wurde, können laut Bauer bedenkenlos zubeißen. „Weil wir Sauerteig beimischen, wird die Phytinsäure in der Stärke abgebaut.“ Die Säure in der modifizierten Stärke der Lebensmittelindustrie binde Mineralstoffe und sei verantwortlich für Blähungen. „Ein Teig muss reifen und fermentieren“, sagt Bauer. Acht bis zehn Stunden oder mehr müsse er ruhen, dann baue sich die Phytinsäure komplett ab. „Wenn Sie sich mit Billigbrot wie Toastbrot ernähren, zahlen sie am Ende des Tages den Apotheker.“

## **Wer hat sie erfunden, die Kipferl?**

Wer aber hat das Kipferl - etymologisch wohl vom althochdeutschen Wort kipfa, eine gebogene Wagenrunge - erfunden? „Vermutlich haben Wiener Bäcker um 1878 angefangen, Sauerteig mit Kümmel zu Kipferln zu formen, seitdem Österreich-Ungarn die osmanischen Provinzen Bosnien und die Herzegowina verwaltete.“ Im Balkan werde viel Fleisch mit Kraut gegessen. „Kümmel in der Semmel war in Bosnien gebräuchlich - er dient der Verdauung und hilft gegen Blähungen.“ Nach dem Ersten Weltkrieg hätten sich die bekömmlichen Brötchen „al dente“ auch bei uns durchgesetzt.

Die M n ge von Bratwurst und Kipferl erinnert auch daran, dass sich Metzgereien früher gerne durch die Güte ihres Senfes vom Mitbewerber absetzen wollten - so gelangte auch Händlmaier über den Umweg auf der Wurst zu Weltruhm. „Ich kann mir vorstellen, dass K mmelkipferl mit Wurst und Kraut als Mahlzeit zusammengehören“, denkt Bauer laut nach. „Das passt und ist bekömmlich.“

Bauers Liebe zum Detail ist über Jahrzehnte gewachsen. Der Sinzinger Bäckermeister führte einst selbst einen großen Betrieb. Nachdem er sich anfänglich dem scheinbar alternativlosen Diktat „Wachse oder weiche“ gebeugt hatte, stieß er mit seinem Filialnetz schließlich an die Grenzen des Wachstums. „Irgendwann sagen die Banken zu dir, ‚du bist ein guter Bäckermeister, aber du solltest dir einen Investor mit ins Geschäft holen‘.“ Dann werde einem zum Beispiel ein industrieller M ller als Partner nahegelegt, die Qualität des Mehls lasse nach - der Anfang einer qualitativen Abwärtsspirale.

Bis Bauer einen Schlusstrich zog. Er begann noch einmal von vorne - kleiner, unabhängiger, handwerklich. Hat die kleine Bäckerei wirklich noch Zukunft? „Ich glaube, dass das Bäckerhandwerk eine Renaissance erlebt“, ist er überzeugt. „Weil man sich als Einzelner mit einem Gesellen gut ernähren kann, wenn man

gesund und fleißig ist.“ Allein, der Mensch ist bequem, die Supermarktbäckerei auf dem Weg zum Parkplatz verlockend. „Klar kriege ich nicht jeden Regensburger ins Geschäft“, ist er Realist. „Aber wenn man drei bis fünf Prozent der Kunden erreicht, hat man sein Auskommen.“

Was spricht sonst noch dafür, den inneren Schweinehund zu überwinden, außer dass es besser schmeckt? „Weil es gesunder Genuss ist, Ernährung ohne Zusatzstoffe.“ Er verwende Roggen- und das meiste Weizenmehl aus der Region. „Für mediterrane Brotsorten beziehe ich das Mehl aus der Champagne.“ Dort seien die Böden mineral- und kalkhaltiger. „Deshalb sind die Baguettes in Frankreich besser.“

## **Bonuszeit nach überstandener Krankheit**

Vor drei Jahren geriet Bauers Leben selbst aus dem Takt. Ärzte entdeckten einen Tumor. Es folgten Operation, Chemotherapie und eine Immuntherapie, die in Deutschland noch kaum eingesetzt wurde. Heute zeigen die MRT-Bilder keine Krebszellen mehr. Bauer spricht

darüber ohne Pathos. „Für mich ist das jetzt meine Bonuszeit.“ Auch ein Motiv, warum er bleibende Werte hinterlassen möchte.

Vor allem jetzt, wo ihn eine glückliche Fügung doch noch einen Nachfolger beschert hat - mit Stiefsohn Marco arbeitet bereits die vierte Generation im Backhaus mit. „Ich habe meine jetzige Frau erst vor zwölf Jahren kennengelernt“, erzählt er. Den Jungen brachte sie als Mitgift in die Ehe mit ein. Heute ist der 26-Jährige bereits selbst Bäckermeister und Betriebswirt.

Und wann absolviert der Junior die Brot-Sommelier-Akademie? „Jetzt noch nicht“, sagt Bauer lachend. „Er hat erst mal die Schnauze voll von der Schule.“ Pressiert ja nichts. Die Fährmanns Kipferl rollt er bereits routiniert wie sein Lehrmeister. So schließt sich der Kreis. Der Vater gibt das Kipferl-Geheimnis an seinen Sohn weiter.