



Bei der Bäckerei Kratzer Brot sind die Teigwaren allesamt weizenfrei und das Fleisch hundert Prozent regional. Fotos Maxi Kratzer, Kai Schäfer



Auch aus dem Aichacher Gebiet gibt es einen neuen Gastwirt. Julian und Kaspar Wagner sind mit einem großen Angebot vor Ort. Foto: Julian Wagner



Alisa Gerster sammelte bereits Erfahrung auf der Friedberger Zeit im Essensstand ihrer Eltern. Nun verwirklicht sie ihre eigenen Ideen. Foto: Alisa Gerster



Die Augsburgers Baumstriezel haben sich auf dem mittelalterlichen Frundsbergfest in Mindelheim bereits durchgesetzt. Foto: Romeo Oproiu

Vom Krugschieben bis zur „grupften Sau“

Unter den 32 kulinarischen Attraktionen auf der Friedberger Zeit tummeln sich in diesem Jahr fünf neue Stände. Einer davon lockt mit einem besonderen Angebot.

Von Johannes Kiser

Friedberg In knapp einem Monat wird ganz Friedberg wieder im historischen Gewand erstrahlen und tausende Besucher die engen Gassen und Straßen der Uhrmacherstadt säumen. Grund dafür ist das alle drei Jahre stattfindende und weit über die Landkreisgrenzen hinaus bekannte Altstadtfest Friedberger Zeit. Das Fest zu Ehren der Blütezeit des hiesigen Handwerks im 17. und 18. Jahrhundert glänzt seit jeher durch das breite kulinarische Angebot. 2025 wird die Palette nochmals erweitert und insgesamt fünf neue Essensstände sind mit von der Partie. Dabei reicht die Auswahl vom rein pflanzlichen Brotzeitbrettl, über süßes Kuchengebäck, bis hin zu deftigen Fleischvariationen.

Auf dem St. Jakobs Platz bezieht erstmals Bäckerlehrling Maxi Kratzer mit seiner Familie Stellung. Die Kissingers haben vor kurzem in Ried ihre erste Backstube eröffnet

und starten nun auf der Friedberger Zeit mit einem großen Smoker durch. Angeboten wird zum einen, die „grupfte Sau“ in der Vollkornsemmel, kombiniert mit Kraut und dunklem Bier. Auf der süßen Seite ist Kratzer Brot, mit Zwetschgen gefüllten Dinkelwickel und Kaffee vertreten. Das Fleisch wird regional bezogen, die Backware selbst hergestellt. An den zwei Ausgabeständen oder den zwei Biertischgarnituren können sich die Gäste dann aussuchen, ob sie sich die Semmel To Go holen oder doch lieber gemütlich im Smokerduft verweilen wollen.

Zwar nur am ersten Wochenende, aber dafür mit großer Leidenschaft werden sich Annemone Olescher-Oproiu und ihr Mann Romeo Oproiu mit ihren selbst gebackenen Baumstriezeln dem hungrigen Publikum stellen. Die Hochzoller kneten in der Jungbräustraße den Teig für den Spießkuchen selbst, grillen das Ganze vor den Augen der Kunden und verfeinern die Leckerei im Anschluss mit Top-

pings, wie Zimt, Zucker oder Kokos. Am „Augsburger Baumstriezel“-Stand gibt es die Ware für fünf Euro auf die Hand, da sich dieses Prinzip bereits andernorts bewährt hat. „Auf dem Affinger Christkindlmarkt oder beim Mindelheimer Frundsbergfest klappt es ziemlich gut, jetzt hoffen wir auch auf Friedberg“, freut sich Romeo Oproiu.

Sucht jemand um den Kirchplatz ein rein pflanzliches Essensangebot, ist er bei Alisa Gersters Genuss-Atelier goldrichtig aufgehoben. Die Friedbergerin verkauft nahe der Bücherei vegetarische und vegane Gerichte, da es ihrer Meinung nach in diesem Segment zu wenig Auswahl gebe. Die 26-Jährige will ihre Speisen hauptsächlich auf die Hand verteilen, zum Sitzenbleiben wird es aber dennoch vier überdachte Tische direkt am Stand geben. Auf der Karte stehen bei Gerster Bratwurst-, Ochsenfetzen- und Steaksemmeln auf pflanzlicher Ba-

sis ohne Zusatzstoffe. Außerdem kann man via Instagram Plätze reservieren und für mehrere Personen Kaiserschmarrn oder ein Brotzeitbrettl vorbestellen. Dazu wird Wein, Bier oder Antialkoholisches gereicht.

In der Ludwigsstraße vor der Bar gibt es heuer Zuwachs aus Untergriesbach. Die Wirtsfamilie Wagner, um Junior Julian und Vater Kaspar, hat sich bewusst für die Friedberger Zeit beworben, da es hier nicht nur ein Wochenende, sondern gleich zehn Tage zur Sache geht. Der Stand lädt



Kai Schäfer

mit circa 80 bedienten Plätzen zur Einkehr, bietet aber auch Speisen zum Mitnehmen an. Neben einem Bauernbrat mit Schweinefleisch und Kartoffeln, setzen die Wagners auf frische Semmelknödel in Wiesenchampignons. Zusätzlich gibt es noch einen klassischen Wurstsalat, Bratenvinschgerl und Geschwollene in der Semmel. Die Mahlzeiten werden einerseits in der

heimischen Küche vorbereitet, andererseits vor Ort frisch zubereitet. Preislich gesehen bewegen sie sich zwischen zehn und 30 Euro.

Zu guter Letzt bekommt das historische Fest mit dem Wirtshaus zum Krugschieber noch ein echtes Schmankerl serviert. Kai Schäfer aus Augsburg präsentiert diesen besonderen Hingucker, um auf seine Wirtsbude in der Bauernbräustraße gegenüber der Tiefgarage aufmerksam zu machen. Auf einer drei Meter langen und nassen Holzbahn kann sich hier jeder am Steinkrugschieben versuchen. Ziel ist es, das Gefäß so anzuschieben, dass es an einem bestimmten Punkt auf der rutschigen Bahn zum Stehen kommt. Wird genau ins Ziel getroffen, gibt es ein Freigetränk, das dann wahlweise mit gegrilltem Kasseler-Schinken oder Grillkäse in der Semmel auf den zehn vorhandenen Biertischgarnituren genossen werden kann. Auch hier ist eine Reservierung unter info@schaefer-event-service.de möglich. **Diese Woche**