

19,80 EUR
CH: 24,80 sFR

Ausgabe 01/2019
www.brot-pro.de

Brot pro

Das Magazin fürs Handwerk

Exklusive Rezepte
von
Dietmar Kappl,
Siegfried Brenneis,
Axel Schmitt und
anderen



Jochen Baiers Weg zum Worldbaker

Vom Scheitern und Weitermachen



Grundlagenwissen
Dinkel, Salz und Saaten
richtig einsetzen



Bauernbrot
Exklusiv-Rezept fürs
Brot des Jahres



Am Ball bleiben
Mitarbeiter
richtig coachen

Editorial

Herzlich willkommen bei **BROT**pro.



Endlich mal ein Fachmagazin für Bäckerinnen und Bäcker. ;-) Natürlich scherze ich. Viel zu oft habe ich in den letzten Monaten gehört, dass es ja nun vieles in der Branche brauche, aber kein weiteres Magazin.

Ich glaube das nicht. Unser Verlag hat vor gut einem Jahr das Magazin **BROT** gestartet. Eine Zeitschrift für Endverbraucher/innen, die sich für Brot interessieren, oft selbst backen. Das große Interesse der Profis an diesem Heft hat uns gezeigt, dass es da durchaus einen Bedarf gibt.

Und Ihr werdet schnell feststellen, dass diese Zeitschrift anders ist als klassische Fachmagazine. Niemandes Sprachrohr, einzig der Leidenschaft für gutes Brot verpflichtet. Darum geht es in **BROT**pro. Und um interessante Geschichten rund ums Brot.

Die erzählen wir gern auch mal aus einem anderen Blickwinkel. In den zurückliegenden Monaten kam man kaum um Geschichten über Jochen Baier herum. Klar, die Auszeichnung als Worldbaker ist ein Meilenstein in der Karriere. Und im Rückblick sieht es dann immer so aus, als sei es ein geradliniger Weg gewesen, von Jugendmeistertiteln bis zum Worldbaker.

Da kann man schon neidisch werden. Denn welcher Weg verläuft schon so geradlinig? Ich kann beruhigen: keiner. Nicht mal der von Jochen Baier. Acht Stunden haben wir zusammengesessen und ganz offen über die letzten

gut 20 Jahre gesprochen, in denen sich das Emotionen-Karussell munter drehte. Höhenflüge gehörten ebenso dazu wie Abstürze, Existenzängste und depressive Zustände. Ein spannendes Lesestück für alle die glauben, das Schicksal meine es nur mit ihnen hart.

Aber auch darüber hinaus finden sich viele lesenswerte Texte in dieser Ausgabe. Über das Handwerk, über die Menschen, Rohstoffe, Zutaten oder Equipment. Und obendrauf gibt es interessante Rezepte, exklusiv entwickelt von geschätzten Handwerkern wie Dietmar Kappl, Siegfried Brenneis oder dem Team der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk.

Diese erste Ausgabe ist ein Geschenk. Sie geht kostenfrei an mehr als 3.000 Bäckereien. Sie zeigt viel von dem, was Du künftig viermal im Jahr von uns erwarten kannst. Wer weiter in den Genuss interessanter Lektüre kommen möchte, ist mit dem Abo bestens bedient. Es kostet gerade 50 Euro und ist komplett risikofrei, nämlich jederzeit kündbar.

Also – sehen wir uns künftig öfter? Ich würde mich freuen.

Herzliche Grüße

Sebastian Marquardt, Chefredakteur
redaktion@brot-pro.de

Inhalt 1/19

Handwerk

Max Kugel über seine Liebe zum Handwerk
Eine Reise zur Lievito Madre
Basiskurs Sauerteig mit Dietmar Kappl
Rösten und Kochen

Seite 4
Seite 8
Seite 24
Seite 32



Rohstoffe

Alles über Dinkel
Siegfried Brenneis über Urgetreide-Besonderheiten
Das Salz im Brot

Seite 14
Seite 20
Seite 38



Wirtschaft

Die Zukunft des Backhandwerks
Referent für Fachkräfte-Mangel
Führungskräfte richtig coachen

Seite 48
Seite 51
Seite 54



Aus anderen Backstuben

Die Backstube der Bäckerei Schmitt
Brotbacken in Georgien
Micro-Bakery Opan in Tokio
Jochen Beier – vom Scheitern und Weitermachen

Seite 44
Seite 57
Seite 62
Seite 66



Rezepte

Dinkelbrötchen
Rustico
Roggenfladen
Dinkelbrot
Aromabrot
Pao Carioca
Weinheimer Bauernbrot
Roggenzopf

Seite 23
Seite 29
Seite 30
Seite 31
Seite 36
Seite 43
Seite 76
Seite 78





Mehr als nur Brot

Max Kugel über **die Liebe** zu seiner Profession

Text: Max Kugel

Kein Kaffee, kein Feingebäck, nicht einmal Brötchen. Nur Brot? Das wurde ich oft gefragt, als ich vor etwas mehr als einem Jahr in der Bonner Südstadt meine reine Brotbäckerei eröffnet habe. Aber die Frage nach dem Warum ist eigentlich ganz einfach zu beantworten. Ich glaube, dass es heute nicht möglich ist, die ganze Palette vom Brot übers Brötchen bis hin zu Croissant und Kuchen in einer ganz hohen Qualität und frei von Zusatzstoffen, Backmischungen und künstlichen Enzymen herzustellen.



Es gab für mich den Moment, in dem ich erkannte, dass wir etwas verändern müssen, dass wir anders sein müssen. Warum? Brot ist für mich das Produkt, dem du in der Bäckerei am meisten Charakter geben kannst. Dem kannst du so richtig deinen Stempel aufdrücken.

Wenn du ein Brötchen oder ein Croissant zwei Minuten zu lange backst, ist es schnell trocken. Wenn du aber ein Brot fünf Minuten zu lange backst, dann backst du es mindestens fünf Minuten zu kurz. Ein Brot braucht Kruste, braucht eine saftige Krume, ein Brot braucht Duft, Röstaromen. Die Kruste die darf auch mal schwarz sein, ja. Beim Thema Acrylamid-Verordnung steige ich aus, bevor ich überhaupt einsteige.

So lebt ein Brot. Und das beginnt schon ziemlich früh morgens. Wenn ich aus dem Haus gehe und zur Arbeit radle, weht mir der Wind um die Nase. Ich spüre den Duft des Tages und die Temperaturen. In dem Moment bereite ich mich schon auf das vor, was mich erwarten wird.

Jeder Tag ist anders. Mal ist es wärmer, mal kälter, mal regnet es, mal scheint die Sonne. Das sind alles Faktoren, die ein natürliches Lebensmittel beeinflussen und uns Grenzen aufzeigen. Du kommst in die Backstube und beginnst Zutaten abzuwiegen – Mehl, Wasser, Salz, ein bisschen Hefe, eventuell ein paar Gewürze. Du gibst alles in die Knetmaschine und der Moment kommt, in dem du den Sauerteig probierst.

Er ist das Herzstück. Er bestimmt den Geschmack des Brotes, bestimmt die Frischhaltung, den Trieb eines Laibes. Und du kannst nicht einfach sagen, nach x Stunden nimmst du ihn und schüttest ihn rein. Du musst ihn probieren, erleben, spüren, wann die Reifezeit ihr Maximum erreicht hat. Dabei entwickelt

er sich in den letzten 30 Minuten ganz stark, verändert sich alle 10 Minuten. Du probierst ihn also, lässt ihn auf der Zunge zergehen.

Und wenn du dann diesen Moment schmeckst und fühlst, in dem er einfach schön zart, leicht blasig auf deiner Zunge zergeht, die ausgewogene milde Säure sanft spürst und weißt: Jetzt ist er soweit. Also gibst du den Sauerteig mit in die Maschine, du schüttest das Wasser rein, erinnerst dich wie der Wind geweht hat, als du zur Arbeit gefahren bist, wie die Temperaturen sind und du guckst dem Teig zu.

Und du musst dem Teig zugucken, er braucht deine Aufmerksamkeit. So ein Teig gibt auch etwas von sich: er bildet seine Struktur. Wasser, Mehl... alles verbindet sich. Die Luft, die beim Kneten hineingebracht wird, presst er irgendwann wieder heraus, wenn er sich stabilisiert hat.

Du musst hören und du musst sehen, was er sagt. Und du musst eins werden mit dem Teig, um zu wissen, was ein gutes Brot am Ende ausmacht. Für mich ist es die Einfachheit der Zutaten und die Einfachheit des Machens.

Wenn der Teig dann fertig ist, holst du ihn raus, legst ihn auf den Tisch und lässt ihn kurz entspannen. Nach jeder Achterbahnfahrt muss man ein bisschen runterkommen. So auch der Teig nach dem Kneten. Dann fängst du an, ihn abzuwiegen. Du stichst Stücke ab und beginnst, sie zu formen. So bringst wieder Kraft und Spannung rein. Bis der Moment kommt, in dem du spürst, dass der Teig genug hat und du etwas nachlassen musst. Also gibst du ihm nur noch ein, zwei leichte Schläge. Wenn er dann geformt ist und zur Reife in seinem Gärkorb liegt, geht es in ihm hoch her.

Der Sauerteig fängt an zu arbeiten, die Gare beginnt. Und im richtigen Moment nimmst



MAX KUGEL
Bonner Talweg 34
53113 Bonn
www.maxkugel.de





du den Korb, setzt den Teigling auf das Abziehband und siehst, wie sich langsam kleine Risse im Teig bilden, wie sie auseinandergehen, wie der Brotlaib sich setzt. Du greifst immer wieder in den Teig hinein und du spürst diese Wattigkeit.

Irgendwann kommt der Moment, in dem das Brot in den Ofen muss. Dann geht alles ziemlich schnell: Ofen auf, Brot rein, Ofen zu, Schwaden geben. Die Hitze der Platten zieht in das Brot hinein und du siehst, wie die kleinen Risse, richtig aufreißen, auseinandergehen und das Brot in seinem ganzen Sein nach oben geht.

Was für ein schönes Gefühl, denn in diesem Moment weißt du, dass du alles richtig gemacht hast. Gegen Ende der Backzeit spürst

du einen Duft im Raum. Für viele meiner Kunden ist es ein Duft, der über die letzten Jahrzehnte verloren gegangen ist. In den Backstuben, in den Nasen der Konsumenten. Vielleicht ist es ein kleiner Duft von Zufriedenheit, von Kindheit. Es sind malzige Aromen, Röstaromen.

Sie signalisieren dir, dass wir langsam zum Ende kommen. Wenn dieser Moment da ist, ziehst du das Brot raus, testest es, nimmst es in die Hand, drückst es zusammen und spürst wie die Kruste kracht. Du klopfst auf den Boden, es klingt hohl und das ist immer ein gutes Zeichen für ein Brot. Ja, hohl sein kann auch etwas gutes bedeuten.

Bei uns geht die Backstube nahtlos in den Laden über. Du bringst die Brote also nach vorne und schließt den Laden auf. Die Leute kommen rein und sind dankbar. Sie sind so dankbar für etwas so einfaches und so beständiges. Das gibt dir ein unheimliches Gefühl von Zufriedenheit, sogar ein bisschen Stolz.

Warum ist das so? Bei uns im Laden sind viele Dinge anders. Eine Rolle spielt, dass ich ein bisschen herumgekommen bin auf der Welt und versucht habe, mich von jedem Ort inspirieren zu lassen. Ich wollte immer etwas mitnehmen, das ich vielleicht brauche, um auch als ganz kleines Unternehmen mit einer Brotbäckerei erfolgreich zu sein.

Mit einer Brotbäckerei! Bäckereien werden abgeschrieben, Bäckereien schließen. Warum eröffnet einer eine Bäckerei und will das auch noch anders machen? Wenn du in unseren Laden kommst, stehst in einem dunklen Raum. Wände und Decke sind vielleicht gut ausgeleuchtet aber dunkelblau gestrichen.

In London mag so etwas gehen. Die Stadt ist Design-affin. In Deutschland ist so etwas selten. Wenn du dich dann weiter bei uns umschaust, siehst du Bäcker und Verkäuferinnen in Jeans-



H
I
N
G
A
B
L
I
E
B
E
R
O
T

L I E B E



hosen, Champagne-Hemden und Basecaps. Keine weißen Jacken oder karierten Hosen. Und du denkst dir: warum machen die das so?

Ganz einfach – weil es geht. Schaut man nach San Francisco oder Vancouver, sieht man Leute mit einem ganz anderen Lebensstil. Sie leben auch das Thema Bäckerei ganz anders, mit einer gewissen Leichtigkeit. Vielleicht ist es ja einfach nur die Brise, die jeden Tag an die Küsten dieser Städte geweht wird, die die Leute ein bisschen schweben lässt. Mich hat das sehr inspiriert, ich wollte das auch gerne tun.

Während du so im Laden stehst, merkst du vielleicht, dass die Jungs und Mädels bei uns eigentlich ganz zufrieden sind, dass es keinen Druck in der Backstube gibt und dass jeder so sein Ding macht. Du guckst vielleicht auf die Weltkarte an unserer Wand, die alle Städte zeigt. In denen ich gewohnt und gearbeitet habe. Manchmal bin ich auch nur hingereist, weil ich Dinge sehen wollte, die ich für wichtig empfunden habe.

Ein bisschen erklärt sie die Zufriedenheit im Raum. In Asien habe ich gelernt, mit wie wenig Leute zufrieden sein können, vielleicht auch zufrieden sein müssen. Das ist eine wichtige Botschaft für ein Start-up, wie wir es sind. Es muss nicht das Ziel sein, schneller, weiter, höher zu kommen. Man kann auch mal zufrieden sein mit dem, was man hat. Vielleicht genügt dafür ein Laden,



in dem ein paar Brote verkauft werden. Für das Mehr in der Zukunft muss man ein bisschen Geduld haben.

Das alles soll sich ein bisschen in unserem Laden widerspiegeln: das Handwerk, die Basis – das kommt aus Deutschland. Alles andere, das bringt die Welt mit sich. Wichtige Werte, mit denen wir ein Zeichen setzen. Und dann stellt sich am Ende doch die Frage, ist es tatsächlich nur Brot?

Unbehandelte Rohstoffe ohne Zusätze. Bäcker, die mit ihren Händen am Teig sind, die ihn spüren. Der Duft im Raum, der Freude versprüht. Leute, die Bock haben, Macher, die etwas bewegen wollen. Das alles ist mehr als nur Brot. Das ist Haltung.

Ich glaube, dass jeder von uns Macher sein kann, egal ob Bäcker, Handwerker, oder du. Ich glaube, das Wichtigste ist, an den Werten festzuhalten, die wir in einer guten Zeit vermittelt bekommen haben. Wer seinem Weg folgt, ohne sich von außen kirre machen zu lassen, ist unantastbar. ■

Leben erwecken

Text & Bilder: Claudio Del Principe



Auf der **Reise**
zum perfekten Brot



Das hier, das ist nicht einfach ein Brot. Es ist der Beweis, dass ich dafür etwas zum Leben erweckt habe, das mein Leben überdauern könnte und danach womöglich an die nächste Generation übergeht: Meine eigene Lievito Madre.

Die Lievito Madre ist ein Weizensauer-
teig nach italienischem Vorbild. Damit
kann ich mit bloßen Händen ein kleines
Wunder vollbringen. Mit nichts als Wasser,
Mehl und Salz richtig gutes Brot, Pizza oder Fo-
caccia backen, die es in solcher Ursprünglich-
keit und mit so einer komplexen, feinsäuer-
lichen Aromatik nirgendwo zu kaufen gibt.

Und damit wir uns richtig verstehen, wir
sprechen hier von echtem Brot. Aus einem
Teig, der es in sich hat. Nämlich dutzende
Arbeitsschritte, geübte Handgriffe, Beobach-
tungsgabe, Erfahrung und Zeit. Sehr viel Zeit.
Manchmal 48 Stunden. Dabei entwickelt er
einen unvergleichlichen Geschmack und eine
besondere Textur. So ein Brot bleibt länger
frisch und es hat eine bessere Verträglichkeit.

Meine Vorstellung von Brotbacken geht so:
Ich will es verinnerlichen. Im Schlaf können.
Etwa so, wie man Rad fährt. Ohne groß zu
überlegen, einfach aufsitzen, intuitiv die
Balance halten und so lange in die Pedale
treten wie es nötig ist, um ans Ziel zu kom-
men. Ich will keine komplizierten Rezepte
abarbeiten. Keine Knetmaschinen anwerfen.
Kein Chemiestudium absolvieren. Niemand,
der aus der Tradition zu Hause Brot backt,
tut das. Es ist wie mit der Herstellung von
frischer Pasta. Eine italienische Nonna
braucht keine Anleitung dazu. Sie tut es aus
Erfahrung, aus dem Handgelenk. Und sie
bekommt sie grandios hin. Immer.

Das erste Mal habe ich vor über zehn Jahren
etwas über Lievito Madre gehört. Der Bäcker
im Dorf meiner Eltern, Cesidio, der die beste
Pizza bianca der Welt backt, hatte mir erzählt,
dass seine Hefe von seinem Vater mit einer
überreifen Birne angesetzt wurde. Damit war
für mich eigentlich klar, dass ich nie im Leben
etwas Ähnliches zustande bringen könnte.

Aber der Gedanke daran ließ mich nicht
los. Und so ging ich im Oktober 2015 fest
entschlossen zum Sauergrau-ech-Apfelbaum
in unserem Garten, pflückte ein besonders
reifes Exemplar und beschloss, das Rezept
(falls es denn gelingen würde) eines Tages
mit allen zu teilen.

Wichtig ist, dass man einen geeigneten Ort
findet, der konstant um die 26 Grad hat. Bei
mir war das der Heizkörper mit einem dicken
Brett drauf, das die Hitze etwas abschirmt.

Ich bewahre meine Lievito Madre (etwa 250 g)
in einem Weckglas auf und lagere sie im Kühl-
schrank. Spätestens nach fünf Tagen frische
ich sie jeweils auf. Diese Routine zwingt mich,
mindestens einmal pro Woche etwas damit zu
backen. Das Ritual, das sich dabei einstellt, ist
befriedigend, erdend – und unbezahlbar.

Selbstverständlich kommt meine Hefe mit
ins Gepäck wenn ich verreise. Sie übernachtet
dann schon mal in der Minibar des Hotelzim-
mers und wird alle paar Tage aufgefrischt.



Doch der Weg zu einem wirklich guten Brot, das glücklich macht, knusprig ist, mit einer weichen, saftigen, großporigen Krume, dabei geschmackvoll, ausgewogen und formvollendet – dieser Weg ist der härteste und steinigste, den ich je gegangen bin. Brotbacken hat mich Demut gelehrt.

Dieses so alltägliche, vermeintlich banale Lebensmittel ist das perfekte Beispiel dafür, wie man an etwas Einfachem kläglich scheitern kann – oder ein Meisterwerk daraus macht. Oh, ich habe viele Rohrkrepierer produziert. Fladen, die so hart und appetitlich waren wie eine verstaubte Asbestplatte. Übersäuerte Laibe mit einer klebrigen Krume oder kiloschwere Brocken ohne Seele.

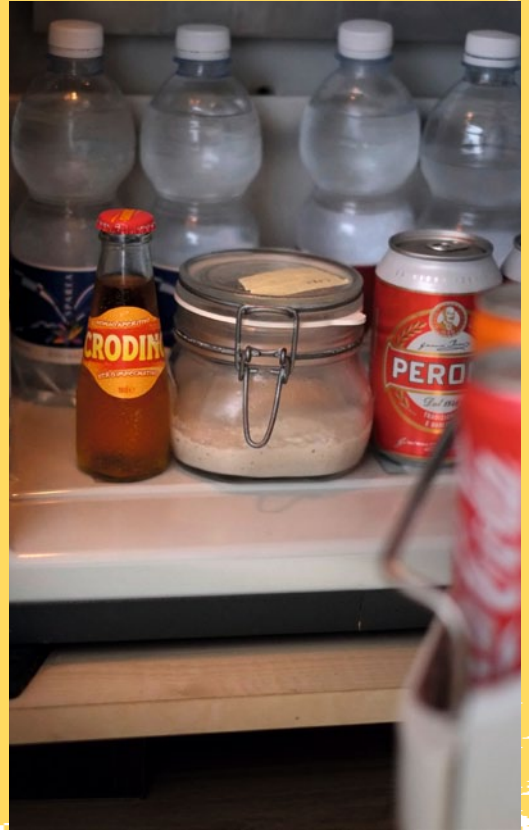
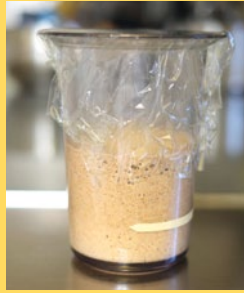
Natürlich habe ich Bücher über Brotbacken in die Hand genommen. Und meistens wutschraubend in die Ecke gepfeffert. Im Ernst jetzt? Ein Rezept für Pane Pugliese mit Sauerteig und dann zusätzlich Frischhefe dazugeben? Wollt ihr mich verscheißern? Dieses Brot (eines meiner liebsten) ist weltweit das einzige mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Nachweislich mit 100% Hartweizen und nichts als Lievito Madre gebacken. Und ihr gebt Frischhefe rein? Das ist ja wie

Viagra einwerfen. Ich teile hier gerne das authentische apulische Rezept, das mir als Leitplanke für viele Brote dient.

Auch meine geliebte Pizza bianca bekam ich erst nach unzähligen Fehlversuchen hin, bis sie eines Tages perfekt aussah. Krachend knusprig, aromatisch, luftig. Und alle so: Claudio! Was hast du getan? Diese Pizza ist definitiv so gut wie die von Cesidio!

Ist das verrückt? Dass man vor Glück den Tränen nahe ist, nur weil man etwas gebacken hat? Aber genau das ist der entscheidende Unterschied, nachdem wir alle suchen. Der aus einem einfachen Essen einen außergewöhnlichen Bissen macht, der die Leute so tief berührt, dass sie beinahe erschrecken.

Es gibt keine alleinige Wahrheit beim Brotbacken. Nur einen eigenen Weg. 2016 betrachte ich als mein erstes Bäcker-Lehrjahr. Ich habe einen Apfel aus unserem Garten gepflückt und daraus meine Lievito Madre angesetzt. Damit habe ich jede Woche gebacken. Es gab niederschmetternde Tage. Viele. Und Tage der Euphorie. Einige. Es gab Tränen der Verzweiflung und der überwältigenden Freude. Die Reise hat gerade erst begonnen. 🍞



Lievito Madre

Das hier ist mein Rezept für Lievito Madre:

- ☉ Einen heimischen Apfel in der Küche 1-2 Wochen reifen lassen, bis er süßlich duftet und die Haut etwas ledrig wird.
- ☉ Den Apfel in Würfel schneiden, mit Wasser bedecken und 48 Stunden fermentieren lassen (Schüssel mit einem Tuch oder Netz abdecken, damit keine Insekten hineinfliegen).
- ☉ Nach 2 Tagen absieben und 100 g Apfelwasser mit 100 g Vollkorn-Weizenmehl mischen. Mit Klarsichtfolie abdecken, Folie mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen.
- ☉ Bei konstanten 24 bis 26 Grad reifen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (etwa 12 Stunden). Wichtig: Temperatur kontrollieren!
- ☉ 1 Woche lang alle 12 Stunden wie folgt auffrischen: 100 g vom Ansatz entnehmen (Rest verwerfen) und 50 g Mehl sowie 50 g Wasser dazugeben, kurz umrühren und wieder abdecken.

- ☉ Die Hefe sollte Aktivität in Form von Bläschen zeigen und angenehm riechen (leicht alkoholisch). Ab da kann man mit ihr backen. Mit der Zeit wird sie immer triebkräftiger und aromatischer.
- ☉ In einem Weck- oder Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren und mindestens 1 x pro Woche mit 50 g Mehl und 50 g Wasser füttern.
- ☉ Manchmal bildet sich nach ein paar Tagen Wasser auf der Oberfläche, das ist normal und unbedenklich, Wasser ausgießen und Hefe wie gewohnt auffrischen.
- ☉ Statt Vollkornmehl kann man ab da auch helles Mehl verwenden. 🍴





Pane Pugliese mit Lievito Madre

- ▶ 120 g aktive Lievito Madre
- ▶ 600 g italienisches Hartweizenmehl (Semola rimancinata)
- ▶ 400 g Wasser (24°C)
- ▶ 20 g feines Meersalz

☉ Lievito Madre über 8 Stunden bei Raumtemperatur dreimal auffrischen.

☉ Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hand eine Mulde formen. 390 g Wasser hingießen und mit einem Löffel umrühren, bis das ganze Mehl befeuchtet ist und sich zu einem Klumpen formt. Das geht keine 2 Minuten, man macht sich die Hände nicht schmutzig und man muss nichts kneten.

☉ Schüssel abdecken und möglichst bei 24 Grad zwei Stunden zur Autolyse stehen lassen.

☉ Nach 2 Stunden Lievito Madre und die restlichen 10 g Wasser zugeben und von Hand vermengen.

☉ Am besten greift man den Teig mit den Fingern am Rand und faltet ihn zur Mitte, dreht die Teigschüssel ein wenig und fährt immer so weiter, bis alles gut vermengt ist. Ich schreibe absichtlich vermengt. Das geht ganz sanft. Man soll den Teig nicht kneten oder sich die Hände klebrig machen. Ich benutze nur die Finger der rechten Hand

und in 1 Minute ist dieser Arbeitsschritt schon erledigt. Schüssel abdecken und Teig 1 Stunde gehen lassen.

☉ Teig etwas flach drücken, die Hälfte vom Salz darüber streuen, die Hand benetzen und das Salz etwas befeuchten, dann den Teig wieder vom Rand zur Mitte hin falten und vermengen. Teig wenden, wieder etwas flach drücken, das restliche Salz darüber streuen, wieder mit der nassen Hand befeuchten und gleichmässig zur Mitte falten. Schüssel abdecken. 30 Minuten ruhen lassen.

☉ Nun 3 mal alle 15 Minuten dehnen und falten. Dazu den Teig am Rand mit den Fingern fassen, hochziehen und zur Mitte falten. Die Schüssel etwas drehen und wiederholen, sodass man den Teig von vier Seiten hochgezogen und in die Mitte gefaltet hat. Jetzt mit der Handfläche unter den Teig greifen, den Teig etwas hochziehen und wieder absetzen. Ein paar Mal wiederholen bis sich eine Kugel mit einer glatten Oberfläche bildet. Darauf achten, dass man die Hand immer wieder mit Wasser benetzt. Sind Hand und Teig zu trocken, klebt und

reißt er. Schüssel abdecken und Teig ruhen lassen. Beim ersten Mal dehnen und falten hält der Teig noch nicht so gut zusammen, aber schon beim dritten Mal bildet sich ein stabiles Glutennetz und der Teig wird superelastisch, fast gummiartig.

☉ Nun 3 Mal alle 30 Minuten das Dehnen und Falten wiederholen. Der Teig wird immer elastischer und wenn man ihn abdeckt, sieht man, dass er Blasen wirft. Er wird aber niemals so stark aufgehen wie ein Teig mit Frischhefe. Das ist normal, man soll sich davon nicht verunsichern lassen. Die ganze Triebkraft entwickelt sich beim Backen.

☉ Eine weitere Stunde zugedeckt gehen lassen und dann zum Formen und Backen schreiten oder – besser noch – zugedeckt im Kühlschrank für mindestens 12 Stunden reifen lassen (dabei entwickeln sich noch mehr Aromen und die Lufteinschlüsse in der Krume werden größer). Ich habe diesen Teig schon 72 Stunden im Kühlschrank reifen lassen, und herausgekommen ist ein phänomenal aromatisches, luftiges Brot.

☉ Den Teig vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und 2 Stunden in der Schüssel stehen lassen. Dann auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und leicht bemehlen. Mit der Handfläche durch sanftes Klopfen und zu einem rechteckigen Teigstück formen. Die kurzen Seiten dehnen und zur Mitte hin falten. Nun vom kurzen Ende her dicht einrollen wie ein Strandtuch (die Finger ziehen, die Daumen drücken dagegen), damit der Teig eine kompakte längliche Form bekommt.

Brotbacken hat mich Demut gelehrt.



☉ Durch Rundwirken (von Hand oder mit Hilfe einer Teigkarte) zu einer straffen Kugel formen. Dann bemehlen, zudecken (zum Beispiel mit der Teigschüssel) und 30 Minuten ruhen lassen.

☉ Gusseisen-Bräter mit Deckel im Ofen auf 250 Grad vorheizen.

☉ Teig nochmals mit zwei, drei sanften Bewegungen zu einer Kugel schleifen, damit die Oberfläche wieder Spannung bekommt, mit einer Rasierklinge einschneiden, zum Beispiel zwei längliche Schnitte nebeneinander oder 6 Schnitte über Kreuz wie ein Schachbrett.

☉ Den Laib auf einem Backpapier oder einer bemehlten Backschaufel absetzen.

☉ Brot (mit oder ohne Backpapier, geht beides) vorsichtig in den Gusseisen-Bräter legen, Deckel drauf und 45 Minuten auf der untersten Rille backen.

☉ Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten offen fertig backen.

☉ Brot auf einem Gitter auskühlen lassen. Frühestens nach 2 Stunden aufschneiden. 🍴

Normale Weizenart oder
mystisches Korn?

Text: Michal Sip

Dinkel

Oberhaupt dieser Süßgras-Familie ist der Weizen. Doch hier soll es um ein klein geratenes, besser gesagt, klein gewordenes Mitglied der Familie gehen, den Dinkel. Es sind zwei ungleiche Verwandte.





Spelze schützen das Korn und machen es widerstandsfähiger gegen Schädlinge und Wetter, die Weiterverarbeitung ist aber auch aufwändiger

Zum Größenvergleich: Weizen liegt mit 745 Millionen Tonnen weltweit mengenmäßig an der Spitze des Getreide-Anbaus und ziemlich gleichauf mit der Reisproduktion. Beim Dinkel sind verlässliche Vergleichszahlen nicht so leicht zu erfahren, weil er in der Statistik mit Winterweizen zusammengefasst wird. Soviel aber: Die deutsche Weizenernte von etwa 24,5 Millionen Tonnen wird auf etwa 3,2 Millionen Hektar erzeugt. Dinkel belegt dagegen in Deutschland 70.000 Hektar Anbaufläche.

Wer will, darf sich jetzt in die Dreisatzrechnung stürzen. Sollte dabei aber berücksichtigen, dass Weizen etwa 8 Tonnen Korn pro Hektar bringt, während Dinkel etwa 10 Prozent weniger Ertrag hat. Doch hier geht es ja nicht ums Jonglieren mit Zahlen, denn wer kann sich schon 24,5 Millionen Tonnen vorstellen? Wobei: Ein Kleinwagen mit Fahrer wiegt etwa eine Tonne. Also 24,5 Millionen Kleinwagen. Mit Fahrer...

„Schon die alten Ägypter...“ – damit liegt man meist richtig. Und liest man denn auch Internet-Portal „Zentrum der Gesundheit“:

„Vor etwa 8.000 Jahren soll Dinkel von den Ägyptern angebaut worden sein“. Wikipedia widerspricht und verortet den Geburtsort in Westgeorgien, in den Tälern des Ararat-Gebirges. Eines scheint also sicher: Eine definitive Aussage ist nicht möglich, es gibt mehr als nur den einen Dinkel.

Hiesige Kulturpflanzen und die westliche Landwirtschaft sind in einem Gebiet entstanden, das als „Fruchtbarer Halbmond“ bezeichnet wird. Gemeint sind das heutige Israel, Jordanien, Libanon, auch Teile Syriens, der Türkei, des Iraks und Irans. Hier dürften auch die Ursprünge des Dinkels liegen.

Einige Autoren schlagen eine Teilung in den asiatischen und den jüngeren europäischen



Noch vor wenigen Jahren war der Dinkelkeks Symbol freudloser Ernährung, inzwischen schätzt man das Getreide wieder

Dinkel vor. Der Asiatische dürfte demnach etwa 9.000 Jahre alt sein, während der geradezu jugendhafte europäische Dinkel auf rund 6.000 Jahre zurückblickt und möglicherweise auch andere Ursprünge hat. Es wartet noch einige Arbeit auf Botaniker, Archäologen und Genetiker.

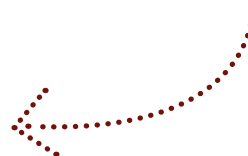
Es darf aber als sicher gelten: So alt, so urtümlich, wie man den Dinkel empfindet, ist er gar nicht. „Ursprünglich“ wäre wohl die richtige Bezeichnung. Denn im Gegensatz zu Brotweizen wurde Dinkel über Jahrtausende züchterisch kaum verändert.

Bis weit ins 19. Jahrhundert war Dinkel sehr wichtig, sowohl als Nahrungsmittel als auch zu Futterzwecken. Mit 33 Prozent der Gesamtanbaufläche lag Dinkel 1885 in der Schweiz an erster Stelle beim Wintergetreide, so ist auf der Plattform getreidezuechtung.ch zu erfahren.

Großflächiger Anbau von Dinkel in Deutschland begann im Mittelalter, vor allem in Franken und Baden-Württemberg. Schwabenkorn ist denn auch eine Alternativbezeichnung des Dinkels. Er war ein wichtiges Handelsgetreide, robust, gut transport- und lagerfähig. Auch Pilger und Wanderer nahmen den Dinkel gern als Vorrat auf ihre Reisen mit. Dadurch trugen sie zu seiner Verbreitung in andere Länder bei.



Selbst unreif kann man Dinkel ernten – das Ergebnis ist Grünkern, eine eigene Spezialität





Selbst als Suppenzutat macht Dinkel eine gute Figur und gibt Geschmack

Seine Vorteile waren offensichtlich: Er verträgt rauere Bedingungen als Weizen und gedeiht auf ärmeren Böden, auch ohne Dünger, den Weizen fast immer braucht. Wenn das Wetter plötzlich in Dauerregen umschlug, konnte man Dinkel, bevor er verschimmelte und verfaulte, schnell unreif abernten und darren. Man bekam Grünkern, schmackhaft und gesund.

Das Dinkel-Korn ist von einem Spelz bedeckt, einer Art Schutzhülle. Spelz ist dann auch eine weitere Alternativ-Bezeichnung für Dinkel, von der sich die englische Übersetzung ableitet – Spelt. Er schützt vor Schädlingen und Umwelteinflüssen. Man hat also ein robustes Korn, seine Inhaltsstoffe sind besonders wertvoll.

DINKEL, TRITICUM AESTIVUM SUBSP. SPELTA (L.) THELL.

Ordnung: Süßgrasartige (Poales)
 Familie: Süßgräser (Poaceae)
 Gattung: Weizen (Triticum L.)
 Art: Dinkel

Dinkelkörner sind wie Nüsse einsamige Schließfrüchte. Er wird einjährig angebaut und wächst etwa 50 bis 100 Zentimeter hoch. Im Unterschied zum Weizen ist das Dinkelkorn wie Gerste fest mit den Spelzen verwachsen. Es wird, da es raueres Klima verträgt und eine verhältnismäßig hohe Resistenz gegen Krankheiten besitzt, insbesondere im biologischen Landbau verstärkt angebaut.

Quelle: www.lebensmittellexikon.de



Gegenüber dem Weizen bringt Dinkel etwa 10 Prozent weniger Ertrag, es muss allerdings auch weniger gedüngt werden

Das alles ist richtig, aber auch nicht ganz. Es ist immer auch eine Frage der Zielsetzung. Will man hohe Erträge mit intensivem Anbau, ist man auch beim Dinkel bei der rein ertrags- und kostenorientierten Landwirtschaft und da sind oft sowohl Dünger, als auch – je nach Sorte – Fungizide oder Herbizide unerlässlich. Dennoch: Dinkel ist robuster und gegen Schädlinge unempfindlicher als Weizen. Das kommt dem Bio-Bauern sehr entgegen.

Keine Nachteile? Doch. Neben den geringeren Erträgen als Weizen sind es die Spelzen, von denen man das Korn in einem zusätzlichen Arbeitsgang befreien muss. Die hat der Weizen nicht.

Ach, und dann gab es noch die Hildegard. Gemeint ist natürlich Hildegard von Bingen, vor beinahe tausend Jahren tätig als Benediktinerin, Äbtissin, Dichterin, Komponistin. Heilig gesprochen wurde sie auch. Sie beschäftigte sich mit Moralthologie und Philosophie, vieles dabei auf ihren Visionen gründend.

Das ist heute weitgehend vergessen. Was jedoch bis heute eine gewisse Bedeutung behielt, sind ihre oder die ihr zugeschriebenen Werke zur Natur und zur Naturheilkunde. Man spricht seit den siebziger Jahren von der Hildegard-Medizin. Und darin wird Dinkel zu einer wahren Wunderpflanze, dem „besten Getreide“, wie man auf Hildegard-Fanseiten lesen kann. Die von ihr postulierte „positive Subtilität“ des Dinkels sollte geradezu universell in allen Lebenslagen helfen.

Ihre Anhänger gehen noch weiter: Von der hervorragenden Nähr- und Mineralstoffbilanz, hohem Vitamingehalt, bester Verträglichkeit hin zur stimmungsaufhellenden



Wirkung, Förderung der Konzentration („Getreide der Dichter und Denker“) bis hin zur Krebstherapie – Dinkel soll es möglich machen, so liest man gelegentlich. Und darf zweifeln.

Der klassische Winterweizen bleibt in hiesigen Gefilden die am meisten verwendete Pflanze für Brot und viele weitere Backwaren. Sein Ruf hat in den letzten Jahren etwas Schrammen bekommen. Vor allem das Weißmehl mit hohen Kohlehydrat- und geringen Vitamin- sowie Spurenelement-Anteilen, gepaart mit dem beinahe vollständigen Fehlen von Ballaststoffen. Daraus wurden sogar schlichte Parolen und Bücher wie „Weizenwampe: Warum Weizen dick und krank macht“ oder „Dumm wie Brot: Wie Weizen schleichend Ihr Gehirn zerstört“.

So einfach ist es natürlich nicht. Die Franzosen bleiben mit ihrem Baguette, wie man



Dinkelbrei zur Stimmungs-Aufhellung wurde schon vor tausend Jahren von Hildegard von Bingen empfohlen

hört, durchschnittlich fruchtbar und schlank. Korrekt ist aber sicher, dass Weißmehlprodukte nicht den Hauptanteil der Ernährung bilden sollten. Schwerwiegender ist die Weizenunverträglichkeit. Meist wird Gluten in diesem Zusammenhang genannt. Auch Dinkel hat Gluten, und gar nicht so wenig davon.

Woraus soll man nun backen? Natürlich aus Dinkel-Vollkornmehl. Eine interessante, gesunde, schmackhafte Alternative zu Weizen- und Roggenmehlen. Anspruchsvoller in der Verarbeitung und dennoch vielleicht so spannend, dass man ganz auf Dinkel umsteigt. Es wäre nicht das erste Mal in seiner langen Geschichte. 🍞



Mit dem Weizen ist Dinkel zwar eng verwandt – und doch ganz anders in seinen Eigenschaften



Besonderheiten bei der
Verarbeitung von Dinkel & Co.

Text: Siegfried Brenneis

Renaissance der fast Vergessenen

Einkorn, Emmer, Dinkel, Grünkern, Waldstaudenroggen & Co. kommen wieder zu neuen Ehren
Die ältesten Getreidesorten wurden in Europa schon vor 10.000 Jahren angebaut. Mit der Zeit verloren sie jedoch zunehmend an Bedeutung, bis sie schließlich fast ganz von den Feldern verschwanden. Erst seit einigen Jahren erfahren die gesunden Körner eine Renaissance.

Allen Urkörnern voran erfreut sich der Dinkel großer Beliebtheit. Dinkelbrot – Brot des Jahres 2018 – oder -brötchen, Dinkelplätzchen und vieles mehr finden immer mehr Anhänger. Andere Getreide wie Einkorn, Emmer oder Ur-Roggen stehen in dieser Entwicklung noch ganz am Anfang. Und das trotz ihres hervorragenden Geschmacks und ihrer positiven Auswirkungen auf die Gesundheit.

Die Urgetreidearten Einkorn, Emmer sowie Dinkel waren Vorläufer des heutigen Weizens. Vor 100 Jahren war Dinkel in Deutschland Getreide Nummer eins. Nach und nach wurde es dann vom ertragreicheren und leichter zu bearbeitenden Weizen verdrängt.

Dinkel in jeglicher Form war auch zentraler Bestandteil der Hildegard-Medizin, nachzulesen im Werk „Physika“ (Naturkunde von Hildegard von Bingen, Ordensfrau und Heilkundlerin, 1098-1179). Sie wusste schon damals von den Vorzügen des Getreides: „Der Dinkel ist das beste Getreide, es ist warm, nährend und kräftig; und milder als die andere Getreidesorten. Es bereitet rechtes Fleisch und rechtes Blut. Es macht frohen Sinn und Freude im Gemüt“.

Im Zeitalter der Nahrungsalergien treffen Urgetreide auf den Trend zu bewusster Ernährung sowie die Sehnsucht nach unverfälschtem „Urgetreide“. Nicht zuletzt wegen ihrer Bekömmlichkeit werden Urkorngebäcke verstärkt nachgefragt.

Die Urgetreidearten wie der Dinkel vereinen in fast idealer Form viele Vorteile einer gesunden Ernährung. Sie enthalten unter anderem

ÜBER DEN AUTOR

Siegfried Brenneis ist mehrfach ausgezeichnete(r) Bäcker- und Konditormeister, Betriebswirt des Handwerks, sensorischer Sachverständiger für Brot und Brötchen sowie Feine Backwaren der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), Ernährungsberater im Bäckerhandwerk und Teamkapitän der Deutschen Bäcker-Nationalmannschaft. Mit all seiner Kompetenz hat er sich der Erforschung und Förderung der Urgetreide verschrieben.



Ursorten wie Emmer, Dinkel oder Kamut sind dem Weizen ernährungsphysiologisch voraus, in der Bearbeitung aber herausfordernder

Energie in Form leicht verdaulicher Kohlehydrate, hochwertige ungesättigte Fettsäuren und eine ideale Eiweiß-Zusammensetzung. Die Konzentration von Vitalstoffen wie Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen liegen vergleichsweise höher als bei modernem Weizen.

Die Urgetreidearten sind vielseitig einsetzbar und begeistern aufgrund ihres intensiven Aromas sowie ihrer speziellen Teigeigenschaften nicht nur Backfans. Ob in Brot, Brötchen, Nudeln, Keksen, oder Bier – Dinkel verleiht jedem Rezept eine besondere Note.

Besondere Getreide brauchen aber auch besondere Behandlung. So ist bei der Verarbeitung zu beachten:

- die Knettoleranz ist nicht so hoch wie beim Weizen
- Teige sind auf der Teigoberfläche feuchter
- die Gärtoleranz ist nicht so hoch wie bei Weizen
- Gebäcke trocknen stärker aus

Die im Markt verfügbaren Urkornsorten haben sehr unterschiedliche Qualitätseigenschaften. Generell ist ihr Rohprotein-Gehalt etwas höher als beim Brotweizen, die Protein-Qualität aber geringer. Dinkel, Emmer und Einkorn neigen so zum Trockenbacken. Ihre Teige sind zudem leicht fließend mit mäßig guter Gärstabilität, was je nach Sorte mehr oder weniger stark ausgeprägt sein kann.



Bis vor hundert Jahren war Dinkel das Hauptgetreide – bis er vom Weizen verdrängt wurde

Mit einigen Kniffen kann man diese Nachteile ausgleichen.

- Mit (über Nacht geführten) Vorteigen arbeiten für Aroma-Abundung und Teigstabilisierung
- Einsatz von Quell-, Koch- und Brühstücken für eine bessere Frischhaltung der Gebäcke
- Schonend Kneten für eine bessere Verquellung der Mehle
- Die Teige kühler führen – um zirka 22°C
- Weniger Hefe benutzen – etwa 1% bezogen auf die Gesamtmehlmenge
- Längere Teigruhen
- Zugabe von milden Sauerteigen/Fermenten
- Einsatz von 1-2% Fett für wolligere Teige – bringt etwas Volumen in die Gebäcke

Beachtet man die Besonderheiten der Urkörner, gelingen aromatische Gebäcke mit besonderem Etwas. So bietet man eine überzeugende Alternative zu Standard-Produkten. 🌱



Gebäcke aus Urkorn trocknen schneller aus. Mit Koch-, Quell- und Brühstücken kann man dem entgegenwirken



Dinkel-Grünkern-Brötchen

Wenn früher Unwetter anstanden und drohten, die Dinkel-Ernte zu vernichten, wurde das Korn bereits bei halber Reife geerntet und bei offenem Feuer gedarrt. Das sorgte für lange Haltbarkeit und ein mild rauchiges Aroma. Schnell stellte man fest, dass auch dieses „Grünkorn“ lecker ist. Hier kommt dieser „unreife“ Dinkel zusammen mit seinem reifen Bruder zum Einsatz. Zusammen mit aromatischem Waldstauden-Roggen ergeben sie hervorragende Urkorn-Brötchen.

Vorteig

- ▶ 1,000 kg Dinkelvollkornmehl
- ▶ 1,000 kg Grünkernschrot
- ▶ 0,005 kg Hefe
- ▶ 2,000 kg Wasser

Teigtemperatur: ca. 23 °C

Mischen: 2 Minuten

Reifezeit: 2 Stunden bei 24-26°C,
dann 16-20 Stunden bei ca. 5°C

Quellstück

- ▶ 0,250 kg Chiasamen
- ▶ 0,250 kg Kürbiskerne, geröstet, fein geschrotet
- ▶ 0,250 kg Grünkernschrot
- ▶ 1,250 kg Wasser

Teigtemperatur: ca. 22 °C

Mischen: 1 Minute

Reifezeit: 4-5 Stunden oder über
Nacht im Kühlhaus

Teigbereitung

- ▶ 4,005 kg Vorteig
- ▶ 2,000 kg Quellstück
- ▶ 7,000 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 0,750 kg Waldstauden-Roggenmehl
- ▶ 0,200 kg Meersalz
- ▶ 0,200 kg Gerstenmalz
- ▶ 0,150 kg Hefe
- ▶ 4,000 kg Wasser
- 18,305 kg Teig

Kneten: 9 Minuten langsam,
2 Minuten schnell

Teigtemperatur: 23 °C

Teigruhe: 45 Minuten – Teig einmal
zusammenlegen (Aufziehen)

Teigeinlage: 2,500 kg

Ballengare: 15 Minuten

- ▶ Streumischung
- ▶ Chiasamen
- ▶ Kürbiskerne geschrotet

Aufarbeitung

- ① Teigballen pressen, teilen und rundwirken in der Klievmachine.
- ② Mit Wasser abstreichen und in der Streumischung wälzen.
- ③ Brötchen mit Schluss nach unten auf geölte Lochbleche absetzen.
- ④ Bei nicht ganz voller Gare die Brötchen an der Oberfläche über Kreuz einschneiden, noch etwas noch garen lassen und dann in den Backofen schieben.

Stückgare

Temperatur: 24-26 °C


Zeit: ca. 60 Minuten

Backen

Schwaden: normal

Backtemperatur: 240°C, fallend auf
210°C, 2 Minuten vor Backzeitende
Zug ziehen

Backzeit: ca. 22 Minuten



Ein Pain de Campagne mit guten französischen Mehlen und gut geführtem Sauerteig kann Kunden locken

Basis-Kurs Sauerteig

Mild und mediterran

Text: Dietmar Kappl

Sauerteig-Brote haben ein exzellentes Image. Aus vielen guten Gründen. Einen Bäckereibetrieb stellen sie vor einige Fragen. Mit oder ohne Hefezugabe? Spontansauer oder Reinzucht? Und wie lässt sich die Herstellung in die Produktion integrieren? Ein pragmatischer Ansatz ist dieser: Ziel ist, möglichst einfache neue Abläufe zu implementieren, dabei haben Glaubenssätze keinen Platz. Das Thema ist komplex genug. Hier geht es um Handwerk.

Starten wir mit einem relativ sicheren und einfachen Modell der eigenen Sauerteigzucht – mit einer gekauften aktiven Trockensauer-Kultur (Ferment, Lievito Madre), die als Anstellgut (ASG) in einen hochwertigen eigenen Sauerteig überführt wird.

Zuvor muss festgelegt werden, welches neue Brot entstehen soll. Ist es eher mild, hell, weizenlastig oder geht es Richtung Vollkorn, Roggen, sättigend? Soll ein charakterstarkes Brot mit erdigen Roggennoten und einer deutlichen Säure entstehen oder ein heller, vollmundiger, milder Gassenhauer der mit fast allem kombiniert werden kann?

Legen wir uns im ersten Beispiel fest auf den Gassenhauer. Dafür benötigen wir eine triebstarke, milde und hefelastige Kultur. Und damit ist nicht Bäckerhefe gemeint. In Norditalien gibt es dafür einen Begriff: Lievito naturale, natürliche Hefen. Hier sind die Säure produzierenden Mikroorganismen deutlich in der Unterzahl. In unserem Sprachraum hört man häufig „wilde Hefen“.

Ein irreführender Begriff, weil wir uns in der Backstube keinen Anarchismus erlauben

ÜBER DEN AUTOR

Bereits mit 14 Jahren bat Dietmar Kappl um einen Job in der örtlichen Bäckerei und wusste, wo seine Zukunft liegt. Heute ist der mehrfach ausgezeichnete Bäckermeister Produktions-Chef bei Reichl-Brot im österreichischen St. Marien und zudem aktiver Blogger, der seine Rezepte und Fähigkeiten gern teilt.



können – Kultur und Führungsbedingungen müssen bekannt und gleichbleibend sein, damit in einem verlässlichen Zeitraum ein erwartetes Produkt aus dem Ofen kommt. Nichts ist schlimmer für den langfristigen Erfolg als Qualitätsschwankungen.

Im Unterschied zu der bekannten Bäckerhefe sind die natürlichen Hefen deutlich triebschwächer, dafür geben sie wesentlich mehr Aroma ins Brot.

Weil das Ziel eines einfachen, milden und dennoch komplex-aromatischen Brotes mit einem käuflichen Anstellgut am einfachsten zu erreichen ist – und um aus dem eigenen ASG nicht umständlich und zeitraubend die säureproduzierenden Mikroorganismen herauszuzüchten zu müssen –, beginnen wir mit einem solchen. Der Charme dieser Idee liegt darin, dass man sich bei Zufriedenheit mit

Mit einem
charakterstarken
Brot von hoher
Qualität verkauft
man mehr als
nur einen Laib,
man verkauft ein
Lebensgefühl





Der Sauerteig sorgt für eine saftige aromatische Krume mit langer Frischhaltung

dem Produkt auf einen Hersteller und ein relativ einfaches Verfahren einlassen kann – mit allen Vor- und Nachteilen.

Oder man wählt des Weg in die Individualität, um ein noch besseres und unverwechselbares Brot aus dem Ofen zu ziehen. Dafür verabschieden wir uns aber zunächst von der Idee eines uralten, über Generationen vererbten Sauerteig-Stammes, mit dem man Konsumenten in Halbwahrheiten einlullt. Mit den im Folgenden beschriebenen Parametern als Regeln stellt sich über die Zeit eine stabile Kultur mit berechenbaren Eigenschaften ein. Egal, ob man mit einer aktiven Trockensauerkultur, dem hauseigenen ASG oder einer spektakulären, marketinggeschwängerten kalifornischen Zucht startet.

Weil bei der Kalkulation eines neuen Produktes gerne die eigene Arbeitszeit vernachlässigt wird, kommt es gerne zu einer falschen

Wahrnehmung bei der Einordnung der Relevanz des Mehlspreises. Dabei ist die Qualität des verarbeiteten Mehls ein ganz entscheidendes Kriterium, die Qualität der Kultur und des entstehenden Brotes hochzuhalten. Die Mehrkosten teurer Mehle relativieren sich schnell durch die neu erzielten Margen. Dabei sind selbst Premiummehle immer noch spottbillig, wenn man die fertigen Mischungen einzelner Hersteller dagegenhält.

Im Folgenden werden wir unseren eigenen Sauerteig in der Entwicklung seiner Eigenschaften begleiten. Wir backen 5 bis 10 Tage lang jeden Tag Brot mit unserer eigenen Zucht und spüren, wie sich der Geschmack verändert.

Die üblichen käuflichen Trocken-Anstellgüter schreiben eine Konzentration von zirka 5% der Gesamtmehlmenge vor. Oder arbeiten mehrstufig.

BEZUGSQUELLEN

Meraner Mühle
www.bit.ly/2Dbh0Pe

Deffland
www.bit.ly/2F9FKtJ

BackNatur
www.bit.ly/2JS3L7q

Sekowa
<https://bit.ly/2T05awT>



Angebacken wird scharf bei 250°C,
im Ofen entwickelt sich ein guter Trieb

Natursauerteig, oder auch Spontansauer, ist eine launische Angelegenheit. Ernst Böcker wollte sie berechenbarer und steuerbarer machen. Als Brennermeister hatte er Erfahrung mit Hefe-Anzucht. Die übertrug er um 1900 auf den Sauerteig. Er minimierte die Kulturen im Starter und entwickelte so den Reinzuchtsauer, die erste kommerzielle Starter-Kultur für das Backhandwerk. Bis heute existiert sein Unternehmen und bietet unterschiedliche Starterkulturen an.



Als Gassenhauer entwickeln wir ein mildes, mediterranes Landbrot. Verkauft werden kann es zum Beispiel als „Pain de

Campagne“ oder als „La Miche“, insbesondere bei Verwendung französischer Mehle eher hochpreisig.

SECHS PARAMETER FÜR EINE DAUERHAFT HOCHWERTIGE SAUERTEIGKULTUR

Anstellgut – die wichtigste Größe. Je stabiler (sauberer) das ASG, desto weniger kann schiefgehen. Beim ASG handelt es sich um eine (natürliche) Sammlung von Mikroorganismen, die sich in einer Art Symbiose gegenseitig fördern – oder zumindest nicht schaden – und dem Teigling Trieb und Geschmack geben, ohne die strukturerhaltenden Elemente übermäßig abzubauen. Das Verhältnis untereinander ist eine wichtige Größe, die absolute Zahl eine weitere. Je größer die Anzahl der Mikroorganismen (Konzentration oder ASG-Menge), desto schneller der Trieb – aber auch der Abbau. Die Entwicklung des Aromas (und der Verträglichkeit) scheint vor allem an die Zeit gekoppelt zu sein. Das Alter der eigenen Kultur ist übrigens kein Qualitätsmerkmal.

Schon nach wenigen Wochen hat man einen sehr stabilen und wohlschmeckenden eigenen Sauerteig.

Gebrauch der eigenen Sinne – passen Duft/Geruch, Aussehen, Geschmack, Konsistenz? Mit der eigenen Wahrnehmung haben wir ein hoch komplexes und außerordentlich wertvolles Werkzeug zur Hand, mit dem gerade wir Bäcker wieder zunehmend lernen sollten umzugehen.

Fütterungsfrequenz/Auffrischzeiten – Standardzeiten einhalten, um Qualitätsschwankungen auszuschließen

Hygiene – die Sauerteigkultur darf nach dem Auffrischen in ein neues, sauberes Gefäß. Man isst ja auch nicht wochenlang vom gleichen benutzten Teller. Das Anstellgut

sollte – wenn möglich – aus der Mitte heraus genommen werden. Dort befindet sich der gesündeste Mix an Mikroorganismen.

Temperatur – auch hier sind Schwankungen zu vermeiden, sowohl im Tagesverlauf als auch über das Jahr, um Veränderungen der Verhältnisse innerhalb der eigenen Kultur zu vermeiden. Es gilt nicht die Durchschnittstemperatur, sondern die exakte Beibehaltung der gewünschten Temperatur.

Substrat (Mehl) – die Nahrung der Mikroorganismen sollte gesund und giftfrei (Bio) sein und mit einem hohen Ausmahlgrad die notwendigen Substanzen für ein gutes Wachstum zur Verfügung stellen. Gesund heißt, dass wenig Fremdorganismen/unliebsame Keime mit im Spiel sind.



Das Brot überzeugt, davon sollten sich Kunden überzeugen können

Vorteig (Biga)

- ▶ Versäuerung: 30%
- ▶ 0,150 kg Fermentpulver
- ▶ 1,500 kg Wasser
- ▶ 3,000 kg W1050 oder französisches T80 Steinmühlmehl

Teigtemperatur: 27°C

Mischen: 5 min langsam

Reifezeit: 15 Stunden abgedeckt

Von diesem Vorteig können nach der Reifezeit etwa 500 g ASG für die eigene Zucht weitergeführt werden (weiter unten beschrieben).

Hauptteig

- ▶ 4,500 kg Vorteig
- ▶ 5,000 kg Wasser
- ▶ 1,000 kg Roggen 1150
- ▶ 6,000 kg W550 oder T65

Den Vorteig (eventuell in 2 Stufen)

klümpchenfrei im Wasser lösen

Die übrigen Zutaten hinzufügen

Kneten: 5 min langsam, 1 min schnell (nahezu auskneten)

- ▶ je nach Mehlqualität noch etwa 0,500 kg Wasser dazu
- ▶ 0,220 kg Salz
- ▶ 0,500 kg Öl (Olive, Sonnenblume) oder Butter

Teigtemperatur: 28°C

Kneten: 2 min schnell (auskneten)

Reifezeit: 60 Minuten

Aufarbeitung

- ◎ Teigeinwage: 0,850 kg
- ◎ locker, mediterran wirken

Stückgare

Temperatur: 24-26 °C

Zeit: 90-120 Minuten im Gärkorbchen bis zur 3/4-Reife

Backen

Schwaden: normal

Backtemperatur: 250°C, fallend auf bei 220°C, nach 20 Minuten Zug ziehen

Backzeit: ca. 45 min

- ◎ 0,500 kg ASG in 1,500 kg Wasser lösen, wenn möglich, schaumig schlagen (Prinzip Schaumsauer, Folgen: Kultur wird milder und triebstärker)

- ◎ 3,000 kg Mehl (wir haben uns oben festgelegt – bei genau dieser Mehlqualität bleiben. Favorit: französisches T80 Steinmühlmehl) homogen mit dem gelösten ASG vermengen, Teigtemperatur 28°C, 60 Minuten anspringen lassen, bei 17°C abgedeckt 24 Stunden reifen lassen.

- ◎ Diesen Vorgang täglich wiederholen. Für die Wochenend-Ruhezeit das ASG bei 4°C lagern, um den Abbau zu verzögern.

Durch die Sauerteigkultur (Madre, Ferment) bekommt das Brot eigenen Charakter, Geschmack, Krumenduft.

Wichtig: mit allen Sinnen verkosten, dann die eigene Kultur weiterführen.

Das wichtigste Lernziel in diesem Kurs ist, die Unterschiede im Brot von Tag 1 bis Tag 5 wahrzunehmen. Auf diese Weise hat man wunderbar einfach das Laufen neu gelernt. 🍞



Rustico

So aromatisch und doch so einfach. So kommen diese rustikalen Brötchen daher. Lievito Madre gibt ihnen einen milden Geschmack, ein wenig Hefe hilft beim Trieb. Rusticos sind definitiv ein Hingucker im Brotregal und haben das Zeug zum Verkaufsschlager.

Rezept & Bilder:
Dietmar Kappl

Hauptteig

- ▶ 4,600 kg Lievito Madre (TA 150)
- ▶ 1,500 kg Roggensauer (TA 200)
- ▶ 4,600 kg Roggenmehl 1150
- ▶ 1,500 kg Weizenmehl 550
- ▶ 5,200 kg Wasser
- ▶ 0,460 kg Brotbrösel
(Roggen-Sauerteigbrot
getrocknet, gemahlen)
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,075 kg Hefe
- ▶ 0,075 kg Brotgewürz
18,210 kg Teig

Kneten: 8 Minuten langsam,
2 Minuten schnell
Teigtemperatur: 29°C
Teigruhe: 30 Minuten

Aufarbeitung

- ◎ 150 g abwiegen und rundwirken
- ◎ Stückgare mit Schluss nach unten
- ◎ Freigeschoben absetzen
mit Schluss nach oben

Stückgare

Temperatur: 29°C
Zeit: 30-60 Minuten

Backen

Schwaden: kräftig
Backtemperatur: 250°C,
fallend auf 220°C,
2 Minuten vor Backzeit-
ende Zug ziehen
Backzeit: ca. 20-
25 Minuten. 🍞



Roggenfladen

Zur rustikalen Brotzeit passt dieser Roggenfladen ebenso wie zum Grillabend im Frühling. Wild aufgerissen, macht er auch optisch was her. Und mit einer Zwei-Stufen-Führung des Sauerteigs ist auch kein Hefe-Einsatz notwendig. Die hohe TA des Sauerteigs sorgt für eine lebendige Teiglockerung. Reiner kann ein Brot kaum sein. Vom hervorragenden Aroma und der krachenden Kruste ganz zu schweigen.

Sauerteig Stufe 1

▶ 1,300 kg Roggenmehl 1150

▶ 0,850 kg Wasser

Teigtemperatur: 24°C

Mischen

Reifezeit: 10-12 Stunden

Sauerteig Stufe 2

▶ 2,150 kg Sauerteig Stufe 1

▶ 2,700 kg Roggenmehl 1150

▶ 3,750 kg Wasser

Teigtemperatur: 30-32°C

Mischen

Reifezeit: 3-4 Stunden

Brühstück

▶ 1,000 kg Roggenflocken

▶ 1,400 kg Wasser

Die Flocken mit dem siedenden Wasser übergießen, mehrere Stunden quellen lassen.

Hauptteig

▶ 8,600 kg Roggensauer

▶ 2,400 kg Brühstück

▶ 6,000 kg Roggenmehl 1150

▶ 4,400 kg Wasser

▶ 0,220 kg Salz

▶ Gewürz nach Wunsch

▶ Restbrot nach Wunsch

(muss bei Wassermenge berücksichtigt werden)

21,620 kg Teig

Kneten: 5-6 Minuten langsam,

0,5 Minuten schnell

Teigtemperatur: 29°C

Teigruhe: 30-45 Minuten



Rezept & Bilder: Dietmar Kappl

Aufarbeitung

⦿ Teigeinlage 900 g

⦿ Schonend aufarbeiten und direkt auf den Abzieher absetzen

⦿ Wenn die Risse im Teigling etwa 5 mm breit sind – einschießen

Stückgare

Temperatur: 29°C

Backen

Schwaden: normal

Backtemperatur: 250°C, fallend auf 220°C, nach 6 Minuten Zug ziehen

Backzeit: 55 Minuten. ■



Dinkelbrot

Dieses milde Brot eignet sich fantastisch für kräftige, herzhafte Aufschnitte. Der Teig duftet nach der langen kalten Teigruhe intensiv nach Quark. Im Grunde ein hervorragendes Alltagsbrot, selbst für Kunden, die Dinkel noch nicht für sich entdeckt haben.

Sauerteig

- ▶ 1,300 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 1,300 kg Wasser
- ▶ 0,260 kg Anstellgut

Die Zutaten komplett vermischen und 3-3,5 Stungen bei 30-35°C reifen lassen.

Hauptteig

- ▶ 2,860 kg Sauerteig
- ▶ 3,000 kg Kochstück
- ▶ 6,350 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 1,700 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 3,200 kg Wasser
- ▶ 0,045 kg Hefe
- 17,155 kg Teig

Kneten: 6 Minuten langsam,
2 Minuten schnell
Teigtemperatur: 28°C
Teigruhe: 20 Stunden bei 7°C

Kochstück

- ▶ 0,500 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 2,500 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Salz

Die Zutaten unter Rühren erhitzen, bis die Masse vollständig abgebunden ist. Abkühlen lassen.

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 870 g
- ⦿ Teig rund- oder langwirken
- ⦿ freigeschoben absetzen
- ⦿ Vor dem Einschließen einschneiden



Rezept & Bilder: Marc Zastera

Stückgare

Temperatur: 24-26 °C
Zeit: 60 Minuten

Backen

Schwaden: beim Einschließen
Backtemperatur: 280°C, fallend auf 200°C, Nach 10 Minuten Zug ziehen
Backzeit: 35-40 Minuten. 🍞





Saaten und Samen im Brot

Geschmacks-Booster

Saaten und Samen geben Broten einen besonderen Charakter und Bäckern die Chance, ihren Kunden Besonderes zu bieten. Vor Zugabe in den Teig ist aber Bearbeitung notwendig. Einerseits, um die Qualität des Brotes nicht zu senken, andererseits auch, um es geschmacklich auf ein höheres Niveau zu bringen.

Saatens haben einen durchschnittlichen Wassergehalt von 12 bis 15%. In der Krume des fertigen Gebäckes beträgt der Wassergehalt zwischen 40 und 50%. Die Differenz wird ausgeglichen, indem sich Saaten und Samen Wasser aus Teig und Krume ziehen. Das führt zu einer vorzeitigen Verfestigung der Krume, verkürzter Frischhaltung und schnellerer Austrocknung des Brotes. Das verhindert man, indem die Saaten zuvor verquollen oder gekocht werden, wobei bei größerer Hitze auch mehr Wasser aufgenommen wird. Die Körner werden weicher und enthalten selbst bereits ausreichend Flüssigkeit.

Wenn Saaten und Samen in den Teig gegeben werden, dann können – besser: sollten – sie vorher geröstet werden. Dadurch kann

die Geschmacksintensität im fertigen Gebäck deutlich gesteigert werden. Auch in vielen anderen Lebensmitteln werden die Saaten und Samen geröstet. Wer zieht schon ungeröstete Erdnuss- oder Cashewkerne gerösteten vor?

Die gerösteten Kerne geben ihren so intensivierte Geschmack an die Krume weiter. So kann, wenn die Kalkulation es nötig macht, auch die Menge der zugesetzten Saaten und Samen reduziert werden. Im Übrigen lassen sich auch Getreidemahlerzeugnisse wie Flokken und Schrote rösten, was sich ebenfalls positiv auf den Geschmack auswirkt.

Neben der geschmacklichen Wirkung tötet das Rösten auch noch einen großen Teil der

AUFNAHMEFÄHIG

Faktor des Eigengewichtes, den diese Saaten als Wasser aufnehmen können

Sonnenblumenkerne 1x	Kürbiskerne 1x	Sesam 1x
Leinsaat braun 2x	weiße Melonenkerne 1x	schwarzer Sesam 1x
Roggenflocken 3x	Haferflocken 4x	Hartweizengrieß 4x
Gerstenflocken 5x	Roggenmehl 5x	Weizenmehl 4x
Maisgrieß 4x	Dinkelflocken 3x	Dinkelkörner 2x
Amaranthkörner 3x	Emmerkörner 2x	Backerbsenschrot 3x
Roggenkörner 2x	Weizenkörner 2x	Gerstenkörner 2x
Sojaschrot 2x	Dinkelmehl 3x	Weizenschrot 3x
Hirse 2x	Roggenschrot 4x	Dinkelschrot 3x
Lupinienschrot 3x	Buchweizen 3x	Haferkleie 4x
Erbsenschrot 2x	Roggenkleie 4x	



Mikroorganismen, die sich auf und in den Produkten befinden. Diese Kleinstlebewesen können beim Quellen und bei Langzeitführung für Fehlgärung sorgen.

Zudem werden Enzyme in den Saaten und Samen durch die Hitze inaktiviert. Insbesondere die fettabbauenden Enzyme sind oft eine Ursache für einen bitteren und später ranzigen Geschmack bei längeren Teigführungen.

Oft wird auf Vierkantbleche geröstet, die gleichmäßig dick mit Saaten und Samen gefüllt und dann bei Temperaturen zwi-

schen 170 und 180°C im Ofen geröstet werden. Wichtig ist dabei eine gleichmäßige Belegung, um Verbrennungen am Rand zu verhindern. Im Stikkenofen ist die Wärmeverteilung durch die Umluft gleichmäßiger als im Etagenofen.

Dennoch ist das Ergebnis oftmals ungleichmäßig, da die Wärme die Randzonen besser erreicht als die Mitte des Bleches. In der Mitte sind die zu röstenden Produkte fast noch roh und am Rand bereits zu braun, was mit einer Acrylamid-Problematik einhergehen kann. Auch ist diese Art des Röstens sehr arbeitsaufwendig und schwer bis gar nicht reproduzierbar. Abhilfe kann zum Beispiel ein Backprogramm für das Röstten im Stikkenofen sein. Generell sollten dort alle weiteren Parameter hinterlegt werden.

Mit Saaten lässt sich Brot geschmacklich auf ein höheres Niveau bringen – mit der richtigen Behandlung





WAS KANN MAN RÖSTEN?

Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam, Leinsaat braun, weiße Melonenkerne, schwarzer Sesam, Roggenflocken, Haferflocken, Hartweizengrieß, Gerstenflocken, Haselnüsse, Walnüsse, Maisgrieß, Erdnüsse, Dinkelflocken, Dinkelkörner, Amaranthkörner, Emmerkörner, Backerbsenschrot, Roggenkörner, Weizenkörner, Gerstenkörner, Pinienkerne, Cashewkerne, Hirse, Paniermehl, Sojaschrot, Lupinenschrot, Buchweizen Haferkleie. Sicherlich gibt es weitere Rohstoffe, die man rösten könnte.



Einige Betriebe behelfen sich mit Kaffeeröstmaschinen. Es gibt effizientere Wege

Es gibt Betriebe, die mit einfachen Kaffeeröstanlagen arbeiten, die allerdings verhältnismäßig teuer, unhandlich, unflexibel und energetisch wenig effizient sind. Relativ neu sind Röst- und Kochanlagen, die erst rösten und dann direkt verquellen oder kochen können. Eine einfache Lösung bei guter Energieeffizienz. Erreicht wird eine signifikant höhere Gleichmäßigkeit gegenüber dem Rösten in einem Ofen. Mit Preisen ab 36.000 Euro (bis 240 Liter Chargengröße) allerdings auch keine kleine Investition.

Ein positiver Nebeneffekt ist eine Aromasicherung. Beim Rösten im Ofen verbreitet

et sich der Duft in der ganzen Produktion. Findet der Prozess in einem geschlossenen Raum mit anschließender Wasserzugabe für den Kochvorgang statt, so werden auch die sonst flüchtige ätherischen Öle wieder gebunden.

Auf das Rösten folgt das Verquellen. Früher hat es sich bewährt, Saaten und Samen von Hand mit der gleichen Wassermenge, also einer Teigausbeute von 200, zu verquellen. Wenn man mit Leitungswasser arbeitet, ist von einer Verquellungszeit von etwa 8 bis 10 Stunden auszugehen. Bei höheren Wassertemperaturen und/oder wärmeren Produkten können auch schon vier Stunden reichen.



Teige im Vergleich – geröstet (rechts) sieht es gleich nach mehr aus, die TA steigt um 15 Punkte



Auch im fertig gebackenen Brot vermitteln geröstete Saaten (rechts) den Eindruck von Mehr



Wichtig ist immer, dass die Wassermenge vollständig aufgenommen wird, also kein Wasser mehr auf dem Boden des Behälters verbleibt.

In einer Röst- und Kochanlage wird der Prozess vereinfacht, verbessert, rationalisiert und harmonisiert. Man kann nur rösten, nur kochen beziehungsweise quellen oder beide Technologien verbinden.

Um ein Kochstück oder ein kombiniertes Röst- und Kochstück bis zu einer Woche im Kühlhaus haltbar zu machen, empfiehlt sich zur Verhinderung von Fremdgärung eine Salzzugabe von 10% auf die Getreidemahl-



Kürbis- und Sonnenblumenkerne sind Klassiker bei der Brotzugabe

Kombi-Geräte fürs Rösten und Kochen erleichtern den Umgang mit Saaten

erzeugnisse. Diese müssen natürlich bei der Teigrezeptur wieder herausgerechnet werden.

Es lohnt sich, für das eigene Unternehmen einen Standard zu setzen und Abläufe mit möglichst reproduzierbaren Resultaten festzuschreiben. Dann hat man ein Werkzeug, um Brote geschmacklich auf ein besseres Niveau zu bringen. Die Investition zahlt sich aus. 🍞

WAS IST WAS

Quellstück

Saaten, Schrote, Körner und Flocken mit kaltem bis warmem Wasser über einen gewissen Zeitraum quellen, also einweichen lassen.

Vorteil – einfach in der Handhabung

Nachteil – nur geringe Wasseraufnahme, Gefahr von Fremdgärung.

Brühstück

Saaten, Schrote, Körner, Flocken und Mehle mit heißem Wasser (90° Celsius) übergießen und intensiv vermischen

Vorteil – einfach in der Handhabung

Nachteil – ungleiche Ergebnisse je nach Außentemperatur, verschiedene Verkleisterungsgrade, Gefahr von Fremdgärung

Kochstück

Saaten, Schrote, Körner, Flocken und Mehle bis zu einer Kerntemperatur von 85° Celsius erwärmen

Vorteil – gleichbleibende Qualität, extrem hohe Wasseraufnahme

Nachteil – ohne Technik schwieriger umsetzbar

Aromastück

Getreidemahlerzeugnisse werden bei einer Teigausbeute von 300 mit einem aktiven Starter 3 Stunden auf 65° Celsius erhitzt.

Vorteil – aromatisches Endprodukt

Nachteil – aufwendiger Prozess, mäßige Erhöhung der Teigausbeute



Rezept: Ulrich Fuisting

Aromabrot

Dieses Brot hat es in sich. Ein Röst- und Kochstück bringt es auf eine TA von 195. Und sorgt zusätzlich für kräftig Aroma. Die Zutatenliste hat es in sich. Aber eben auch alles, was ein Lieblingsbrot braucht.

Poolish

- ▶ 3,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 3,000 kg Wasser
- ▶ 0,060 kg Hefe

Die Zutaten bindig miteinander vermischen (Teigtemperatur 20°C) und 20 Stunden reifen lassen.

Sauerteig

- ▶ 1,000 kg Roggenmehl 997
- ▶ 0,800 kg Wasser
- ▶ Anstellgut

Die Zutaten miteinander vermischen und über Nacht reifen lassen.

Röst- und Kochstück

- ▶ 0,500 kg Sonnenblumenkerne
- ▶ 0,500 kg Leinsaat
- ▶ 0,500 kg Roggenschrot
- ▶ 0,200 kg Kürbiskerne
- ▶ 0,200 kg Weiße Melonenkerne
- ▶ 0,300 kg Gerstenflocken
- ▶ 4,300 kg Wasser

Die Saaten rösten, dann mit dem Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ 6,060 kg Poolish
- ▶ 1,800 kg Sauerteig
- ▶ 1,400 kg Wasser
- ▶ 6,500 kg Röst- und Kochstück
- ▶ 5,200 kg Weizenmehl 812
- ▶ 0,250 kg Salz
- ▶ 0,240 kg Hefe
- ▶ 21,450 kg Teig

Kneten: 6 Minuten langsam,
3 Minuten schnell
Teigtemperatur: 24-25°C
Teigruhe: 10-20 Minuten

Aufarbeitung

- ⊙ Teigeinlage 900 g
- ⊙ Teig rund- oder langwirken
- ⊙ Freigeschoben absetzen
- ⊙ Vor dem Einschließen einschneiden

Stückgare

Temperatur: 24-26 °C
Zeit: 60 Minuten

Backen

Schwaden: normal
Backtemperatur: 250°C, fallend auf 220°C, nach 10 Minuten Zug ziehen
Backzeit: 50 Minuten ■



Zwei für einen Preis



Im Abo günstiger
4x Brot pro
für nur € 50

Exklusive Rezepte
von
Dietmar Kappl,
Siegfried Brenneis,
Axel Schmitt und
anderen



Grundlagenwissen
Dinkel, Salz und Saaten
richtig einsetzen



Bauernbrot
Exklusiv-Rezept fürs
Brot des Jahres



Am Ball bleiben
Mitarbeiter
richtig coachen

JETZT **Brot pro** ABONNIEREN

und Sie erhalten zusätzlich im ersten Jahr* ein kostenfreies **Brot**-Abo
– und damit alle zwei Monate Einblicke in die Welt der Privatbäcker.

*Aktion gültig bei Abschluss eines BROTpro-Jahres-Abonnements bis zum 31.01.2019.

040/42 91 77-110

service@brot-pro.de • www.brot-pro.de/abo



Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt € 50,00 (Preis gilt auch für Österreich und Schweiz, übriges Ausland € 70,00). Sie sparen € 29,20 gegenüber dem Einzelbezug. Das Abonnement verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Sie können aber ab dem 2. Abo-Jahr jederzeit das Abonnement kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte Ausgaben zurück.



Ein Gewürz, das **mehr als nur Aroma** kann

Das **Salz** in der Suppe

Wenn man vom Salz in der Suppe spricht, ist damit diese gewisse Kleinigkeit gemeint. Sie fällt kaum ins Gewicht, aber ohne sie ist alles nichts. Es fehlt etwas. Nicht anders ist es mit dem Salz im Brot. Im Durchschnitt macht es – gerechnet auf die Mehlmenge – 2 Prozent aus. Aber die entfalten Wirkung.

Steinsalz ist im Grunde fossiles Meersalz. Es entsteht fast ausschließlich aus Natriumchlorid und ist Rohstoff für etwa 70 Prozent des weltweiten Speisesalzes



Salz übernimmt im Brot mehr Funktionen als nur geschmackliche. Seine Wirkung beginnt bereits bei der Zubereitung des Teiges. Es ist zunächst mal ein natürliches Antioxidant, verlangsamt also Oxidations-Prozesse anderer Brot-Bestandteile oder stoppt diese gar. Im Teig strafft Salz die Gluten-Struktur und stärkt damit den inneren Halt. Es spielt damit aber auch eine Rolle dabei, das während der Gärung entstehende Kohlendioxid im Teig zu halten, dem Brot also Volumen zu geben.

Salz hat eine hygroskopische Wirkung, also die Fähigkeit, Wasser zu binden. Was im Salzstreuer nervt, weil diese Wasserbindung zu Klümpchen führt, ist im Brot wünschenswert. Denn durch diesen Effekt verlangsamt es neben der Enzym-Aktivität auch die Fermentationsprozesse im Teig. Wo Salz und Hefe sich um Wasser streiten, gewinnt das Salz. Die Aktivität der Hefen braucht Wasser, sonst verringert sie sich. Langsamere Fermentation bedeutet mehr Aroma.

Sein Wasserdurst ist gerade bei sehr flüssigen Teigen manchmal hinderlich. Denn zunächst mal braucht das Mehl Wasser, um seine Gluten-Struktur aufzubauen. Daher lässt man das Salz zum Beispiel bei der Autolyse weg. Es würde den Prozess verhindern. Oder wenn es darum geht, bei Kneten viel Wasser zu binden, empfiehlt es sich, das Gewürz erst später hinzuzugeben, wenn das Klebergerüst steht. Dann nämlich entfaltet das Salz durch eine Wasser-Anziehung die segensreich-straffende Wirkung wie oben erwähnt.

Die Anziehungskraft des Salzes wirkt auch später noch. Es zieht die Luftfeuchtigkeit ins

Brot. Das macht die Kruste weich, hält aber auch die Krume feucht und verlängert so die Frischhaltung des Brotes.

Nicht zuletzt ist Salz essenziell für den Geschmack. Es bringt selbst welchen mit, unterstützt vor allem aber auch die Aromen des Mehls sowie anderer Zutaten.

Trotz alledem variiert der Anteil des Salzes im Brot sehr. Während in Italien manchmal ganz aufs Salz verzichtet wird, liegt der Standard im





Meersalz wird aus Meerwasser gewonnen und enthält neben Natriumchlorid Spuren von Kalium, Magnesium und Mangan

deutschsprachigen Raum – je nach Rezeptur – zwischen 1,8 und 2,2 Prozent der Mehlmenge. Darunter wirkt das Brot geschmacklich flach, darüber eher versalzen. Letztlich ist das natürlich eine Frage persönlicher Vorliebe.

Ins Bewusstsein rückt dieser Wert immer wieder, wenn sich auf Ebene der Europäischen Union jemand daran macht, den Wert senken zu wollen. Zum Beispiel, wenn Brot ab 1,3 Prozent Salzgehalt nicht mehr als „gesund“ deklariert werden darf. Eine entspre-

chende Initiative wurde zur Freude deutscher Bäcker vor einigen Jahren abgeschmettert. Im vergangenen Jahr wartete dann die Bundesregierung mit einem letztlich wirkungslosen Strategiepapier auf, dass eine gesetzliche Regelung des Salzgehaltes von Bäckereiprodukten zumindest mal in Erwägung zog. Zwar verschwindet das Thema immer wieder von der Agenda, aber genauso kehrt es regelmäßig zurück. Denn klar ist – zu viel Salz ist ungesund. Und mit dem Brot nehmen Menschen bereits eine Menge zu sich. Unter diesem Aspekt lohnt es sich, über weniger Salz im Brot nachzudenken.

In Großbritannien ist man diesen Schritt bereits gegangen. Zunächst hat man dort die Bezugsgröße geändert. Statt wie üblich die Mehlmenge gilt nun das Endprodukt als



Salz strafft die Glutenstruktur im Teig und macht ihn stabiler

Der Salzgehalt des Brotes gerät regelmäßig in den Fokus der Gesundheitspolitik. Im Grunde richtig, geschmacklich wenig wünschenswert



Ausgangswert. Gerechnet auf 100 Gramm Brot lautet die Empfehlung im Königreich nun 1 Gramm Salz. Das entspricht in etwa 1,5 Prozent der durchschnittlichen Mehlmenge.

Noch herrscht weitgehend Freiheit in der Backstube. Da stehen andere Fragestellungen im Raum. Wie zum Beispiel ist nun das Verhältnis von Hefe zu Salz? Dem einen oder der anderen treibt die Vorstellung pure Panik in die Augen, heißt es doch, Salz zerstöre die Hefekulturen.

Stimmt und stimmt nicht. Im normalen Backprozess werden beide Zutaten zum Teig gegeben und mit allen anderen Bestandteilen verknetet. Kritisch wäre nur, wenn Salz eine längere Zeit direkt auf die Frischhefe einwirken würde. Denn wie zuvor beschrieben, zieht Salz das Wasser an, es entzieht es auch den Hefezellen. Durch diesen Effekt verringert sich das Plasma der Hefezelle und löst sich von der Zellmembran. Im Ergebnis dieser Plasmolyse stirbt die Zelle. Die Enzyme der Hefe überleben das und wirken weiterhin positiv im Teig. Die Hefe selbst kann sich in ihm aber nicht mehr vermehren.

Manchmal ist dieser Prozess auch gewollt – beim sogenannten Salz-Hefe-Verfahren nämlich, bei dem Hefe, Salz und Wasser zu genau diesem Zweck vermischt und kühl bis zu 48 Stunden gelagert werden. Es macht die Teige stabiler und zeitlich flexibler, also gärtoleranter.

Eine andere Fragestellung ist immer die nach dem richtigen Salz. Die lässt sich einfach beantworten: Unter backtechnischen Gesichtspunkten ist es egal. Salz ist Salz. Wichtig ist einzig, dass die Kristalle fein genug sind,

Salz gilt als natürlicher Feind der Hefe. Sein Wasserdurst zerstört tatsächlich die Zellstruktur der Hefe. Das kann aber auch ein gewünschter Effekt beim Backen sein

sich während des Knetens vollständig aufzulösen. Mineralien-Gehalt, chemische Rieselhilfen oder die Menge des Natriumchlorids mögen gesundheitliche Aspekte sein, geschmacklich wird man im Endprodukt nicht zwischen Stein-, Meer oder Kristall- oder Kochsalz unterscheiden können. Es entscheidet also einmal mehr der persönliche Geschmack. Plastik ist allerdings ein Thema, mit dem sich Kundinnen und Kunden zunehmend beschäftigen. In beinahe allen Meersalz-Proben der jüngsten Zeit waren Mikropartikel davon nachweisbar. Meersalz verschwindet vom Speiseplan bewusster Ernährung. Steinsalz entzieht sich dieser Diskussion.

Am Ende hat die Wahl des Mehls einen deutlich entscheidenderen Einfluss auf Geschmack und Teigstruktur. Mit Veränderung der Salzmenge allein sind Unterschiede in beidem in Wahrheit kaum bis gar nicht wahrzunehmen. Wobei es durchaus Connoisseurs gibt, die auf wenig Salz im Teig schwören, um das Aroma des Mehls besser wahrnehmen zu können. Das ist dann aber eher die hohe Schule des Schmeckens. 🍷



Die durchs Salz straffere Glutenstruktur hält Kohlendioxid besser im Laib und sorgt für gutes Volumen des Brotes



Rezept & Bilder: Axel Schmitt

Pao Carioca

Im Rahmen der IBA präsentierte Axel Schmitt sein Brasilianisches Kaffeebrot aus Franken als Wachmacher. Als Schüttflüssigkeit wird ausschließlich Kaffee verwendet. Selbst nach dem Backen enthält das Brot noch Koffein. Hervorragendes Aroma allerdings auch. In Sachen Kalkulation dürfte es ein schwieriger Kandidat sein, aber für Marketing-Aktionen ist es eine hervorragende Visitenkarte.

Poolish

- ▶ 3,000 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 3,000 kg Filterkaffee (kalt)
- ▶ 0,020 kg Hefe

Die Zutaten komplett miteinander verkneten und 8-12 Stunden in der Kühlung reifen lassen.

Quellstück

- ▶ 0,800 kg Sonnenblumenkerne
- ▶ 0,800 kg Kürbiskerne
- ▶ 0,800 kg Sesam
- ▶ 0,800 kg Chia
- ▶ 0,500 kg Leinsaat
- ▶ 3,500 kg Filterkaffee (kalt)

Die Saaten rösten und mit Filterkaffee ablöschen, zusammen mit dem Poolish für ca. 8 Stunden gekühlt stehen lassen.

Hauptteig

- ▶ 6,000 kg Poolish
- ▶ 7,200 kg Saaten-Quellstück

- ▶ 7,000 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,400 kg Hefe
- ▶ 3,500 kg Filterkaffee (kalt)
- ▶ 24,300 kg Teig

Kneten: 8 Minuten langsam,
2 Minute schnell
Teigtemperatur: 28°C
Teigruhe: 60 Minuten
Teig 2x falten

Streumischung

Dinkelflocken, Kürbiskerne

Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 600 g
- ⦿ Teig rundwirken,
- ⦿ Oberseite befeuchten und



- in Streumischung wälzen
- ⦿ freigeschoben absetzen
- ⦿ bei 2/3 Gare mit Kreuz tief einschneiden

Stückgare

Temperatur: 24-26 °C
Zeit: ca. 2-3 Stunden

Backen

Schwaden: beim Einschließen
Backtemperatur: 250°C,
fallend auf 180°C,
nach 3-4 Minuten
Zug ziehen
Backzeit: ca.
60 Minuten. ▣



Womit arbeitet die **Branche**

Backstuben-Blick

Die nächste Anschaffung steht an? Der Markt ist reich an Auswahl. Da hilft ein Blick in andere Backstuben. Wir zeigen, womit gearbeitet wird. Außerdem fragen wir die Kolleginnen und Kolleginnen nach ihrer Erfahrung. Heute: Axel Schmitt von der Bäckerei Schmitt in Frankenwinheim. Die Backstube arbeitet für vier Fachgeschäfte.

Treif Brotschneidemaschine Diskus 500+

„Wir haben sie seit sechs Jahren im Einsatz. Der Vorgänger funktionierte eher wie ein Eierschneider. War nicht so gut. Hier ist das Prinzip Kreissäge. Und wir arbeiten noch immer mit dem ersten Messer.“



Foto: Treif Maschinenbau GmbH

Diosna Teigknetmaschine SP120D



Foto: Rennhak Bäckerei-Technik GmbH

„Zehn Jahre lang haben wir sehr beengt gearbeitet. Mit dem Anbau haben wir in den letzten zwei Jahren unsere Produktion verdreifacht. Endlich Platz für gute Maschinen. Die Spiralkneter nutzen wir für alles, was keine Trockenmischteige sind. Gekauft haben wir gebraucht. Der Wertverlust ist hoch, trotzdem die Kneter eine lange Lebensdauer haben. Der Markt für diese Größe schwindet langsam. Die Maschine läuft wie Uhrwerk.“



Foto: bak-tec GmbH

Diosna Teigknetmaschine SPV120AB

Diosna

Hubknetter 180 Liter

ähnliches Modell:
Hubknetter Diosna D 160
2G bis 160 Kilogramm Teig



„Die Hubknetter sind zuverlässige Arbeitstiere für unsere roggelastigen Teige.“

ähnliches Modell:
Hubknetter Diosna D 200 A
bis 200 Kilogramm Teig

WP Haton

Teigportionierer Dough Divider B-V-300



Eberhardt Backtechnik

Brotanlage Universal C



„Das ist wahrscheinlich unser profitabelster Quadratmeter. Der Teig wird abgewogen, portioniert und geht weiter in die Eberhardt Universal C. Sie formt den Teig rund, wirkt ihn zärtlich, und spuckt ihn perfekt rund oder länglich aus.“

Fortuna

Brötchenanlage Primus Pro



„Unsere größte Investition der letzten Jahre. Die Fortuna-Insolvenz macht mir Bauchschmerzen. Da laufen zwei Rechner, die alles Steuern. Support ist da wahnsinnig wichtig. Ich hoffe, es findet sich schnell ein Investor.“



Fortuna
Brötchenpresse
Automat 3-30

„Ein Klassiker,
der läuft und
läuft und läuft.“

Foto: bak-tec GmbH



Miwe
Gärunterbrecher GUV



Miwe
Gärvollautomat
GVA

„Die Geräte kamen auch mit dem Umbau ins Haus, bilden verschiedene Temperatur- und Aromaphasen ab, alles wird protokolliert und ist später nachvollziehbar. Sie sind direkt mit Miwe verbunden. Wenn die Tür mal zu lange auf oder der Druck in der Leitung zu niedrig ist, gibt's gleich eine Nachricht aufs Handy.“



Miwe
Stikkenöfen
roll-in e+



Debag
Etagenofen
Monsun

„Da haben wir uns die neueste Generation mit Luftdruck-Kontrolle geleistet. Damit haben wir wetterunabhängig gleichbleibende Qualität. Wir wären auch ohne diese beiden Stikkenöfen ausgekommen, aber Frische und Qualität können wir so besser liefern.“

„Von Debag sind wir schon immer komplett überzeugt. Wir haben hier 3 Öfen mit je 7 Etagen. Der Ofen ist das Nadelöhr jeder Bäckerei. Hier schaffen wir lieber mehr Kapazität. Das dient der Qualität.“



Foto: Metzgereibedarf Kleemann

Fomko
Anschlagmaschine

„Die Firma gibt es schon seit 1996 nicht mehr. Aber die Maschinen laufen wie am Schnürchen.“

Kasper-Universum
Hörnchenwickelmaschine Universum 50/70 EZ

„Eine gute Investition. Eigentlich hätten wir gern noch eine. Dann mit einer Funktion für Brezelstränge.“



Fotos: bak-tec GmbH



Jahrelang brauchte Axel Schmitt vor allem „Eier legende Wollmilchsäue“ als Maschinen. Mit Um- und Ausbau wurde in den letzten Jahren mehr Platz für eine entsprechende Ausstattung geschaffen



BÄCKEREI SCHMITT
Gerolzhöfer Straße 3
97447 Frankenwinheim

Fritsch
Ausrollmaschine
RollFix 60C 650E

„Aus Platzgründen haben wir den Schneidetisch integriert. Das passt für uns super.“



Wie kann die **Zukunft der Handwerksbäckerei** aussehen

Fokussierung

Es ist eine paradoxe Situation. Die Menschen kaufen mehr Brot. Aber sie tun das bei immer weniger Betrieben. Während das Marktvolumen steigt, sinkt die Zahl der Bäckereien. Vor allem kleine und mittelständische Betriebe stehen unter Druck. Markt-Expertin Elke zu Münster hat sich Gedanken darüber gemacht, wie die Zukunft aussehen könnte.




Die Anzahl der Handwerksbäckereien in Deutschland wird weiter stark zurückgehen. Es wäre falsch, die fehlende Nachfolge als Grund dafür zu nennen. Attraktive, Gewinn erzielende Betriebe finden immer Interessenten. In vielen Branchen heißt der Schlüssel für die Zukunft „wachsen oder weichen“. Anders bei den Handwerksbäckereien. „Sich den neuen Herausforderungen stellen oder weichen“ ist hier das bessere Motto. Zu diesen Herausforderungen gehört neben einem klaren Auftritt und hochwertigen Backwaren der Mensch in Form von Mitarbeiter und Kunde.

Der Wunsch der Menschen nach etwas besserem als Massenware bleibt. Dieser Satz wirft zunächst ein zuversichtliches Licht auf die Zukunft der Handwerksbäcker. Der Kunde sucht nach aromatischer Tiefe, Individualität sowie Abwechslung und findet den Geschmack von standardisierten Produkten auf Dauer eintönig. Der gute Geschmack ist tief in Menschen verankert.

Sein Gegenspieler ist der bequeme Kunde. Der Mensch als ‚homo oeconomicus‘ betritt seltener als früher Fachgeschäfte um Brot, Käse, Fleisch und Gemüse zu kaufen. Im

Gut geschulte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind ein wichtiger Zukunfts-Faktor

Text: Elke zu Münster
 www.brotbuero.de

Lebensmitteleinzelhandel gibt es diese Waren im SB-Bereich in vielfältiger Auswahl. Das spart zusätzliche Wege. Der Preis der Ware steht erstmal im Hintergrund. Ob der gute Geschmack zukünftig stärkeren Einfluss auf das Kaufverhalten des Kunden hat als die Bequemlichkeit, hängt von zwei Faktoren ab:

1. Überzeugt der Geschmack des handwerklichen Brotes?
2. Fühlt sich der Kunde in der Einkaufssituation wohl?

Das Hauptaugenmerk für das Einkaufserlebnis sollte auf die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Verkauf gerichtet werden. Die Bedientheke ist der Ort der Kommunikation schlechthin und muss funktionieren. Nichts darf dem Zufall überlassen werden. Nur mit einem gut trainierten, informierten und motivierten Verkaufsteam wird man überleben können. Achtsamkeit und Aufmerksamkeit für Kunden stehen im Vordergrund.

Dazu brauchen die Fachverkäufer/innen eine positive Einstellung zum Verkaufen: „Ich mag Verkaufen“ sollte in den Köpfen des Teams verankert sein. Parallel müssen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine hohe Wertschätzung und angemessene Entlohnung erhalten.

Die zentrale Frage ist: Wie motiviere ich Mitarbeiter und wie kann ich dazu beitragen, dass das Image der Mitarbeiter im Verkauf von Backwaren gesteigert wird? Der Anteil von Fachkräften in Deutschland, die das Ziel Ihres Unternehmens nicht kennen, liegt laut Wirtschaftsmagazin „brandeins“ bei 25%. Worum geht es in den vielen

Stunden der Arbeit im Unternehmen? Will der Chef einen neuen Porsche oder warum sollten sich die Umsätze nach oben entwickeln? Machen Sie doch mal einen Test und befragen Sie Ihr Team.

Wie Verkäufer von teuren Sportwagen sollten auch die Mitarbeiter im Verkauf von hochwertigen Handwerks-Backwaren professionell geschult werden. Einerseits müssen sie wissen, was sie verkaufen. Andererseits auch wie sie am besten verkaufen. Von Körpersprache bis zum richtigen Umgang mit Reklamationen.

Neben dem Faktor Mensch spielt natürlich das Produkt eine entscheidende Rolle bei der Zukunftssicherung. „Im Zweifelsfall Bio“ sagte einst der Babykosthersteller Claus Hipp. Ein schöner Ausspruch, weil er nicht zu ideologisch klingt. Bei der Qualität eines guten Brotes steht der handwerkliche Prozess im Vordergrund. Soll heißen: Es gibt sowohl gute konventionelle Bäcker als auch schlechte Biobäcker. Im optimalen Fall kommen die guten konventionellen Bäcker irgendwann zu der Erkenntnis, dass mit Bio-Rohstoffen auch besseres Brot gebacken werden kann. Das Umweltbewusstsein der Kunden wird steigen, und so auch die Nachfrage nach Bioprodukten.

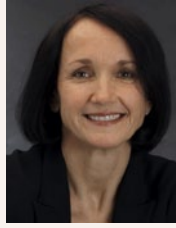
Zunehmend sehnen sich Menschen nach Einfachheit. In jeder Hinsicht. Es ist sinnvoll, künftig ein schmales Sortiment anzubieten, das aber in hervorragender Qualität. Die Hauptenergie des Betriebes sollte nicht in das Snack-, Gastro- und Kaffeegeschäft fließen, sondern in die Herstellung und Vermarktung guter und einfacher Produkte.

**Trends wie
Urgetreide hat
die Industrie
längst gekapert.
Wichtig sind eigene
Werte und ihre
Kommunikation**



ÜBER DIE AUTORIN

Elke zu Münster verbrachte schon Kindheit und Jugend in einem landwirtschaftlichen Betrieb. An eine Ausbildung in der Industrie schloss sich das Studium der Agrarwirtschaft mit Schwerpunkt Betriebswirtschaft an. Seit 1998 ist sie Brotprüferin der DLG, zudem seit vielen Jahren als Dozentin und Beraterin in der Backbranche sowie im Bio-Fachhandel aktiv.



Das gilt es dann, richtig zu kommunizieren. Tradition ist Vergangenheit, Veränderungskultur und Entwicklungsbereitschaft bestimmen die Zukunft. Um auch junge Menschen als Kunden zu gewinnen, bedarf es einer klaren Kommunikation. Schließlich ist es für die Qualität nicht von Relevanz, seit wann die Bäckerei besteht, sondern was hier und heute geboten wird. Eine wertvollere Information für den Kunden ist es, von den backtechnologischen Besonderheiten zu erfahren. Und das in einer Sprache, die einerseits spannend ist und die er andererseits versteht. Außerdem ist interessant, wer hinter den Backwaren steht: ein Familie, eine Chefin, zwei Brüder, zwei Freunde?

Vereinfachung kann auch an anderer Stelle helfen. In französischen Bäckereien gibt es

zunehmend automatische Bezahlssysteme, bei denen die Kunden mit Bargeld zahlen können und über das System ihr Wechselgeld erhalten. Ein sehr großer Vorteil liegt darin, dass die Fachverkäufer/innen nicht mit dem Geld in Berührung kommen und sich komplett auf den Verkauf, die Ware und die Kunden konzentrieren können.

Trends sollten vorsichtig behandelt werden, da sie oft kurzatmig sind. „Mit Urgetreide“, „Aus der Region“, „lange Teigführung“ – langweilig. Das alles hat sich längst die Industrie auf die eigenen Fahnen geschrieben. Der Begriff „regional“ ist nicht geschützt und von der Nordsee bis zum Bodensee dehnbar. Im Gegensatz zum „bio“ gibt es in der Regel keine gesetzliche Verankerung und Kontrolle. Die eigenen Werte gehören ins Zentrum der Kommunikation, nicht kurzlebige Trends.

Positiver Wandel aber sollte mitgestaltet werden. Wo ist zum Beispiel die Antwort der Handwerksbäcker auf den gegenwärtigen Bewusstseinswandel zum „frei von Kunststoffverpackung“? Wer kann im Lebensmittelhandel weniger zu den 25 Millionen Tonnen Kunststoffabfällen in der EU beitragen als Handwerksbäcker?

Es gibt eine große Spannweite von Stellschrauben, um die Zukunft der Handwerksbäckerei zu gestalten. Sicher ist: Nur mit einem motivierten Team, das das Image verinnerlicht hat, bei einem Fachhändler von Brotspezialitäten tätig zu sein, kann der Erfolg des Unternehmens langfristig gesichert werden. Handwerklich hergestellte Backwaren, die in einem solchen Umfeld verkauft werden, gehören dann auch in das hochpreisige Segment und es gilt die Devise: „besser vor billiger“. Also müssen die Preise steil nach oben. Das alles kostet Geld und und vor allem Kraft, wird sich aber langfristig auszahlen. 🍞



Die Fokussierung auf hervorragende Backwaren ist wichtiger als der Energieverlust durch Snack- und Kaffeegeschäft

Ein Referent **gegen** **Fachkräftemangel** beim Zentralverband **Neuer** **Anti-Mangel-Mann**

3.800 unbesetzte Ausbildungsstellen sind eine Hausnummer. Der Branche fehlen Fachkräfte schon heute. Und Besserung scheint nicht in Sicht. Nils Vogt ist neuer Referent für Berufsbildung und Fachkräftesicherung beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Er soll die richtigen Impulse setzen, um dem Mangel zu begegnen und ihn möglichst dauerhaft zu beheben. Im Gespräch erklärt er, wie das gelingen kann.

Sie wollen für eine Verbesserung der Nachwuchs-Situation in der Bäckerei-Ausbildung sorgen. Wie schlimm ist es denn?

Wir haben sie, die Azubis mit Leidenschaft und viel Talent. Und viele Ausbildungsbetriebe, die hervorragende Ausbildungsleistungen erbringen – dafür zum Teil bereits ausgezeichnet wurden. Aber wenn wir den Ausbildungsmarkt betrachten, sind die Zahlen alarmierend. Erstmals seit 1994 war die Zahl noch unbesetzt gemeldeter Ausbildungsstellen bundesweit höher als die Zahl der gemeldeten Bewerber. Dieser Umstand trifft mittlerweile alle Branchen und verschärft den Wettbewerb um den Nachwuchs auch für das Bäckerhandwerk. Besonders schwierig ist es, Nachwuchs für den Verkauf zu gewinnen. Bis Ende September 2018 waren noch über 3.000 Ausbildungsplätze zum/zur Fachverkäufer/in unbesetzt. Der Nachwuchs fehlt aber auch in den Backstuben, dort blieben dieses Jahr mehr als 800 Ausbildungsplätze unbesetzt. Den Betrieben fehlen schon heute Fachkräfte und jeder unbesetzte Ausbildungsplatz wird die bereits angespannte Situation weiter verschärfen. Erfreulich sind die Neuabschlüsse im letzten Jahr bei den Bäckern, denn hier konnten wir nach Jahren der Talfahrt ein leichtes Plus verzeichnen. Dieses Ergebnis ist Ansporn und auf

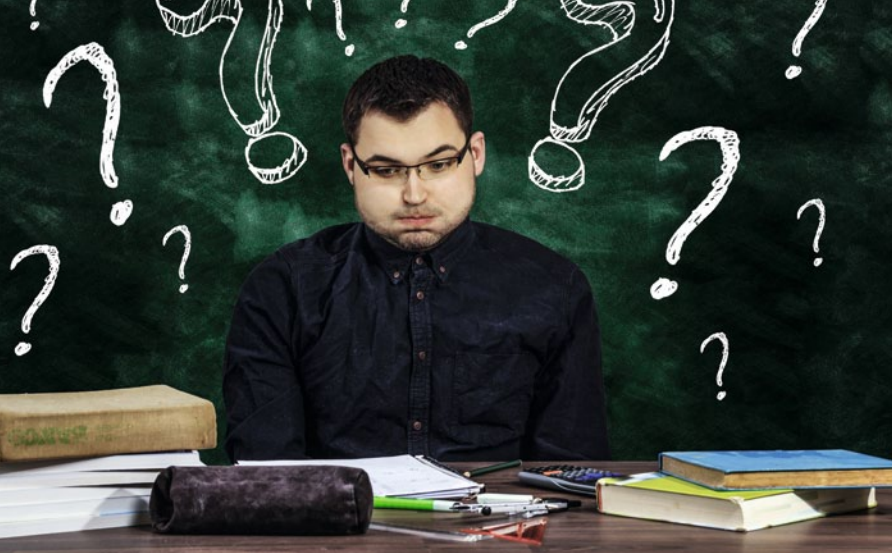
ein Bündel an Bemühungen zurückzuführen. Für mich ist es beeindruckend, wie kreativ und engagiert ein Großteil unserer Betriebe auf die jungen Menschen zugeht und zum Beispiel auch Geflüchtete als Chance begreift. Wir müssen für junge Leute aber als Branche insgesamt attraktiver werden und die Zielgruppe noch besser erreichen.

Was sind dabei die größten Herausforderungen?

Eine wesentliche Herausforderung sehe ich beim Imageproblem der Ausbildung insgesamt, aber auch im Bäckerhandwerk. Es muss uns gelingen, die duale Ausbildung im Bäckerhandwerk zu stärken und attraktiver zu machen. Dieser Weg führt unweigerlich über mehr Qualität in der Ausbildung bei den Betrieben, der Berufsschule und auch bei



Den Mangel an Auszubildenden hat das Backhandwerk nicht exklusiv, das Image-Problem ist aber größer als in anderen Branchen

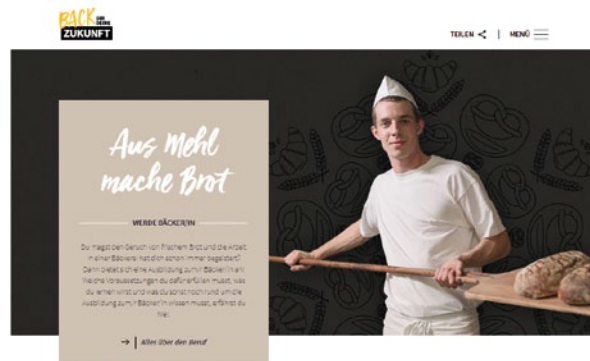


29 Prozent aller Bachelor-Studenten brechen vorzeitig ab. Ein Hinweis auf Potenzial bei der Berufsorientierung

den überbetrieblichen Lehrlingsunterweisungen. Aus diesem Grund hat der Zentralverband zum Beispiel die ÜLU auf zwei Wochen pro Ausbildungsjahr ausgeweitet. Wir müssen die Ausbildung modern und zeitgemäß gestalten und den wachsenden Anforderungen an die Fachkräfte von morgen gerecht werden. Nicht zuletzt bedarf es mehr Wertschätzung in der öffentlichen Wahrnehmung – damit eine Ausbildung im Bäckerhandwerk auch vom sozialen Umfeld der jungen Menschen und vom Familienrat wieder stärker in Erwägung gezogen wird.

An welchen Stellschrauben können Sie denn drehen, um den Beruf bei Jugendlichen attraktiver zu machen?

Wir setzen uns gegenüber der Politik für die flächendeckende Einführung von Azubi-Tickets ein, da angesichts zunehmender Einschränkungen des öffentlichen Nahverkehrs in den einzelnen Regionen das Thema der Entfernung von Ausbildungsstätte und Berufsschule in den Fokus rückt und akademische Bildung und duale Berufsausbildung gleichbehandelt werden sollten. Des Weiteren bereiten wir derzeit eine Reform der Ausbildungsverordnung „Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk“ vor – mit dem Ziel, die Ausbildung attraktiver zu



Alle Infos zur Ausbildung zum/r Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in.

www.back-dir-deine-zukunft.de ist Kernstück der Image-Kampagne fürs Backhandwerk

machen. Um das Passungsproblem zu reduzieren, muss die berufliche Flexibilität der Jugendlichen gestärkt werden und ein stärkeres Bewusstsein für die Entwicklungsmöglichkeiten im Bäckerhandwerk geschaffen werden. Dafür braucht es stärkere Berufsorientierung, auch für Schüler mit Abitur. 29 Prozent aller Bachelor-Studierenden brechen ihr Studium ab. Das ist doch ein Hinweis darauf, dass viele junge Menschen noch nicht genau wissen, welchen Berufsweg sie einschlagen möchten. Das zeigt, wie wichtig eine gute Berufsorientierung in der Schulzeit ist. Hier sehen wir bei den beteiligten Akteuren – unter anderem der Agentur für Arbeit – noch „Luft nach oben“. Wir als Zentralverband möchten zusammen mit allen Ausbildungsmarktakteuren dazu beitragen, die Ausbildung innovativ und durchlässig zu gestalten. Das Bäckerhandwerk



Auch die Ausbildung selbst muss sich verändern, um dem Mangel zu begegnen



Ein Azubi-Ticket wäre bereits ein Zeichen der Gleichsetzung der dualen Ausbildung mit der akademischen

ist ausgesprochen engagiert, wenn es darum geht, jungen Menschen mit niedrigen Bildungsabschlüssen und ungünstigen Ausgangsvoraussetzungen eine Chance auf Ausbildung zu geben. Da dies nur bedingt von den Betrieben allein zu leisten ist, bedarf es eines flexiblen, bedarfsorientierten Begleitinstrumentariums, das den Auszubildenden wie den Ausbildungsbetrieben flankierend zur Seite steht. An dieser Stelle ist eine enge Zusammenarbeit mit den dafür zuständigen Institutionen extrem wichtig. Daneben möchten wir versuchen, stärker leistungsstarke Jugendliche anzusprechen.

Also mit Abitur ins Bäckerhandwerk?

Das Bäckerhandwerk bietet natürlich auch dieser Zielgruppe tolle Möglichkeiten, sich zu entwickeln und Karriere zu machen. Bisher erreichen wir diese Zielgruppe mit unseren Angeboten noch zu wenig. Alle Potenziale müssen zukünftig noch besser erschlossen werden. Eine große Herausforderung wird es also sein, mit geeigneten Maßnahmen auch alternative Bewerbergruppen für eine Ausbildung im Bäckerhandwerk zu erschließen.

Welche finanziellen Möglichkeiten haben Sie, um bei potenziellen Bewerbern für das Bäckerhandwerk zu werben? Welche konkreten Maßnahmen sind geplant?

Wir haben für unsere insgesamt drei Kampagnenzweige ein überschaubares Budget, das wir den Herausforderungen entsprechend effektiv einsetzen. Unsere Recruiting-Kampagne „Back Dir Deine Zukunft“ ist das Herzstück unseres Engagements. Es ist die Vorzeigekampagne eines Handwerks in Deutschland schlechthin. Wir haben hier schon sehr früh auf die richtigen Kanäle und Maßnahmen gesetzt, um die junge Zielgruppe zu erreichen. Social Media und Online werden natürlich groß geschrieben. Aber auch die Arbeitgeber selbst stehen im Fokus unserer Betrachtung: mit Tipps, Lehrstellenbörse, Printmaterialien und Handlungsleitfäden unterstützen wir Innungsbäcker bei ihren Bestrebungen, den passenden Nachwuchs für ihre Bäckerei zu rekrutieren. Multiplikatoren wie Lehrer und Eltern werden bei unseren Bemühungen natürlich nicht außer Acht gelassen.


Was kann ein Ausbildungsbetrieb tun, um kurzfristig die Attraktivität des Bäckerberufs zu erhöhen und sich als Arbeitgeber optimal zu präsentieren?

Schulkooperationen sind eine effektive Möglichkeit. Erkundigen sie sich als Betrieb bei den Schulen in ihrer Nähe nach Möglichkeiten der Kooperation. Die können ganz unterschiedlich sein und sind auch ohne große Kosten gut umsetzbar. Laden sie den Berufsorientierungslehrer doch einfach mal ein, sich bei ihnen im Betrieb umzusehen und stimmen sie gemeinsam die nächsten Schritte ab. Schon haben sie einen Multiplikator, der direkt mit der Zielgruppe im Kontakt steht. Es ist nicht immer eine Frage des Geldes, häufig sind die „weichen“ Faktoren, die das Arbeitsklima betreffen, und die Übereinstimmung des Berufs mit den eigenen Fähigkeiten und Bedürfnissen für die Jugendlichen entscheidend. Vielleicht können Sie genau an dieser Stelle punkten? Wichtig ist dabei, auf eine zielgruppengerechte Kommunikation zu achten. Innungsbetriebe haben die Möglichkeit, Ausbildungsplätze über den Stellenfinder auf www.back-dir-deine-zukunft.de zu veröffentlichen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat für Mitgliedsbetriebe einen Leitfaden für eine gute Ausbildung herausgegeben, aus dem diese weitere Tipps und Anregungen zu dem Thema gewinnen können. Das Dokument bietet Betrieben eine Hilfestellung für die Begleitung von Lehrlingen und damit für die Gewinnung von zukünftigen Fachkräften. 📄

ZUR PERSON

Nils Vogt (34) ist Betriebswirt mit Erfahrung im Bereich Aus- und Weiterbildung. Zuletzt arbeitete er bei der Industrie- und Handelskammer Berlin als Berater für passgenaue Besetzung. Dazu bringt er Expertise in den Bereichen Marketing und Öffentlichkeitsarbeit mit.



 www.back-dir-deine-zukunft.de
www.baeckerhandwerk.de



Wer fragt, führt – wichtig ist das
Zuhören in der Kommunikation
mit Mitarbeitern

Führungskräfte **richtig** coachen

Eine Frage des **Wie**

Text: Annette Fürst

Zur Führungskraft, heißt es, müsse man geboren sein, sonst werde das nichts. Selbstverständlich gibt es beim Thema Führung Naturtalente, die instinktiv genau das Richtige tun. Doch häufig ist der Beginn als Führungskraft eher holprig. Gerade in Bäckereien rutschen viel Mitarbeiter in diese Position hinein und sehen sich mit der Herausforderung konfrontiert, Mitarbeiter zu führen. Was ist an Führung so schwierig? Wieso gibt es so oft Missverständnisse?

In einer Zeit, in der gute Führungskräfte gerade in Bäckereien extrem wichtig sind, um neue Mitarbeiter an Bord zu holen und langjährige Mitarbeiter zu halten, lohnt sich der Blick auf einige der Herausforderungen. Es gibt ausreichend Bücher auf dem Markt und ein Seminar von einem oder zwei Tagen zu besu-

chen ist nicht so schwer. Danach müsste eigentlich alles klar sein.

Ist es. Bis der Alltag wieder beginnt, denn dann tut der Mensch das, was er schon im-

mer getan hat. Meist fällt er in alte Muster zurück. Dafür gibt es eine einfache Erklärung. Das Gehirn braucht so viel Energie, dass es überall dort versucht die Dinge zu vereinfachen, wo es das kann.

Daher nutzen wir die bereits vorhandenen „Datenautobahnen“, die wir uns über Jahre geschaffen haben. Jede bewusste Entscheidung kostet Konzentration und damit Energie. Besonders einfach zeigt sich das beim Autofahren. Die meisten Menschen in Deutschland lernen auf einem Schaltwagen und hier fahren wir auf der rechten Seite der Straße. Dann kommt der Urlaub in Schottland. Es gibt dort viele Wagen mit Automatik und zu allem Überfluss fährt man dort auf der linken Straßenseite.

Es fordert die gesamte Aufmerksamkeit, auf der richtigen Straßenseite zu fahren und nicht ständig statt des Blinkers den Scheibenwischer zu betätigen. Schon ist es passiert, man will schalten und tritt gleichzeitig auf Bremse sowie Gaspedal. Im übertragenen Sinn passiert genau das vielen frisch gebackenen Führungskräften und auch den „alten Hasen“, wenn sie etwas neues lernen.

Es ist eben nicht damit getan, ein Seminar zu besuchen. Menschen benötigen Zeit und Energie, um neues Verhalten wirklich in Ihren Alltag zu integrieren. Haben Sie sich die für Ihre Führungsaufgaben bisher genommen? Und wie sieht es mit Ihren Mitarbeitern aus?

Ein zweiter Stolperstein ist Kommunikation. Die lernen wir doch schon von Kindesbeinen an? Ja und nein. Natürlich lernen wir zu kommunizieren. So gut es uns die Eltern beibringen und so gut wir in der Schule bei den entsprechenden Themen aufpassen. Gerade im stressigen Alltag ist Kommunikation alles andere als einfach.

Denken Sie einmal an Ihren letzten Ausflug an einen See oder ans Meer. Was sehen Sie vor Ihrem inneren Auge? – Genau, ein Bild. Das



Bild des Sees oder des Meeres. Wie heißt es so schön? Ein Bild sagt mehr als tausend Worte. Und jetzt beschreiben Sie diesen See oder das Meer bitte so, dass Ihr Gegenüber vor seinem inneren Auge genau diesen See oder diesen Abschnitt des Meeres vor sich sieht. Das ist kaum möglich? Stimmt. Genau das macht Kommunikation zu einer Herausforderung.

Das menschliche Gehirn denkt in Bildern, nicht in Worten. Für die Verständigung mit Mitmenschen braucht es Worte. Es heißt, die Bilder in Worte zu übersetzen – und das tun wir sehr oft nicht ausreichend. Schon entstehen Missverständnisse.

Wie soll ein Mitarbeiter – besonders ein neuer Mitarbeiter – die Aufgaben zur Zufriedenheit erledigen und erfolgreich sein, wenn er keine klaren Anweisungen bekommt? Selbst wenn er sich Mühe gibt, wird er Fehler machen. Dafür erntet er Kritik, die er nicht verdient hat. Und so beginnt die Spirale der Demotivation. Das jedoch ist in der heutigen Personalsituation gefährlich.

Ein dritter Punkt sind Führungskräfte selbst. Nicht selten sieht man eine Führungskraft, die sehr engagiert und mit viel Gestik nach einer Lösung sucht, während sich die Mitarbeiterin zurücklehnt und auf die Lösung wartet. Nun mag man das sehr engagiert finden und froh sein, solch aktive Führungskräfte zu haben. Ja und nein.

Engagierte Führungskräfte sind wertvoll, allerdings gilt, es das Engagement richtig zu kanalisieren





Regelmäßige Kommunikation ist ein wichtiger Baustein der Führung

Engagierte Führungskräfte sind wichtig. Doch wenn die Führungskraft bei den falschen Dingen zu engagiert ist, gewöhnt sie ihren Mitarbeitern das Denken und die Selbständigkeit ab. Sie lernen: meine Führungskraft wird es schon richten. Warum soll sich ein solcher Mitarbeiter selbst anstrengen und nach Lösungen suchen? Langfristig hat dieses Verhalten Einfluss auf das Arbeitspensum der Führungskraft, die Motivation und die Selbständigkeit des Mitarbeiters. Viele Führungskräfte reden schlicht und einfach zu viel, sie tun an der falschen Stelle zu viel und an der richtigen Stelle zu wenig.

So lässt sich daran arbeiten:

1. Bilden Sie Ihre Führungskräfte aus. Geben Sie ihnen Handwerkszeug, damit sie gute Arbeit leisten können. Legen Sie dabei Wert auf kleinere Ausbildungseinheiten und integrieren Sie Wiederholungen in den

ÜBER DIE AUTORIN

Annette Fürst studierte neben ihrer Ausbildung zur Reiseverkehrskauffrau Betriebswirtschaftslehre und anschließend Psychologie. Die Diplom-Psychologin absolvierte Zusatzausbildungen in den Bereichen Training, Business Coaching und Therapie. So deckt sie ein breites Spektrum an Beratungsmöglichkeiten ab, das sie vor allem auch im Bäckerhandwerk zum Einsatz bringt.



Weiterbildungen und Seminare sind ein Baustein der Führungskräfte-Ausbildung. Wichtig sind richtige Dosierung und Wiederholung

Alltag, zum Beispiel in Form von kleinen Präsentationen bei Teammeetings durch die Führungskräfte.

2. Besprechen Sie die Erfahrungen Ihrer Mitarbeiter bei schwierigen Führungssituationen, um voneinander zu profitieren und Erfolge gemeinsam zu feiern – das motiviert.
3. Konzentrieren Sie sich besonders bei neuen Mitarbeitern und bei der Übertragung von neuen Aufgaben voll auf die Kommunikation. Denken Sie daran, dass Ihr Gegenüber nicht Gedanken lesen kann.
4. Bitten Sie Ihren Gesprächspartner zu wiederholen, was er verstanden hat, um Missverständnisse zu vermeiden.
5. Wer fragt, der führt. Lernen Sie, die richtigen Fragen zu stellen. So entdecken Mitarbeiter eigene Lösungen und entdecken die Konsequenzen Ihres Verhaltens.
6. Üben Sie sich in Geduld. Haben Sie die Frage an den Mitarbeiter gestellt, heißt es den Mund halten. Ihr Mitarbeiter soll die Frage beantworten, nicht Sie. Nein, auch nicht wenn es ein bisschen dauert. Halten Sie durch.

Mit diesen Punkten kommt man auf dem Weg zu einer guten Führungskraft schon einige Schritte weiter. 🍷

კურო

Handwerk, alte Schule

Text & Bilder:
Sebastian Marquardt

Das **Kaukasus-Klima** sorgt dafür, dass an neun von zwölf Monaten im Jahr etwas **geerntet** werden kann. Entsprechen **frisch** und **Aromenreich** ist die georgische **Küche**





Im russischen Kneiter aus den 1970er-Jahren wird der Teig hergestellt, im Lehmofen dahinter gebacken



Der Teig ruht im Kessel, bei Bedarf entnimmt der Bäcker etwas und backt frischen Nachschub



Mit geübten Handgriffen wird der Teig in Form gebracht...



... und auf das Brett gezogen, mit dessen Hilfe es an die Ofenwand geheftet wird. Ein Loch wird bereits mit dem Finger in den Teig gedrückt

Wenn man an Brot-Nationen denkt, steht Georgien sicher nicht auf den vorderen Rängen. Zurecht. Brot hat im Kaukasus eine ganz andere Funktion als in Europa. Es ist Begleiter für Speisen, nie Mittelpunkt. Und dennoch einen Blick wert. Da kam eine Einladung des georgischen Tourismus-Ministeriums gerade recht.

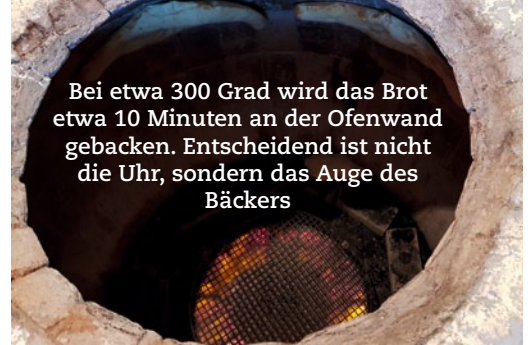
In Deutschland spricht man von 3.200 offiziell registrierten Brot-Rezepten. Eine solche Zahl führt in Georgien nur zu Kopfschütteln. Wozu sollen die nötig sein? In dem kleinen Land im Kaukasus hat Brot eine ganz andere Funktion. Es steht nicht im Mittelpunkt des Essens, sondern dient maximal als Beilage, ursprünglich sogar eher als Werkzeug. Nämlich als Ersatz für einen Löffel.

Doch gebacken wird viererorts. Zahlreiche Bäckereien bieten den ganzen Tag über frisches Brot an, viele Restaurants backen selbst. Nur eben immer dieses eine klassische georgische Brot – Tonis Puri, in einer längeren Version auch Schotis Puri genannt.

Der Name ist so simpel wie das Brot selbst. Gebacken wird im runden Lehmofen, dem Tone. Er ist von unten beheizt – traditionell mit offenem Feuer, modern eher mit Gas. Nach oben wölbt sich eine Lehm-Halbkugel aus dem Boden, in der es ordentlich heiß wird, bis zu 300 Grad. Der Teig wird von innen mit geübtem Schwung an diese Ofenwand geklebt und etwa 10 Minuten gebacken – fertig ist das Tonis Puri, übersetzt: das Brot aus dem Lehmofen.



Mit gekonntem Schwung „klatscht“ Gogi den Teig an die Ofenwand



Bei etwa 300 Grad wird das Brot etwa 10 Minuten an der Ofenwand gebacken. Entscheidend ist nicht die Uhr, sondern das Auge des Bäckers



Verkauft wird durch ein kleines Fenster zu Straße



Mit einem Haken wird das Brot aus dem Ofen geholt



Auf den Teigfladen für Chatschapuri kommt reichlich georgischer Bergkäse

Mit einem Haken wird es gekonnt aus dem Ofen geholt. Das Loch im Brot gehört zur Tradition. Manch ein Bäcker formt es bereits mit dem Finger, während der den Teig auf ein mit Textil überzogenes Brett zieht, mit dessen Hilfe es in den Ofen gebracht wird.

Der Teig ist denkbar simpel, besteht aus Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Fragt man nach weiteren Zusätzen, erntet man ungläubige Blicke der Bäcker. Was sollte anderes nötig sein und wo sollte man es her haben?

Ähnlich schaut Gogi auch, fragt man ihn nach den genauen Zeiten beim Backen. Und dann zuckt er nur die Schultern. Seine

Arbeitsschritte erledigt er, wenn der Teig soweit ist. Das hängt von Temperatur und Wetter ab. Er arbeitet in der Bäckerei Ilori in Georgiens Hauptstadt Tiflis. Seine Zuständigkeit ist das Brot. Das backt er den ganzen Tag frisch, verkauft wird es am Laufenden Band aus einem kleinen Fenster für 80 Tetri, etwa 25 Cent. Den Teig setzt er in einer alten sowjetischen Knetmaschine an und nimmt daraus immer wieder Stücke, wenn Nachschub gebraucht wird. Dazwischen sitzt er auf einem alten Sessel und raucht. Oder schweigt einfach nur. Er ist Bäcker, nicht Redner. Verkäufer schon gar nicht. Sein Monatsgehalt liegt bei 700 Lari, etwa 230 Euro.



In der Küche nebenan bereitet Gogis Kollegin unter anderem Chatschapuri zu



Am Schaufenster kühlen die frischen Brote aus



Für Gäste wird in Georgien reich aufgetafelt

Das Rezept lässt er sich dann aber entlocken. Es ist recht klassisch und wird fast überall so gebacken. Auf 100 Gramm Mehl (vergleichbar mit Type 812 in Deutschland) kommen in der Regel 75 Gramm Wasser. Es ist also ein sehr weicher Teig. Hinzu kommen je 2 Gramm Frischhefe sowie Salz. Wobei der Salzgehalt stark schwankt und auch bei 4 Gramm liegen kann. Das ist für mitteleuropäische Zungen dann schon ein sehr salziges Brot. In Georgien fällt das zwischen würzigen bis pikanten Gerichten nicht auf.



Das Brot darf dann nicht fehlen

So wenig vielfältig die Brotkultur, um so reicher ist die georgische Küche im Allgemeinen. Intensive Aromen, frische Zutaten bestimmen die Tafel, die vor allem für Gäste reich gedeckt wird. Das Klima im Kaukasus macht es möglich, Kräuter und andere Zutaten an neun von zwölf Monaten des Jahres frisch ernten zu können.

Es gibt eine schöne Geschichte, die diesen Reichtum auf den Punkt bringt. Ein Gourmet-Koch, heißt es, sei in den Bergen bei Schäfern zu Gast gewesen und bewirtet worden. Man habe ihn gefragt, mit welchen Kräutern das Fleisch zubereitet worden sei. Der Koch habe



Nach sieben Minuten
Backzeit ist das
Chatschapuri bereit
zum Servieren



Die Bäckerei
Illori in Tiflis

eine ganze Latte an Kräutern aufgezählt, worauf die Schäfter lachten. All das Aufgezählte wachse hier in den Bergen und werde von den Schafen gefressen, erzählten sie, das Fleisch aber sei nur in Salzwasser gekocht.

In der Vielfalt auf dem Tisch fehlt Tonis Puri nie, um die leckeren Soßen, Cremes und weiche- ren Speisen damit aufzunehmen. Und auch eine zweite Teigspeise gehört immer dazu – Chatschapuri. Dafür wird georgischer Bergkäse zwischen zwei Teigschichten gebacken. Das Teigrezept entspricht im Wesentlichen dem des Tonis Puri, entfaltet hier aber andere Aromen in der Kombination mit Käse.

Geformt wird zunächst ein Fladen, auf den der Käse kommt. Nachdem man den Fladen um den Käse gelegt hat, drückt man ihn flach – und ab geht es in den Ofen. In diesem Fall ein klassischer Brotofen. Im Tifliser Restaurant Sormoni gehört es zu den klassischen Gerichten. Zubereitet wird es immer frisch. Der Teig kommt aus dem Kühlschrank, die Handgriffe sitzen, in 10 Minuten steht Chatschapuri frisch auf dem Tisch. Im Restaurant zahlt man dafür 7 Lari, was 2,30 Euro entspricht. Im Straßenverkauf liegt der Preis zwischen 1,50 und 2,50 Lari (50-80 Cent).

So penibel reinlich es in der Küche aussieht und bei Gästen Wert auf Schutzkleidung gelegt wird – wenn es um die Rezepte geht, beginnt wieder das Achselzucken. In Georgien wird nicht nach der Uhr gearbeitet, sondern nach Gefühl für den Teig. Er gibt den Takt beim Arbeiten vor. Das ist vielleicht ein Geheimnis hinter dem Simplen. Einfach bleiben und dabei nicht das Gefühl für die Dinge aus dem Auge verlieren. 🍴

Im Tifliser Restaurant Sormoni wird
Chatschapuri für jeden Gast frisch zubereitet





オパン
OPAN BAKERY



Shinji Kunii vor seiner kleinen Bäckerei in Tokio

Ein **Lebenstraum** auf 25 Quadratmetern

Micro Bakery

Shinji Kunii definiert Micro Bakery neu. Auf 25 Quadratmetern arbeitet der Bäcker in Tokio – inklusive Backstube, Büro und Verkauf. Aber es ist sein Reich, in dem er sich seinen Lebenstraum erfüllt. Und so denkt der Mann gar nicht über Wachstum nach. Er ist zufrieden mit dem Status quo.

Die Liebe zu Brot begann für Shinji Kunii bereits in der Kindheit. Was in Japan nicht ganz gewöhnlich ist, wo Reis den Speiseplan bestimmt. Aber er lag damit im Trend. Denn schon seit Jahren steigt der Brotkonsum, während die Menschen weniger Reis essen.

Für die Landwirtschaftsnation Japan ist das durchaus ein Problem. Denn Lage und Klima der japanischen Inseln eignen sich kaum für den Weizenanbau. Entsprechend gering fällt er mit einer Erntefläche von 210.000 Hektar aus (Deutschland: 3,2 Millionen Hektar). Der zunehmende Brotkonsum steigert aber den Bedarf und damit die Weizen-Importe.

Zeitgleich sinkt der Bedarf an Reis, der vom Brot verdrängt wird. Denn Reis lässt sich aufgrund des fehlenden Glutens nur schwierig verbacken. Die Regierung hält mit Forschung gegen. Mit staatlichen Fördermitteln beschäf-

tigt sich Yayoi Onda von der Yamagata Universität mit transgenem Reis. Ziel ist es, die Enzyme im Reis so zu beeinflussen, dass im Teig Stabilität erreicht wird. Noch ist die kommerzielle Nutzung nicht in Sicht.

Derweil rüsten große Hersteller nach. Der Konzern Yamazaki beherrscht schon heute 30 Prozent des japanischen Brotmarktes und lässt für 20 Milliarden Yen (155 Millionen Euro) in Kobe gerade die erste neue Brotfabrik seit fast 30 Jahren bauen. Das Marktforschungsinstitut Fuji Keizai sagt aktuell eine Steigerung des japanischen Brotkonsums um 13 Prozent von 2010 bis 2019 voraus.

Und mittendrin entstehen kleine Handwerks-Bäckereien, so wie Shinji Kuniis Opan Bakery. Im April 2016 öffnete der 37-Jährige die Türen zum kleinen Verkaufsraum zum ersten Mal. Dem voraus ging eine lange Ausbildung. Sie begann für Kunii gleich nach der Highschool in einer Back- und Kochschule in Tokio. In einem Jahr ging es um Grundlegendes zu Zutaten und Backprozessen.

Das eigentliche Lernen folgte in den 15 Jahren als Bäcker in einer französischen Boulangerie in Tokio. Denn Brot und Backen – das ist in Japan nicht mit Deutschland verbunden, sondern mit Frankreich. Die hellen



Drei Kundinnen passen in den kleinen Verkaufsraum, oft muss man auf der Straße warten



Der kleine Arbeitstisch muss genügen, die Formen werden gestapelt



Wenn das Brot auf dem Einschleifer eingeschnitten wird, kann sich in der Backstube niemand mehr vom Arbeitsplatz weg bewegen

weichen Gebäcke kommen dem japanischen Geschmack und Kaugefühl deutlich mehr entgegen als deutsches Sauerteig-Mischbrot.

Geht es um Brot, lieben Japaner im Durchschnitt helle weiche Gebäcke. Croissant, Baguette, Toast – dunkle Teige und krachende Krusten haben bisher wenige Liebhaber, obgleich ihre Zahl steigt. Auch in Asien beschäftigt man sich zunehmend mit gesunder Ernährung. Magenprobleme zählen zu den häufigsten Gesundheitsbeschwerden. Das bringt deutsche Brottradition ins Spiel. Bis sie an den Status der französischen heranreicht, ist es aber noch ein weiter Weg.

15 Jahre lang also perfektionierte Shinji Kunii sein Handwerk, lernte Bäckerei ebenso wie Patisserie – beides allerdings ohne Abschluss oder offiziellen Titel – und erinnerte sich irgendwann an seinen Kindheitstraum von einer eigenen Bäckerei. „Brot“, erklärt er den Charme des Gebäcks, „ist selbst dann nicht teuer, wenn es von exzellenter Qualität ist. Für gutes Sushi geben die Menschen hingegen ein Vermögen aus.“

Die Eröffnung einer Bäckerei ist in Japan einfach, was die Bürokratie betrifft. Eine formale Ausbildung ist nicht nötig. Lediglich eine eintägige Hygiene-Prüfung muss bestanden werden. Und so ging es also vor beinahe drei Jahren los.

In der Nachbarschaft seiner Eltern fand Kunii den kleinen Laden. Im besten Fall eine B-Lage in der Nähe des Bahnhofs Sasazuka im lebendigen Stadtteil Shinjuku. Auf 25 Quadrat-



Süße Teilchen dürfen in einer japanischen Bäckerei nicht fehlen

metern richtete er Büro, Backstube und Verkaufsraum ein. „Beengt“ wäre eine höfliche Umschreibung. Wenn die Brote auf dem Einschleifer eingeschnitten werden, muss in der Backstube jeder auf seinem Posten verharren. Es gibt keinen Platz für Bewegung. Erst wenn die Brote im Ofen sind, kann man wieder laufen.

Bis zu 2.000 Gebäcke entstehen pro Tag auf dieser Mini-Fläche. Etwa 350 Kunden kaufen täglich bei Opan ein. Mehr geht nicht. Und mehr will Kunii auch nicht. Schon jetzt hat er mit Beschwerden zu tun. Immer wieder rezensieren Kunden bei Google seine Bäckerei. Immer wird dabei das Brot gelobt. Hervorragende Qualität für einen fairen Preis – das ist der Tenor. Und trotzdem gibt es oft nur drei oder vier von fünf Sternen. Die Service-verwöhnten Japaner klagen über den kleinen Verkaufsraum, in den nur drei Kunden passen, über den Andrang, das Wartenmüssen auf der Straße. Kunii beantwortet geduldig jede Kritik, gelobt Besserung und weiß doch, dass die kaum möglich ist. Die Leute lieben sein Brot, deshalb gibt es die Schlangen, die Wartezeit, den Andrang.

Wenn es ruhiger wird, steht er gern im kleinen Verkaufsraum, plaudert mit den Kundinnen. Die meisten sind Frauen um die 40. Klassisch in Japan, wo die Männer in der Regel arbeiten und die Frauen



Das Milchbrot – in der Form einem Toast ähnlich – ist ein Top-Seller in Japan – weiß, weich und lieblich im Geschmack



Auch herzhaftere Sauerteigbrote sind bei Opan im Angebot. In Japan noch eine kleine Nische



In einer unscheinbaren Straße in Shinjuku befindet sich die Bäckerei, trotzdem kommen täglich etwa 350 Kundinnen und Kunden

hinzuverdienen. Sein eigener Arbeitstag beginnt 6 Uhr morgens, 21 Uhr ist Feierabend. Für Familie ist da einstweilen kein Platz.

Shinji Kunii hat seine Nische gefunden. An Wachstum denkt er nicht. Er will das Geschäft halten, qualitativ besser werden. Viel von seiner Arbeit zeigt er bei Instagram, seinem Haupt-Werbekanal. Das bringt auch ausländische Kunden in die Bäckerei. „Die sind dann immer überrascht, wie klein es hier ist“, sagt er und lächelt. Für ihn hat alles das richtige Format. 🍞

sich um den Haushalt kümmern. „Nur in der Backstube zu stehen, ermüdet mich“, sagt Shinji Kunii. Also erklärt er interessierten Kundinnen seine Arbeit. Wobei nicht oft gefragt wird. Und wenn, dann wollen sie nur wissen, ob er Butter oder Margarine verwendet.

40 verschiedene Rezepte zählen zum Repertoire der Bäckerei, Klassiker wie auch eigene Entwicklungen. Zu den Top-Sellern gehören vor allem Milchgebäcke – Brot wie auch Brötchen. 7,5 Millionen Yen setzt Shinji Kunii so pro Monat um, knapp 60.000 Euro. Der Wareneinsatz liegt bei zirka 30 Prozent.

Bei Opan wird viel mit japanischen Mehlen gebacken. Die sind oft teurer als importierte. Denn die Anbauflächen sind in der bergigen japanischen Landschaft klein, können nicht mit großen Landmaschinen bewirtschaftet werden. Viel Handarbeit ist im Spiel. Und Arbeitskraft ist teuer. Selbst deutsche Bio-Mehle sind oft preisgünstiger. Kunii verwendet dennoch zu 80 Prozent einheimisches Getreide, ergänzt es um französisches und amerikanisches. Getrieben werden die Teige mit Hefe, Sauerteig oder Rosinen-Hefewasser.

Ähnlich hoch wie der Wareneinsatz sind die Personalkosten der kleinen Bäckerei. Etwa 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in der Regel in Teilzeit beschäftigt. Hausfrauen und Studentinnen, die etwas



Pan ist das japanische Wort für Brot. Damit spielt Kunii im Namen seiner Bäckerei



Instagram @opan_bakery
Facebook /opanbakery
www.opan-bakery.com

Wie jemand immer
wieder scheitern und
doch **ganz oben**
ankommen kann

Der Leistungsbacker

Was tun, wenn ein Weg vorgezeichnet scheint, dann aber alles dagegen spricht, ihn zu gehen? Aufgeben? Abbiegen? Weitermachen? Jochen Baier hat es durchgezogen. Und ist einer der Besten seiner Profession geworden. Mit unerreichten Leistungen. Obwohl alles dagegen sprach. Eine Geschichte vom Scheitern und Weitermachen.

Text: Sebastian Marquardt



Die Vergangenheit achten,
aber die Zukunft bauen
– dem Spagat sieht sich
Jochen Baier verpflichtet

Mit vier Jahren war eigentlich klar – Jochen Baier ist fürs Backhandwerk nicht geeignet. Seit fünf Generationen betreibt seine Familie zu diesem Zeitpunkt bereits ihre Bäckerei in Herrenberg bei Stuttgart. Was heißt EINE Bäckerei? DIE Bäckerei am Ort. Aber der Kleine ist krank, leidet an Neurodermitis und einer ganzen Latte an Allergien, Heuschnupfen, Asthma, verträgt Roggen nicht und keinen Weizen. Die Backstube ist kein guter Ort für ihn. Heute sagt er: „Ich glaube, das war unser Glück.“ Aber bis zu dieser Erkenntnis ist es ein weiter Weg.

Einer, den der junge Jochen Baier zunächst verweigert. Er eröffnet seiner Familie, Banker werden zu wollen. Man kann ausschlafen, hat

saubere Hände. In der Welt, in der er lebt, ist das ein Akt der Rebellion. Dabei hatten sie den Jungen Jahre schon gehätschelt, wenn er durch die Bäckerei lief: „Schau, da kommt der Nachfolger.“ Er ist der Erstgeborene, da gibt es keine andere Wahl.

Am Ende gibt er dem Druck ein wenig nach, entscheidet sich für die kleine Revolution und beginnt eine Lehre als Konditor im legendären Stuttgarter Café Königsbau. Gutes altes Handwerk, viele Lehrlinge, wenig Gesellen. Eine lehrreiche Zeit.

Gesundheitlich ist es die Hölle. Neurodermitis zeigt sich am ganzen Körper. „Schon auf dem Weg zur Arbeit fühlte sich das an wie tausend Nadelstiche.“ Aber Abbruch ist keine Option. Der Druck von fünf Generationen lastet auf Jochen Baier. Und das Durchziehen hat er beim Leistungssport gelernt, beim Turnen wie beim Ski-Fahren. Der Mann hat Freude an Leistung. Und Spaß am maximalen Genuss. Auch das liegt in der Waagschale fürs Weitermachen.





1) Werbung für die Bio-Zutaten sucht man vergebens, lediglich ein kleines Demeter-Logo auf den Papiertüten weist auf die Qualität der Zutaten hin. 2) Der Tisch, an dem heute Gäste sitzen, gehörte zur Ausstattung der alten Backstube. So lebt das Alte im Neuen fort. 3) Brezeln gehören seit 180 Jahren zur Identität von Bäcker Baier. Jüngst hat Jochen Baier das Rezept geändert. Jetzt sind sie vegan und laktosefrei – aber so lecker wie seit 180 Jahren. Der Verkauf erfuhr später davon, als klar war, dass die Kunden keinen Unterschied wahrnehmen. Vermeidung eines unnötigen Konflikts

Und dann erzählt ein Lehrer dem jungen Jochen Baier von Japan. Er unterrichtet dort deutsche Konditorenkunst. Seine Erzählung eröffnet eine neue Welt für den ambitionierten Konditor. Er versteht, wie weit ihn das Handwerk bringen kann, welche Möglichkeiten die deutsche Ausbildung in aller Welt eröffnet. Später erlebt er, wie Perfektion und Lebensmittel in Japan zelebriert werden. Das ist seine Welt. Das gibt einen Motivationsschub.

Es folgen eine Bäcker-Lehre und die Teilnahme an Wettbewerben, national wie international. Leistungssportler Baier entwickelt sich zum Leistungskonditor und Leistungsbäcker. In beiden Disziplinen gewinnt er national alle Titel. Vor ihm wie auch nach ihm – er betont das bescheiden, aber gern – hat das nie jemand geschafft. Auch eine Barista-Ausbildung macht er nebenbei noch. Für ihn nur logisch. Es geht doch um den maximalen Genuss. Da gehört Kaffee dazu.

Auch international wird Baier ausgezeichnet. Die Familie in Herrenberg ist stolz. Aber im Schwäbischen zeigt man das nicht offen. Auch nicht dem eigenen Sohn. Der erscheint inzwischen auf dem Radar der Branche, bekommt Angebote aus der Industrie. Lukrative Angebote, die ihm den Weg aus der Provinz und dem vorgezeichneten Leben ebnet würden.

Er lehnt ab. Da ist wieder die Last der Verantwortung für das Werk von fünf Generationen. Aber auch die Wertschätzung. Diese fünf Generationen haben ihm die Erfolge ermöglicht. Da gehört es sich, nach der Wanderschaft – sie führt ihn quer durch Europa und in viele Teile der Welt – nach Hause zurückzukehren und im elterlichen Betrieb zu helfen.

Der hat zu diesem Zeitpunkt acht Mitarbeiter und zwei Geschäfte. Als Mutter und Großmutter sich im Stammhaus zunehmend in die Quere kamen, gab man der Oma ihren eigenen Laden. So konnte man damals noch Konflikte lösen. Die Eltern hatten aus der kleinen Bäckerei einen stattlichen Betrieb gemacht. Er mit Akribie und Leidenschaft in der Backstube, sie mit unerreichem Verkaufstalent im Laden. „Sie hat die Kunden verzaubert“, erinnert sich der Sohn. Die Mutter wird auch seine wichtigste Verbündete werden. Aber das kommt später.

Es ist 1998. In den zurückliegenden drei Jahren hat Baier die Konditor- wie auch Bäcker-Meisterprüfung mit Auszeichnung bestanden, zusätzlich das Studium zum Betriebswirt des Handwerks abgeschlossen. Es ist das Jahr, in dem er Konditor des Jahres wird. Zuhause sieht der Junior zunehmend, was alles falsch läuft. Er hat seine eigene Vorstellung, aber noch keinen Raum dafür, die umzusetzen.

Es ist das Jahr, in dem der örtliche Sportverein 150-Jähriges feiert und nach Sponsoring fragt. Aber das Geld ist knapp. Stattdessen bietet Baier an, dem Verein ein Brot zu kreieren. Am Festabend werden die Gäste aus Sport, Politik und Wirtschaft mit einem Brotbuffet empfangen. Als in der Festrede den Sponsoren gedankt wird, ist Baier unter ihnen. Das Marketing hilft, bis heute ist das VfL-Fitnessbrot im Programm bei Bäcker Baier. Es ersetzt später Ireks' „So Vital“, das bis dahin erfolgreichste Brot der Bäckerei.



Baier mag die Mischungen nicht, die Zusatzstoffe. Heute sagt er aber auch: „An der Wertschätzung meiner Eltern rüttelt das nicht. Es war die Zeit, fast alle haben damit gebacken.“ Er sieht, wie eine ganze Branche das Thema Innovation outsourced hat an die Industrie: „Das kreide ich der Generation an.“ Die aber interessiert sich nur mäßig für seine Ansichten. Optimal ist die Situation nicht. Dann aber wird sie richtig schlimm.

Die Eltern arbeiten Tag und Nacht, aber verdienen schon lange kein Geld mehr. Der Steuerberater versucht immer wieder mal, darauf hinzuweisen, dass der Betrieb von seiner Substanz lebt. Sie schimpfen auf den Steuerberater. Irgendeiner erkennt die Realität nicht. Das muss er sein.

Auch Jochen arbeitet voll mit. Tagsüber macht er die Patisserie – zur großen Freude seiner Mutter, deren lang gehegter Wunsch damit in Erfüllung geht. Nachts schlingt er Brezeln, ein Kernprodukt der Bäckerei. Die einzige goldene Brezel in der Region wurde Bäcker Baier verliehen. Mittags hilft er im Büro. Drei Stunden Schlaf müssen genügen.

Die Krankheiten hält Baier in Schach. Er arbeitet mit Atemschutzmaske, zeitweise mit Schutzkleidung, die den Kopf vollständig umschließt. Integrativ ist die Maßnahme nicht. Aber wirksam.

Und dann der wirtschaftliche Genickbruch. Der große Backofen verabschiedet sich. Die

Technik ist inzwischen alt. Höhere sechsstelligen Investitionen sind notwendig. Geld, das nicht da ist, das der Betrieb nicht erwirtschaftet. Die Bank ist zur Finanzierung bereit. Nur zwei Bedingungen stellt sie: Der Vater muss seine Altersvorsorge als Sicherheit einbringen, der Junior unwiderruflich in den Betrieb einsteigen.

Die Unterschriften sind gerade trocken – da haut es Jochen Baier komplett um. Der Körper schlägt mit voller Breitseite zurück. Er geht für zwei Monate in eine Schweizer Haut- und Atemwegsklinik. Der Professor eröffnet ihm, dass es keinen Weg zurück in die Backstube gibt. Ein staubiger, allergener Arbeitsort, auf den der Baier-Körper mit voller Abwehr reagiert.

Die Meldung geht an die Berufsgenossenschaft und die reagiert prompt – mit einem Berufsverbot. Entweder Baier verpflichtet sich, die Bäckerei zu verlassen oder er trägt die Behandlungskosten selbst.



Die neue Backstube bietet ausreichend Platz, setzt auf Vermeidung von Mehlstaub und macht das Arbeiten für alle angenehmer



Keine Option ist eine Option. Zehn Jahre Investition, Ausbildung, Reisen, Arbeiten ohne Gehalt – alles ist plötzlich nichts mehr wert. Größer als die gesundheitlichen Probleme ist nur die Verzweiflung.

Es entsteht ein enger Dialog mit der Berufsgenossenschaft. Dort hat man erkannt, dass die Umschulung von berufsunfähigen Bäckern im Grunde ein Desaster ist. Die Kosten sechsstellig, die Erfolgsaussicht auf einen neuen Job bei etwa 20 Prozent. Man denkt über ein neues Programm nach, in dem man den Arbeitsplatz der Berufsunfähigkeit anpasst. Die Kosten sind weit geringer. Und die Baiers bereit, als Versuchskaninchen ins Präventionsprogramm einzusteigen.

Das fußt auf medizinischer sowie psychologischer Betreuung, Der Patient muss lernen, mit Stress und Atemnot umzugehen. Auch technische Fragen stehen auf der Agenda. Eine der Fragestellungen: Wie kann man Mehlstaub in der Backstube vermeiden? Parallel werden medizinische Zusammenhänge erforscht. Es ist die Chance für den Betrieb, für die Jochen Baier Jahre später dankbar sein wird.

Beinahe drei Jahre dauert die Umstellung der Backstube. Seine Mutter ist da noch mit 150 Prozent ihrer Kraft in Büro und vor allem im Verkauf aktiv. Der Vater schon nur noch eingeschränkt. Es ist keine einfache Zeit. Der Junior sieht, was im Betrieb nicht richtig läuft. Er sieht die Tüten mit Inhalten, die gegen das stehen, was er im Sinn hat.

Er will es anders machen, ohne dabei die Arbeit seiner Eltern abzuwerten. In seiner Wanderzeit hatte Baier für Valrhona gearbeitet. Die Schokolade wird nur aus besten Rohstoffen hergestellt und ist in ihrer Qualität beinahe unerreicht. Er träumt von einem Brot-Äquivalent. Nur braucht man eben Valrhona-Getreide, wenn man Valrhona-Brot backen will.

Im Grunde kommt nur Demeter-Getreide in Frage. „Die Brotqualität beginnt auf dem Acker.“ Baier findet einen Bauern in der

Es war ein weiter Weg zum neuen Backhaus, die Herausforderung wurde unterschätzt. Heute überwiegt Freude



Da, wo Handarbeit der Qualität dient, setzt man bei Bäcker Baier auf Menschen. Maschinen übernehmen einfache Arbeiten



Niemand sonst war je so erfolgreich als Bäcker wie auch als Konditor wie Jochen Baier. Entsprechend bedient sein Unternehmen beides in Top-Qualität

Region, der seinen Ansprüchen gerecht wird, selbst die höchsten hat. Einen, der tickt wie er selbst. Mit zwei Broten fängt er an, das Angebot der Bäckerei umzustellen. Mit einem genetzten Dinkellaib und einem Roggenschrotbrot. Ab jetzt ist die Mutter wichtigste Verbündete. Denn der Vater sagt nur „Dieses Öko-Körnerzeug kauft eh niemand“ und unterschätzt damit seine Frau.

Sie steht im Laden und verkauft das Brot ihres Sohnes mit Herzblut. Die Kunden vertrauen ihr. Mutter und Sohn sind ein Team. Beinahe zehn Jahre geht das so. Zwischendurch – 2003 – übernimmt Baier offiziell. Eine Zeit, in der Gluten- und andere Unverträglichkeiten in den Fokus rücken, die Menschen sich mehr mit ihrem Essen beschäftigen. Dank seiner Allergien ist Baier ein paar Jahre voraus. Das hilft jetzt.

Am Anfang aber schimpfen die Leute. Ihre gewohnten Brote verschwinden aus dem Regal, neue halten Einzug. Es ist für Baier auch „eine schlimme Situation“, wie er sagt. Er glaubt an seinen Weg, weiß, dass die neuen Brote um Welten besser sind. Aber die Kunden verstehen ihn manchmal nicht. Was soll er auch sagen? Euer Lieblingsbrot kam aus der Tüte und war mit Zusatzstoffen gepimpt? Das geht nicht. Also erträgt er den Ärger und geht den Weg.

Auch intern ist es alles andere als einfach. Er ist noch immer der Junior, der früher durch die Backstube lief. Der, der noch immer alle siezt, während sie ihn duzen. Draußen, in der Fachwelt, findet er Anerkennung, ist ein Star, gewinnt höchste Auszeichnungen. Hier, zu Hause, kämpft er um Anerkennung. Und dann baut er neben dem Sortiment auch noch den

Laden um. Dabei versucht er, die Arbeitsplatz-Qualität zu steigern, will die stupiden Arbeiten automatisieren, damit die Menschen sich auf das konzentrieren können, wofür Menschen wichtig sind.

Er will Qualität, raus aus der Vergleichbarkeit mit anderen Bäckereien. Bäcker Baier war mal der Platzhirsch in Herrenberg, jetzt sind andere Läden cooler. Es hat Jochen Baier schon in der Schule genervt, wenn Mitschüler vom coolen Filialbäcker geschwärmt haben: „Da war für mich schnell klar: Wir müssen nachlegen und sexy werden.“

Ein gutes Jahr dauert der Sortiments-Umbau. Es ist eine anstrengende Zeit für alle. Im Verkauf bekommen sie den Ärger direkt ab. Manche Brote werden bis heute vermisst. Die vier Bäcker verlassen das Unternehmen nach und nach. Andere stellen das alles in Frage, prophezeien das Scheitern. Baier versucht, sie mitzunehmen. Nicht autoritär, „das bin ich nicht“, er will begeistern. Manche gehen den Weg mit, manche verlassen ihn, von manchen trennt er sich.

Anzeige







Natürlich mit Sauerteig!

Das BÖCKER Sortiment:

- Starter für Betriebssauerteige
- getrocknet, flüssig, pastös
- Bio-Qualität
- glutenfreier Sauerteig
- glutenfreie Backwaren

Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG | Ringstraße 55-57 | 32427 Minden
 Tel. +49 571 83799-0 | Fax +49 571 83799-20 | info@sauerteig.de | www.sauerteig.de




Eine dieser zufälligen Begegnungen hilft. Ein Paar steht in der Konditorei, bestellt seine Hochzeitstorte. Sie kommen ins Gespräch. Der Bräutigam ist erfahrener Berater, bezahlt die Torte am Ende mit fünf Beratungs-Stunden. Baier begreift, dass er Führungskraft sein muss, aber eigentlich bisher nur „Nachfolger“ gelernt hat. Abgrenzung ist ein wichtiges Thema. Gegenüber den Eltern, aber auch gegenüber den Mitarbeitern. Wieviel Respekt und Dankbarkeit sind gesund, ab wann lähmen sie? Baier verändert sich und bemerkt, wie sich auch die Menschen um ihn herum in Reaktion darauf verändern.

Alles in allem entwickeln sich die Dinge langsam in eine gute Richtung. 2005 ist das Unternehmen aus dem Größten raus, die Existenzangst geschwunden. 2006 gibt es den Sonderpreis als „Top-Gründer im Handwerk“ in der Kategorie Nachfolge für die allergikergerechte Umstellung seiner Produktion auf reine Rohstoffe. Jochen Baier ist verheiratet, hat drei Kinder, seine Frau – selbst Spross einer Bäcker-Familie – hilft im Unternehmen. Es läuft. Er plant einen Neubau. Die alte verwinkelte Backstube mit ihren niedrigen Decken wird seinen Anforderungen nie gerecht werden können.

Außerdem platzt der Betrieb aus allen Nähten, Lagerräume, Produktion und Verkauf verteilen sich auf sechs Immobilien.

Dann stirbt 2010 seine Mutter. Plötzlich fehlt die gute Seele im Betrieb. Alle stehen unter Druck, Baiers Frau vor der großen Aufgabe, die Nachfolge anzutreten. Jetzt hängt alles an ihr, die Last der Verantwortung wird zu groß, Konflikte werden immer häufiger. Sie trennt sich nur kurze Zeit später. Im Rückblick verständlich. Vielleicht sogar vorhersehbar. Heute überwiegt Dankbarkeit für die gemeinsame Zeit, sie hat ganz entscheidend zum damaligen Erfolg beigetragen. In dem Moment aber ist es erstmal ein Schlag ins Kontor.

Der emotionale Teil ist hart genug. Aber die Situation schlägt durch aufs Geschäft. Die Trennung verläuft zwar friedlich, aber das Geld zur Finanzierung des Neubaus ist weg. Die Scheidung wirft alles um Jahre zurück.

Jochen Baier liegt in diesem Moment am Boden. Alles, was Halt und Kraft gegeben hat, ist weg. Die Mitarbeiter weinen mit ihm, als er sie in einer Betriebsversammlung über die Trennung informiert. Es sind inzwischen 40. Einige bieten ihm privat Unterstützung an, melden sich sogar aus dem Urlaub. Er schätzt das sehr. Und doch nimmt er sich mehr oder weniger aus allem raus. Jede Anfrage ist willkommen, jedes Reise-Angebot, Seminare, Betriebsbesichtigungen. Hauptsache weg. Er will nicht im Unternehmen sein.

Seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schmeißen in dieser Zeit den Laden. „Ohne sie“, das weiß er, „gäb's uns heute gar nicht mehr.“ Ein Jahr lang ist er auf der Flucht, dann rufen die Mitarbeiter um



Die Mulde im Tisch (links) ist durch jahrzehntelanges Teigneten entstanden. Heute sitzen Gäste des modernen Backhauses daran



Rege Geschäftigkeit herrscht auch in der großen Backstube. Neben drei eigenen Geschäften werden unter anderem Sterne-Restaurants und Hotels beliefert



Hilfe. Es fehlt Führung, die ordnende Hand. Er beendet die Selbstmitleidstour – er nennt sie selbst so –, krempelt die Ärmel hoch und macht sich daran, die Zukunft zu gestalten.

Er sitzt mit der Mutter eines Schulfreundes seines Sohnes zusammen, erzählt von seiner Lustlosigkeit. Sie ist schockiert. „Wo soll ich dann meine Weckle kaufen?“ Gemeinsam machen Sie sich daran, eine neue Struktur für den Betrieb zu erarbeiten. Weg von der Familienbäckerei, in der er in der Backstube steht und sie Verkauf und Büro managt. Hin zu einer mittelständischen Struktur.

Leben und Bäckerei nehmen wieder Fahrt auf. Ein Weltmeister-, ein Vizeweltmeister-Titel erweitern die Trophäensammlung. Aber auch der Sonder-Landespreis Baden-Württemberg für eine „herausragende und vorbildliche Betriebsnachfolge“. Das Fernsehen wird auf den Erfolgsbäcker Baier

aufmerksam. Ab 2014 gehört er der Jury der Sendung „Deutschlands bester Bäcker“ an.

Nicht alle verstehen, warum der Baier da so in der Öffentlichkeit rumturnen muss, statt sich um seine zwei Geschäfte zu kümmern. Er aber weiß, auch ein kleines Unternehmen muss Marke sein. Sich der Vergleichbarkeit entziehen. Er will, dass seine Prominenz aufs Unternehmen einzahlt.

Intern steuert da alles bereits auf das nächste Desaster zu. Aber das ahnt noch niemand. Die Planungen für den Neubau beginnen. Baier will endlich ausreichend Platz und eine Backstube, die sich seinen Ideen und Bedürfnissen unterordnet, nicht den baulichen Gegebenheiten. Wobei es nicht nur um seine eigenen Vorstellungen geht. Auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollen sich an ihren Arbeitsplätzen wohlfühlen. Er bindet sie in die Planungen ein.

Schon Ende 2013 beginnt Baier, vom Backhaus zu sprechen, ohne darüber zu reden. Im Ort munkelt man da bereits, der Baier wolle eine Brotfabrik bauen. Er will die Kommunikation da lieber selbst in die Hand nehmen, beginnt eine Kommunikationskampagne, in der sich alles um Qualität dreht. Die allein will er zum Thema machen. Nicht ahnend, dass sie in Kürze sein größtes Problem werden würde.

Öffentlich redet Baier über seine Lieferanten, über seine Kunden – Sterne-Restaurants unter ihnen. Oder genauer: er lässt sie zu Wort kommen. Immer im Mittelpunkt: das Wort Qualität. Bis am Ende ein großes Bauschild errichtet wird. Statt der üblichen Bauträger-Werbung ist darauf zu lesen: Qualität braucht Platz.

Der Standort ist auf den ersten Blick ungewöhnlich: Ein Getreideacker mitten im Industriegebiet. Weitab vom Schuss, auch wenn man den Herrenberger Kirchturm in der Ferne noch sieht. Einerseits. Andererseits führen die Bundesstraße 28 mit 25.000 Autos täglich und die Autobahn mit 125.000 Autos pro Tag direkt daran vorbei. Die Stadtverwaltung unterstützt Baier massiv. Zu seiner Überraschung. Viel später erfährt er, dass er den Vorzug erhalten hat, weil andere Bewerber lieber Bordell und Spielhölle gebaut hätten.



Auch Baiers Tochter hilft am Wochenende und backt zum Beispiel Brezeln

Als Baier sein Baugesuch einreicht, reagiert der Oberbürgermeister beeindruckt: „Ihr Bäcker müsst wirklich Geld haben.“ Da staunt Baier und versteht wenig später, dass er diesen Plan gar nicht finanzieren kann. Auch einen zweiten muss er zurückziehen. Die Angst vor finanziellem Harakiri ist größer als davor, sich bei der Stadtverwaltung zum Gespött zu machen. Zwar kann er am Ende aus den Finanzierungsangeboten mehrerer Banken wählen – der Prominenz sei dank. Dennoch ist ein Rahmen gesteckt, in dem er sich bewegen muss.

Am Ende lässt er drei Generalbauunternehmen anbieten. Zwei große Unternehmen sagen zu, das Projekt zu realisieren. Der Dritte ist ein Einzelkämpfer, Maurer und Pragmatiker. „Kann man machen“, ist sein Urteil im Anblick der Planungen. Fehlen halt

nur 250.000 Euro für die Umsetzung. Gemeinsam modifizieren sie die Pläne ein weiteres Mal, um sie dem Budget anzupassen.

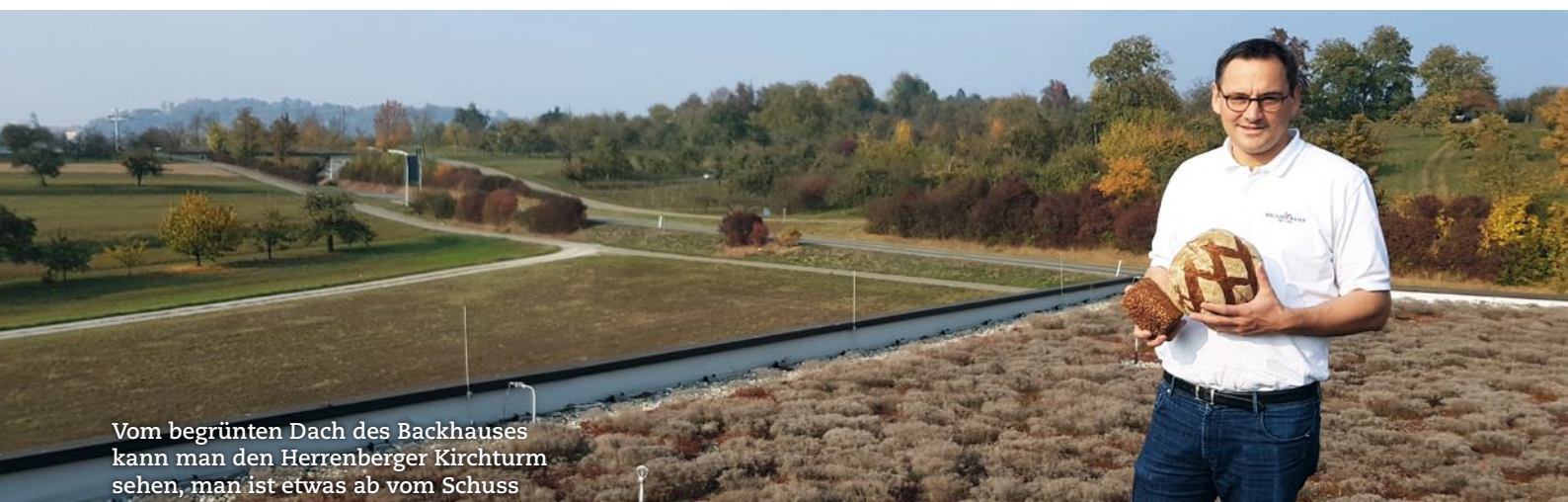
Im Herbst 2015 feiert man den ersten Spatenstich, ein halbes Jahr später wird eröffnet. Zunächst beginnt die Produktion am neuen Standort, neue Mitarbeiter werden trainiert. Dann beginnt der Ladenverkauf, später kommt das Café hinzu.

Bei aller Vorsicht wird es am Ende doch ein finanzieller Balance-Akt. Man kann nicht so schnell backen, wie die Folgekosten von Neubau und Umzug in die Höhe schießen. Baier erinnert sich an den Rat, bei einem Umzug immer 100.000 Euro Spielgeld für Unvorhergesehenes einzuplanen. Er hatte das nicht geglaubt. Und steht nun da und weiß nicht, wie er zusätzliche Backbleche bezahlen soll. „Ich habe unterschätzt, was es kostet, so einen Betrieb in Gang zu bringen.“ Ein bisschen Existenzangst ist zurück. Aber der Weg führt geradeaus und ist unumkehrbar. Also weitermachen.

Auch das Wachstum verursacht Schmerzen. Das Personal wächst von 50 auf 110 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Baier etabliert WhatsApp-Gruppen, interne Newsletter und trotzdem ist die Kommunikation ein Problem.

Zur größten Baustelle aber wird die Qualität. Auf allen Ebenen. Durch den Umzug verliert Baier Mitarbeiter. Unter ihnen den vielleicht besten Teigmacher, den das Unternehmen in 180 Jahren gehabt hat. Der Mann lebte für seine Teige. Das ist einerseits gut. Andererseits war er einer, auf den sich alle verlassen haben. Nun ist er weg. Es dauert Monate, bis andere Mitarbeiter die Position voll übernehmen können. Es ist eine Riesenchance, Verantwortung neu und auf mehr Menschen zu verteilen. Aber erstmal kostet es Zeit, Nerven, Geld und Qualität.

Auch das Mikroklima der neuen Backstube ist ein anderes. Andere Mengen werden in anderen Öfen gebacken. Plötzlich beschweren sich Kunden. Ihre Backwaren haben nicht mehr die Qualität, die sie seit Jahren gewohnt sind. Es hagelt Reklamationen. Im Laden wie von Lieferkunden. Jochen Baier, der hochdekorierte Bäcker, der Juror aus dem



Vom begrünten Dach des Backhauses kann man den Herrenberger Kirchturm sehen, man ist etwas ab vom Schuss



Mit der Ernennung zum World Baker ist Jochen Baier einstweilen auf dem Zenit seiner Karriere angekommen

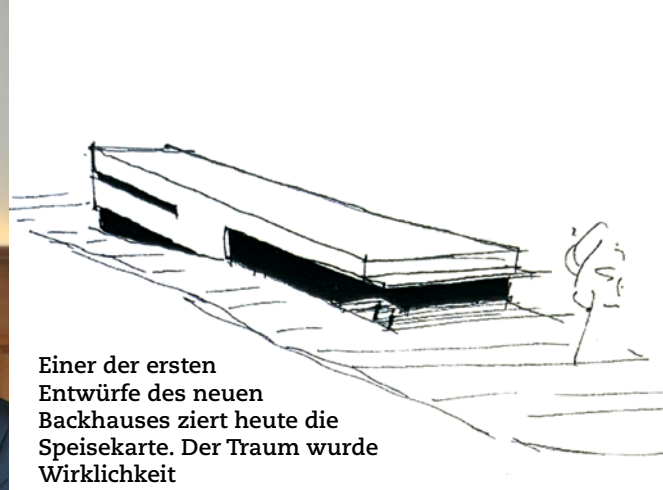
Fernsehen, der strenge Brotprüfer der DLG, der Erfolgsunternehmer, hängt plötzlich ständig am Telefon und entschuldigt sich.

Denn Reklamations-Management ist Chefsache. Während des Gesprächs zu diesem Artikel stellt sich heraus, dass ein Auftrag vom Backzettel verschwunden ist. Ein Kunde wartet auf Brötchen, die nie hergestellt wurden. Baier entschuldigt sich kurz, greift zum Telefon und ruft den Kunden an: „Wir haben Scheiß gebaut, tut mir leid. Eure Brötchen wurden nicht gebacken. Wir liefern Euch heute welche von unseren eigenen, damit kommt ihr zwei Tage über die Runden, dann liefern wir den Rest.“

Die Situation ist gelöst. Der Kunde nimmt es gelassen. Das hängt vielleicht auch damit zusammen, dass Baier sie aussucht. „Ein Kunde muss zu uns passen“, sonst wird er nicht beliefert. Nur wenn Philosophie und Chemie zueinanderpassen, kann eine gute Partnerschaft entstehen. So stellt er auch mal die Belieferung eines Hotels ein, wenn er bemerkt, dass seine Backwaren dort schlecht behandelt werden und auf dem Teller der Gäste weit entfernt von der Qualität sind, die sie haben könnten und sollten.

Zwei Jahre lang kämpft Baier nun schon, um all die Probleme in den Griff zu bekommen, die durch Neubau und Umzug entstanden sind. Das ist genau die Zeit, die man ihm dafür prophezeit hatte. Er wusste es besser: „Wir brauchen niemals so lange“, war er sicher. Heute weiß er mehr. „Inzwischen sind wir in manchen Sachen besser als vorher, aber noch nicht in allen.“

Ärgert er sich über die Blauäugigkeit? Es wirkt nicht so. „Freunde Dich heute mit dem Jochen an, der Dich in drei bis fünf Jahren für Deine heutigen Entscheidungen beurteilen wird“, riet ihm ein Freund. Ein kluger Spruch. Natürlich würden viele Entscheidungen heute anders fallen. Im Kontext ihrer Zeit sahen sie sinnvoll aus.



Einer der ersten Entwürfe des neuen Backhauses ziert heute die Speisekarte. Der Traum wurde Wirklichkeit



Der kleine Jochen in der elterlichen Backstube. Bald schon wird klar, dass er dort eigentlich nicht hingehört

Und so kämpft er weiter. Es gibt immer etwas zu optimieren. Und sei es der Eistee. Eine der nächsten anstehenden Entscheidungen. Das Getränk ist ein Umsatzbringer. Die Kunden lieben es. Als Zuckerbombe passt es aber nicht die Philosophie und die Genusswelt von Bäcker Baier. Was also tun? Den Kunden geben, was sie wollen oder sich selbst treu bleiben? Wenn man zurückschaut auf diesen Weg, ahnt man, wie er entscheiden wird. Auch wenn es weh tut.

2018 ist Jochen Baier auf seinem vorläufigen Zenit angekommen. Er wurde zum World Baker of the Year gewählt. Mehr geht nicht. Von außen betrachtet war es ein geradliniger Weg voller Erfolge und herausragender Leistungen. Es ist ein guter Moment, um genauer hinzuschauen und zu verstehen, dass solche Wege selten geradlinig verlaufen. Am Ende war die Lust an Leistung und Genuss nur einfach größer als die Angst vor dem Scheitern. Und manchmal macht man einfach weiter, weil es eben so ist. Sich selbst dabei nicht zu verlieren ist die Leistung, die Auszeichnung verdient. Mehr als jedes Brot. 🍞



Rezept & Bilder:
Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk

Weinheimer Bauernbrot

Rund und rustikal aufgerissen – so kommt das klassische Bauernbrot daher. Gerade wurde es zum Brot des Jahres 2019 erklärt. Eine großartige Wahl eines traditionell leckeren Laibes. Exklusiv für BROT-pro hat das Team der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim dieses Rezept entwickelt.

Sauerteig

- ▶ 2,500 kg Roggenmehl 1150
- ▶ 2,000 kg Wasser
- ▶ 0,250 kg Anstellgut

- ⦿ Die Zutaten 3 Minuten langsam vermischen und 16 Stunden reifen lassen
- ⦿ Teigtemperatur 28°C, fallend auf 23°C

Aromastück

- ▶ 0,200 kg Roggenmehl 1150
- ▶ 0,200 kg Wasser
- ▶ 0,001 kg Malzmehl, aktiv

Die Zutaten 30 Minuten bei 60°C rühren

Hauptteig

- ▶ 4,500 kg Sauerteig
- ▶ 0,400 kg Aromastück
- ▶ 4,300 kg Roggenmehl 1150
- ▶ 3,000 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 6,600 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Hefe
- ▶ 0,095 kg Fenchel, gemahlen
- ▶ 0,095 kg Kümmel, gemahlen
- ▶ 0,095 kg Koriandersamen, gemahlen
- 19.485 kg Teig

- ⦿ Kneten: 5 Minuten langsam, 1 Minute schnell
- ⦿ Teigtemperatur: 27°C
- ⦿ Teigruhe: 15 Minuten

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 900 g
- ⦿ Teig rundwirken
- ⦿ In mit Roggenmehl gestaubte Körbe setzen, Schluss nach unten

Stückgare

- ⦿ Temperatur: 24-26 °C
- ⦿ Zeit: 45-50 Minuten

Backen

- ⦿ Schwaden: beim Einschließen
- ⦿ Backtemperatur: 250°C, fallend auf 200°C, nach 30 Minuten Zug ziehen, offen halten
- ⦿ Backzeit: 60 Minuten



VORSCHAU

BROTpro gibt es viermal jährlich.
Die nächste Ausgabe erscheint
am 27.02.2019

Darum geht es unter anderem:

⊙ Lupinen – interessante
Ergänzung in der Backstube



⊙ Frust-Backen – das E5 Bakehouse in London

⊙ Verkauf – Das Gesicht der Bäckerei



⊙ Axel Schmitt – was hinter Feuer-Show
und Heavy Metal steckt



HERAUSGEBER
Tom Wellhausen

REDAKTION
Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg
Telefon: 040/42 91 77-300
Telefax: 040/42 91 77-155
redaktion@brot-pro.de
www.brot-pro.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Sebastian Marquardt
(verantwortlich)

REDAKTION
Mario Bicher, Jan Schnare

AUTOREN
Katharina Arrigoni, Siegfried Brenneis,
Ulrich Fuisting, Annette Fürst,
Dietmar Kappl, Max Kugel, Elke zu
Münster, Claudio del Principe,
Axel Schmitt, Marc Zastera

FOTOS
Angel Simon, BillionPhotos.com,
Bits and Splits, callipso, contrastwerkstatt,
Dagmar Breu, Daniel Ernst, Deutsches
Brotinstitut - Ronny Vogel, dima_pics,
dusanpetkovic1, Gina Sanders,
Heike Rau, hjschneider, ikonoklast_hh,
Ilya Nikolaevic, isabela66, J.Mühlbauer
exclus., kjeokol, oksanamedvedeva,
OscarStock, Philippe Ramakers,
photocrew, pixarno, Printemps,
PUNTO STUDIO FOTO AG, Racle Fotodesign,
Rawpixel, rh2010, strubel, trattiertrattl,
TwilightArtPictures, womue, xiquence,
Денис Бойко

VERLAG
Wellhausen & Marquardt
Mediengesellschaft bR
Hans-Henny-Jahnn-Weg 51
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-0
Telefax: 040/42 91 77-155
post@wm-medien.de
www.wm-medien.de

GESCHÄFTSFÜHRER
Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG
Christoph Breme

ANZEIGEN
Christoph Bremer (Leitung)
Sven Reinke

GRAFIK
Sarah Thomas, Martina Gnaß,
Bianca Buchta, Jannis Fuhrmann,
Kevin Klatt
grafik@wm-medien.de

ABO- UND KUNDENSERVICE
Leserservice BROTpro, 65341 Eltville
Telefon: 040/42 91 77-110
Telefax: 040/42 91 77-120
E-Mail: service@brot-pro.de

ABONNEMENT
Jahresabonnement für:
Deutschland: € 50,-
EU und Schweiz: € 50,-
Übriges Ausland: € 70,-

Das Abonnement verlängert sich
jeweils um ein weiteres Jahr, kann
aber jederzeit gekündigt werden. Das
Geld für bereits bezahlte Ausgaben
wird erstattet.

EINZELPREIS
€ 19,80
CH: 24,80 sFR

DRUCK
Druckerei Silber Druck oHG
Am Waldstrauch 1
34266 Niestetal
www.silberdruck.de

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

COPYRIGHT
Nachdruck, Reproduktion oder
sonstige Verwertung, auch
auszugsweise, nur mit ausdrücklicher
Genehmigung des Verlages.

HAFTUNG
Sämtliche Angaben wie Daten, Preise,
Namen, Termine usw. ohne Gewähr.

BEZUG
BROTpro erscheint viermal jährlich.
Direktbezug über den Verlag.

Für unverlangt eingesandte Beiträge
kann keine Verantwortung übernommen
werden. Mit der Übergabe von Manu-
skripten, Abbildungen, Dateien an den

Verlag versichert der Verfasser, dass es
sich um Erstveröffentlichungen handelt
und keine weiteren Nutzungsrechte
daran geltend gemacht werden können.

**Brot
pro**

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

FÖRDERMITGLIEDSCHAFT
BROTpro unterstützt als Fördermitglied
das Deutsche Brotinstitut e. V.

**wellhausen
&
marquardt
Mediengesellschaft**

Roggenzopf

Zopf – das ist Weizen. Hier wird der Klassiker neu interpretiert. Mit diesem Rezept bringt man auch Roggenfans auf den Geschmack. Die Verarbeitung setzt Mehl und Geschick voraus. Von beidem nicht zu wenig. Aber ob mit süßer Note oder ausschließlich herzhaft – mit dem Roggenzopf überrascht man Kunden.

Sauerteig

- ▶ 1,900 kg Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 1,900 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Anstellgut

Teigtemperatur: 30-32°C

Mischen

Reifezeit: 10-12 Stunden bei Raumtemperatur

Brühstück

- ▶ 1,000 kg Altbrot, fein gemahlen
- ▶ 3,000 kg Wasser

Das Altbrot mit dem siedenden Wasser vermischen und 10-12 Stunden in der Kühlung stehen lassen.

Hauptteig

- ▶ 4,000 kg Sauerteig
- ▶ 4,000 kg Brühstück
- ▶ 8,000 kg Roggenmehl 1150
- ▶ 4,700 kg Wasser
- ▶ 1,650 kg dunkle Schokolade, gewürfelt (optional)
- ▶ 0,210 kg Salz
- 22,560 kg Teig

Kneten: 5-6 Minuten langsam, 0,5 Minuten schnell

Teigtemperatur: 28-30°C

Teigruhe: 45 Minuten

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 950 g
- ⦿ Stränge ausrollen und Zöpfe flechten
- ⦿ freigeschoben absetzen
- ⦿ bei 2/3 Gare gegebenenfalls einschneiden

Stückgare

Temperatur: 28-30 °C

Zeit: ca. 60 Minuten (bis an der Oberfläche Risse entstehen)

Backen

Schwaden: normal

Backtemperatur: 240°C, fallend auf 210°C, nach 10 Minuten Zug ziehen

Backzeit: 45-50 Minuten







GUTE DINGE
vorgestellt
VON FÜHRENDEN
FOODBLOGS

bon'gu
FÜR GENIESSER

DAS MEHL MACHT DEN UNTERSCHIED

Aromatisches Baguette, luftiges Ciabatta, herzhaftes Roggenbrot –
bongu.de liefert Europas beste Mehle aus einer Hand



Mit bon'gu-Mehlen hat
Dietmar Kappl (homebaking.at)
auf internationalen Brotwettbewerben
vielfach Goldmedaillen gewonnen

bongu.de & homebaking.at: vereinte Online-Kompetenz in Mehl & Bäckerei für beste Ergebnisse.
Kaufen Sie auf bongu.de und erhalten blitzschnell ihr Wunschmehl per Post.