

# Zeitungsartikel über holzofenbeck

Der Marktbäcker aus Oberschwaben

SZ-Serie

## Alfons Boos ist Meister der dünnen Spezialität

AULENDORF - Alfred Boos aus Aulendorf ist Dinnetebäcker. Wer je beim Bad Waldseer Altstadtfest rund um die Hochstatt hungrig einen Dinnetestand aufgesucht hat, musste zwangsläufig den Verkaufsstand „holzofenbeck“ entdecken, dort etwas Essbares erstehen – und hoch zufrieden sein.

Von unserem Mitarbeiter  
Franz Vogel

Alfons Boos (52) aus Aulendorf betreibt sein Unternehmen jedoch nicht nur in der unmittelbaren Aulendorfer Nachbarschaft, sondern verfügt über einen beträchtlichen Wirkungskreis, der weit über unsere Region, ja sogar in die Schweiz ragt. Zusammen mit seiner Frau bewegt er seine Backöfen und Verkaufsstände sogar über die Maingrenze hinaus. „Seesen im Harz war das weiteste, es waren immerhin 550 Kilometer Entfernung“, merkt er nicht ohne Stolz an.

Überhaupt wirkt der drahtige, gertenschlanke Mann energiegeladener und selbstbewusster. Als selbstständiger Handelsvertreter in Sachen Teigmaschinen und Backöfen hatte er zu Beginn der 90er-Jahre sein Auskommen.

So recht zufrieden stimmte ihn das jedoch nicht. Eines Tages fragte ihn während einer Geschäftsreise ein Kunde, ob er bei ihm für ein Stadtfest einen Backofen ausleihen könne. „Das war bei mir der Funke, der übersprang“, sprudelt es aus Alfons Boos heraus, „schlagartig sah ich meinen Weg vor mir, ein entsorgter Ofen tat es zunächst und die Geschichte lief an. Zunächst arbeitete ich noch zweigleisig als Vertreter und Dinnetebäcker, 1994 war es dann endgültig so weit.“

Geschäfts gelernt, wichtige Einsätze durch meine Frau und mich selbst durchzuführen. Manchmal ist weniger mehr...“

Die Wochenenden der Familie sind mit Einsätzen in nah und fern ausgefüllt. „Der schönste Urlaub sind für uns die Tage zu Hause“, ergänzt seine Frau. Sie genießen das Leben in den eigenen vier Wänden oder auf der Terrasse.

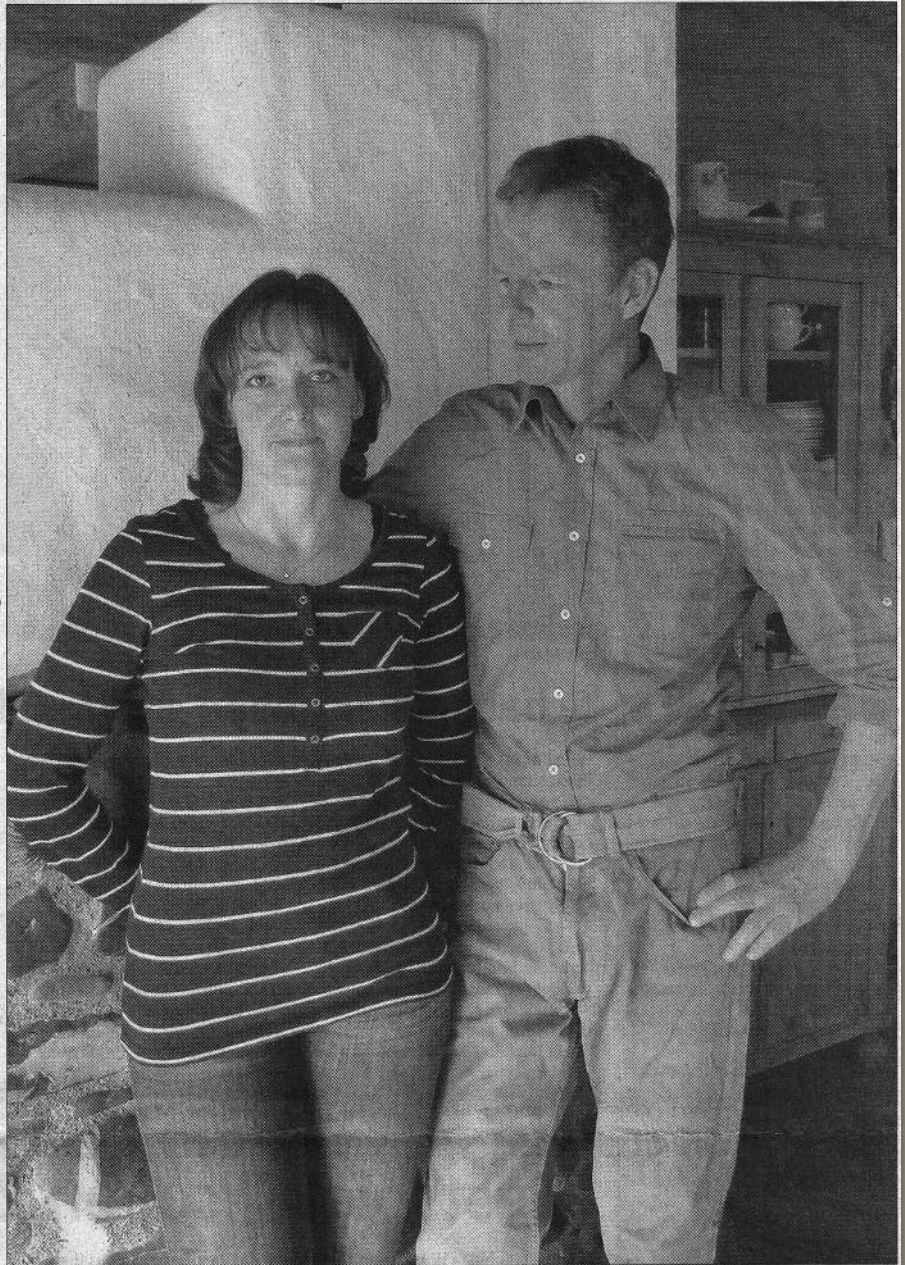
Um Geschmack geht es im Geschäft des Dinnetverkaufs und in der Firma Boos zusätzlich beim Brotbacken und der Herstellung süßer Stücke und Salzstangen. „Entscheidend für den Erfolg ist Qualität und nochmals Qualität. Peinliche Sauberkeit ist unverzichtbar.“

Man findet den Holzofenbeck aus dem beschaulichen Aulendorf an so exponierten Veranstaltungen wie den Weihnachtsmärkten in Mannheim und Basel, den diversen Jahrestzeitmärkten in Mannheim, Kassel und Luzern, um nur einige wenige zu nennen. Um in der Schweiz gut aufgestellt zu sein, gründete Boos eine weitere Firma, die „Marktbäckerei GmbH“ mit Sitz in Basel.

### „Nicht mit Pizza verwechseln“

Dinnete – kommt von dünn, erklärt er, in Oberschwaben wisse man, woher das leckere Gebäck stamme. Ursprünglich handelt es sich um die Verwertung des Restteigs an häuslichen Backtagen. Dünn ausgewellt belegt mit Grießen, Zwiebeln, Speck wurde es unter Ausnutzung der Resthitze gebacken und zur Freude der Familien meist frisch serviert.

Mittlerweile kann Alfons Boos über die aktuellen Gepflogenheiten seiner Kunden berichten. Die Weiblichkeit schätzt eher die Produkte ohne Zwiebel, wie die häufig verkaufte Variante mit Kartoffeln und Käse, während die Herren der Schöpfung eher die deftige Version mit Speck und Zwiebeln vorziehen. Sogar geografische Geschmacksunterschiede gibt es: Mannheim liebt Kartoffeln und Käse, Basel dagegen den Speck. Verschiedene Experimente mit Gemüse, Pilzen, sogar Fischen wurden unternommen, letztlich aber sind es die genannten Beläge, die sich dauerhaft durchgesetzt haben. „Und – bitte nicht Dinnete mit Pizza verwechseln.“



Vom Vertreter zum Dinnetebäcker: Alfons Boos mit seiner Frau Nina.

Foto: Franz Vogel



Gutes  
von hier

Heutzutage verfügt der rührige Unternehmer über eine – wie er sagt – theoretische Flotte von sechs Fahrzeugen, die er jedoch nie gleichzeitig einsetzt. „Ich habe im Lauf meines



Na, wie heiß ist das schwäbische Brot? Daniel im Hasenkostüm und Oberbürgermeister Georg Lewandowski (vorne) betasten es sachte. Im Hintergrund (von links): „Osterhase“ Verena, Birgit Köhler und Geschäftsführer Edgar Müller von Kassel Service sowie Bürgermeister Ingo Groß. (Foto: Herzog)



## Ostereier und ein Blütenzelt mit Tulpenfenstern

Ein Blütenmeer aus Rot, Blau, Weiß und Gelb, bemalte Ostereier und viele bunte Luftballons unterm blauen Himmelszelt bestimmten gestern das Bild des Königsplatzes. Zum siebten Mal hatte die Kassel Service GmbH zum Ostermarkt (bis 25. April) eingela-

den. Besondere Attraktionen in diesem Jahr: ein Blütenzelt in Rot und Grün mit Tulpenfenstern von der Kasseler Zeltkünstlerin Rose-Marie Bohle, in dem vor allem die vielen Aktionen für die Kinder stattfinden, sowie ein Landschaftsgarten. Es habe bereits Anru-

fe von Bürgern bei der Stadtverwaltung gegeben, sagte Oberbürgermeister Georg Lewandowski zur Eröffnung, die den Garten gerne als Dauer-einrichtung sähen. Besondere Zielgruppe seien beim diesjährigen Markt die Kinder, sagte Edgar Müller, Geschäftsführer

von Kassel Service. Im weißen Zelt präsentierten die Hobby-maler ihr Können, wo Ostereier nach alter Art bemalt werden. 19 Kunsthandwerker und -händler stellen diesmal aus, außerdem gibt es viele Süßwa-ren-, Getränke- und Eßstände. (bea)





Photo Véronique Bidinger



Photo Véronique Bidinger

## Bâle Itinéraire gourmand sur les marchés



Les cabanes dédiées aux papilles embaument les marchés de Noël.

Photo Véronique Bidinger

**Les marchés de Noël bâlois ne désemplassent pas. Début de la promenade : on se réchauffe avec une tasse de vin chaud ou Glühwein**

Le Glühwein fait partie des traditions incontournables de Noël. Originaires des Alpes Bavaoises et Autrichiennes, on le retrouve en Suisse et bien sûr en Alsace.

Les recettes sur le marché de Barfüsserplatz à Bâle sont jalousement gardées, mais tirons-en une sorte de synthèse, pour prolonger le plaisir après les fêtes :

Ingrédients de base :

Le vin : par exemple, un litre de bordeaux rouge (jus de raisin pour les enfants)  
Eau 10 cl ; sucre, miel  
Épices : clous de girofle, cannelle, anis étoilé, muscade  
Fruits : zestes de citrons ou d'oranges râpés au choix  
Une variante du Glühwein, le Jägerteree ou « Thé des chasseurs » en Autriche, ajoute, on s'en doute, du thé noir, mais aussi un alcool de fruit, type, Kirsich ou Marc de Gewurztraminer.

Le secret de la réussite est dans la cuisson. On doit aussi goûter pour vérifier la justesse des proportions.

Consommons avec modération

### Deuxième étape

Pour accompagner notre Glühwein, pourquoi ne pas goûter

une des délicieuses dinnerettes de Madame Boos ?

C'est la version allemande de notre Flammkuche, préparée sous nos yeux dans un four à l'ancienne, installé dans une roulotte itinérante à l'allure volontairement moyenâgeuse, d'où s'échappent des parfums de pain chaud, d'oignons et d'épices, qui vous mettent immédiatement l'eau à la bouche.

Depuis 1992, la famille Boos, originaire de la petite ville d'Ulm, entre la Bavière et le Bade-Württemberg, sillonne les marchés en offrant ses nombreuses variétés de Dinnerette (du mot allemand dünn, qui rappelle la finesse de la pâte utilisée pour la préparation des Flammkuche) à une clientèle de plus en plus nombreuse et

fidèle ; rien d'étonnant car la gentillesse déployée par la patronne, charmante maman de cinq enfants par ailleurs, ne fait qu'ajouter à la qualité des produits vendus, ici, à Bâle, depuis déjà cinq années :

Environ 150 dinnerettes par jour sont confectionnées en ce moment sur le marché de la Barfüsserplatz. Elles sont cuites dans l'un des deux fours, à 400 degrés, tandis que l'autre four est consacré au pain dont la cuisson n'excède pas 210 degrés, ce qui donne un moelleux incomparable.

### Fromage

Encore une affaire de famille : quelques stands plus loin, un monsieur à longue barbe grise et sa fille, fromagers du canton d'Uri proposent de merveilleux fromages des montagnes dont la vue chatouille aussitôt nos papilles :

On peut, plus classiquement se régaler d'une raclette, rapidement servie, si l'on est pressé grâce aux quatre machines simultanément en route. Pour 3 CHF supplémentaires, on peut repartir avec, en souvenir, une tasse de vin chaud aux couleurs de Noël :

### Ou dessert ?

Si l'on a envie de gâteaux, on a le choix, par exemple, une stollen de Dresden, inimitable brioche à la pâte d'amande, servie en habits d'époque, ou encore un assortiment de Lebkuchen en forme de cœurs, petits biscuits célèbres au miel et nombreux épices orientaux.

Véronique Bidinger

### S'y rendre

Trams 3 8 10.11.14.15.16 17 arrêt Barfüsserplatz

Bon appétit et joyeux Noël



TRADITION / Dinnete kommen auch außerhalb Oberschwabens gut an

## Backstube auf Rädern rollt von Markt zu Markt

Die Dinnete erleben in Oberschwaben eine Renaissance. Dass die krustige Spezialität wieder häufiger kredenzt wird, ist mit ein Verdienst des Aulendorfer Agraringenieurs Alfons Boos. Er ging als erster mit einem mobilen, holzbefeuerten Dinnete-Ofen auf Märkte landauf, landab.

RAIMUND WEIBLE

**AULENDORF** ■ Der Ofen hat ein Dächle aus Ziegeln, und zur Zeit steht er im Freien hinterm Haus von Alfons Boos in Aulendorf. Er hat das gut 90 Jahre alte Stück 1992 dem Fitzenhofbauern in Owingen (Bodenseekreis) abgekauft. Der Agraringenieur Boos startete nach der Instandsetzung mit dem alten Hofbackofen in eine neue berufliche Karriere. Ohne Erfolgsgarantie, das Risiko war ja kaum abzuschätzen.

Boos war der erste Bäcker, der mit einem Dinnete-Backofen auf die Märkte ging. Dinnete heißen in Oberschwaben mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck belegte Fladen, deren Duft und Kruste Liebhaber schwärmen lassen. Badener in Überlingen am Bodensee sagen übrigens Dinnele dazu.

Boos wuchs in Ebersbach (Kreis Ravensburg) auf dem Bauernhof auf. Seine Mutter buk einmal in der Woche Brot, und mit dem Rest vom Teig formte sie die Dinnete und



Mit dem Dinnete-Backen eine neue berufliche Existenz aufgebaut: Der Oberschwabe Alfons Boos mit seiner Frau Nina. FOTO: KLAUS FRANKE

schob sie in den Ofen, wobei sie als sparsame Schwäbin die Resthitze nutzte. Die Dinnete werden heiß gegessen. Dem kleinen Alfons schmeckten sie aber auch kalt. Anderntags verzehrte er sie in der Schule zum Pausenfrühstück.

Dinnete sind zwar ein traditionelles Gebäck in Oberschwaben, als aber nicht mehr daheim gebacken wurde und die Dorfbackhäuser der Reihe nach schlossen, wurden sie eher selten. Normale Bäcker hatten sie nicht im Sortiment. Boos ist es mit zu verdanken, dass die Dinnete wieder zu Ehren kamen. Denn 1992

begann er als erster, mit einem mobilen Backofen auf Märkte zu gehen und den Leuten Dinnete anzubieten. Inzwischen haben sich einige seiner früheren Mitarbeiter selbstständig gemacht, mit eigenen Ständen gehen sie auch auf die Märkte. So waren die Dinnete wieder präsent, wurden auch wieder wahrgenommen. Die Bäcker bekamen mühelos einen Standplatz.

Inzwischen bilden die Dinnete eine gesunde Alternative zum gewohnten Speisenprogramm auf Märkten – Würsten, Schupfnudeln und Pommes frites.

Boos zeigt sich beim Schützenfest in Biberach, beim Rutenfest in Ravensburg und bei anderen traditionellen Festen, in Oberschwaben. Auch während der Fasnet. Aber längst beglückt er Leute außerhalb Oberschwabens mit seiner Spezialität. Regelmäßig bedient er Märkte und Feste in Horb, Mannheim, Wiesbaden und Kassel. Selbst in Basel weiß man inzwischen, dass Dinnete kein französisches, sondern ein schwäbisches Produkt ist.

Der Erfolg der Dinnete ist das Flair, das ihre Zubereitung verströmt. Boos bäckt sie in einem mit Holz befeuerten, rauchenden Ofen. Das Publikum kann zusehen, wie beheizt wird, wie der Teig geknetet wird, wie die Dinnete mit dem Wellholz gewellt und wie sie belegt werden. Weil alles schnell gehen muss, haben die Bäcker hart zu arbeiten. „Besonders der Mann am Ofen muss schufteln“, sagt Boos.

Dinnete mit Speck und Zwiebeln oder Käse und Kartoffeln treffen den Publikumsgeschmack am besten. Boos hat beim Aulendorfer Stadtfest und beim Biberacher Schützenfest schon mal eine Variante mit frischen Tomaten angeboten. Bloß: Pizza darf man dazu nicht sagen. Da reagieren die Oberschwaben allergisch. Mit seinen mobilen Holzbacköfen und dem Dinnete-Verkauf hat sich Boos eine stabile Existenz geschaffen. „Es hätte mir nichts besseres passieren können“, sagt der 47-Jährige. Denn in seinem studierten Beruf sah er für sich keine Zukunft.



# Glühwein, Puffer, Ambiente: BILD machte den ultimativen Weihnachtsmarkt-Test

## Romantisch und kein Euro-Grab Wiesbaden hängt Frankfurt ab!



Wunderschöne Weihnacht: der „Sternschnuppenmarkt“ vor dem Wiesbadener Rathaus  
Fotos: T. Hübner

Wiesbaden/Frankfurt – **Jahrelang war die Sache klar: Der Wiesbadener Weihnachtsmarkt ist farblos, wer auf Atmosphäre steht, fährt nach Frankfurt.**

Doch nun hat die Hessen-Hauptstadt zum Angriff gerüstet: Der neugestylte „Sternschnuppenmarkt“ soll der Schönste im ganzen Lande werden.

OB Hildebrand Diehl (CDU): „Alle sollen unseren Markt besuchen – vor allem die Frankfurter!“ Hat Wiesbaden Chancen gegen den beliebten Weihnachtsmarkt am Römer? BILD hat den Test gemacht!

Mit „Sternschnuppenmarkt“ hat Wiesbaden nicht nur den schickeren Namen, sondern der ist auch Programm: Auf allen Buden – ob deren Einheitslook in Babyblau gefällig, ist allerdings Geschmacksache – prangt eine überdimensionale Sternschnuppe. Zusammen mit der Lichterdeko sorgt das für Romantik.  
Der kommt auch die

verwickelte Anordnung der Buden zugute, die – anders als in Frankfurt – größere Menschenmengen vermeidet.

Einziges Manko: Der Weihnachtsbaum. Der ist mit stolzen 26 Metern zwar einen Meter höher als sein Frankfurter Kollege, dafür aber über und über mit Werbung vom Sponsor „Lichter“ behängt.

Die Frankfurter Tanne in klassischem Rot-Gold ist dagegen ein Hingucker.

In Mainhattan wird Individualität großgeschrieben: Jeder Stand sieht anders aus, die Kombination strahlt Behaglichkeit aus. Für die muss der Besucher allerdings tief in die Tasche greifen: Glühwein 2 Euro, Kartoffelpuffer 2,50 Euro.

Wiesbaden hat zwar weniger Imbissbuden vorzu-

weisen, doch preiswerter ist's allemal: Glühwein runter auf 1,50 Euro, Reibekuchen 2,30 Euro. Das Highlight: Die schwäbischen „Dinnetes“, Fladenbrot mit Speck und Käse zu 3 Euro. Dafür gibt's in Frankfurt „Mon Cherie“ (Amaretto mit Sahne) 3 Euro.

Fazit: Warum denn in die Ferne schweifen – der Wiesbadener Markt ist ein wahrer Konkurrent!



Lecker, lecker: Schwäbisches Fladenbrot mit Speck und Käse



Lassen Kinder-  
augen  
strahlen: Bun-  
ter  
Schmuck  
aus  
Glas

Da  
lacht  
der  
Geld-  
beutel!  
In  
Wies-  
baden  
kostet  
Glüh-  
wein  
nur 1,50  
Euro



### In Mainz dreht sich wieder die Weihnachtspyramide

Jetzt dürfen sich auch die Mainzer aufs Christkind freuen! Gestern eröffnete Oberbürgermeister Jens Beutel vor der prachtvollen Kulisse des Doms den Mainzer Weihnachtsmarkt.  
Bis zum 23. Dezember locken Glühwein, Bratwurst, Puffer und zahlreiche Verkaufsstände.

Foto: Fernando Baptista



Groß und voll: Der Weihnachtsmarkt vor dem Frankfurter Römer



Süß, aber teuer: Kirschwein für 3 Euro der Becher  
Fotos: Baptista



Hauptsache es schmeckt: Deniz und Darya genießen ihre „Liebesbaumäpfel“

