

Brot pro

Das Magazin fürs Handwerk

Mit Rezepten von:

Christoph Heger,
Johannes Hirth,
Jörg Schmid
und anderen



Markenbildung als Strategie im Handwerk

Von Küsten-Jungs und Küstenkruste

Bargeldlos zahlen
Anbieter im Vergleich



Talente finden und halten
Ausbildung richtig planen



Mehr aus dem Teig holen
Richtig kneten



Editorial



Herzlich willkommen bei **BROTpro**.

Manchmal wundert man sich über das Antwort-Verhalten in der Geschäftswelt. Mein persönlicher Anspruch ist es, jede Nachricht binnen 24 Stunden zu beantworten. Manchmal scheitere ich, in der Regel bin ich deutlich schneller.

Anders bei Anbietern für bargeldloses Bezahlen. Derer gibt es aktuell eine Menge. Für sie sind im Prinzip goldene Zeiten in Deutschland angebrochen. Denn während in anderen Ländern schon über die Abschaffung von Bargeld nachgedacht wird, setzt sich die Kartenzahlung gerade erst richtig durch. Kundinnen und Kunden erwarten zunehmend, auch Kleinstbeträge bargeldlos zu bezahlen.

Und gerade die neueren Anbieter präsentieren hier preisgünstige Lösungen. Entstanden ist so allerdings auch ein Dschungel schwer vergleichbarer Konditionen. Wir wollten Licht ins Dunkel bringen und die Preise der verschiedenen Anbieter gegenüberstellen. Und waren dann sehr erstaunt, wie schwer sich viele mit der Beantwortung der Fragen tun. Einige waren innerhalb von vier Wochen nicht in der Lage, uns ihre Konditionen mitzuteilen. Unsere Übersicht ist dennoch nutzwertig geworden und gibt Orientierung.

Ganz anders meine Erfahrung mit Ulrike Detmers. Die Frau ist nicht arm an Aufgaben. Sie sitzt im Vorstand von Mestemacher, einem der großen Brot-Produzenten, arbeitet als Professorin an der Universität und enga-

giert sich stark ehrenamtlich. Wenn man einem solchen Menschen eine Terminanfrage für ein Interview schickt, dann rechnet man damit, in ein paar Tagen von einem Mitarbeiter hören.

Entsprechend baff war ich, als die Antwort nach nur 10 Minuten kam. Von Ulrike Detmers selbst. Nach ein paar E-Mails war der Termin fürs Gespräch nach nicht einmal einer Stunde fix. Das habe ich selten erlebt.

Diese Frau ist extrem gut organisiert und hat einen interessanten Fokus auf die Branche. Wir haben vor allem über ein Thema gesprochen: Frauen im Backgewerbe. Sie gelten noch immer als etwas Besonderes. Und sie werden noch immer gern übergangen. Ein Fehler, der viel Potenzial kostet. Mehr dazu im Porträt über Ulrike Detmers.

Ich wünsche Dir viel Spaß und Erkenntnisgewinn bei der Lektüre dieser Ausgabe.

Herzliche Grüße

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Sebastian Marquardt'. The signature is fluid and stylized.

Sebastian Marquardt, Chefredakteur
redaktion@brot-pro.de

Inhalt 2/20

Handwerk

Das Brot des Jahres

Seite 12

Sauerteig-Aktivität richtig steuern

Seite 16

Kneten, aber richtig

Seite 26

Blick in die Purebread Bakery Taipeh

Seite 38

Von der Kaffee-Branche lernen

Seite 74

Rohstoffe

Gerste – mehr als nur Malz

Seite 4

Möglichkeiten zur Acrylamid-Senkung

Seite 34

Wirtschaft

Ausbildung planvoll angehen

Seite 46

Markenbildung im regionalen Handwerk

Seite 54

Ausbildung in Jordanien

Seite 60

Ulrike Detmers und ihre Mission

Seite 64

Der Trend zur bargeldlosen-Zahlung

Seite 70

Konditionen der Kartenzahlungs-Anbieter

Seite 72

Rezepte

Gerdi

Seite 9

Dakos

Seite 10

Dakos-Salat

Seite 11

Roggen-Vollkornbrot

Seite 15

Kinis Brot – der König-Ludwig-Nachbau

Seite 22

Kamut-Haferle

Seite 24

Gelbe Alpen-Avocado

Seite 33

Bierkiste

Seite 45

Gorxheimer Frühlingserwachen

Seite 53

Party-Schlange

Seite 63




Nur als Tierfutter und
fürs Bierbrauen?

Gerste

Gerste hat keinen einfachen Stand. Im Alten Rom war es Straf-Essen für ungehorsame Soldaten. Und doch gehört sie in unseren Alltag – als Tierfutter, Malz in Brötchen, Bier und Whisky, in Graupensuppe oder beim Brotbacken. Als alleinige Zutat für Brot ist Gerste bereits früh von anderen Getreiden abgelöst worden. Zurecht?



A glass of beer with hops and barley. The glass is filled with golden beer and has a thick head of foam. It sits on a wooden surface next to a bunch of hops and several stalks of barley. The background is a warm, golden-brown color.

Hopfen und Malz sagt man und denkt an Bier. Basis für das Malz ist Gerste

Die einzelnen Getreidesorten sicher zu erkennen und zu unterscheiden ist nicht immer einfach, weil viele Zuchtformen optisch unterschiedliche Merkmale entwickelt haben. Die beste Übung ist direkt auf dem Feld. Gerste ist auffällig, vor allem durch ihre langen Grannen – die Haare an den Körnern. Sie sind zudem sehr rau, wenn man mit dem Finger darüber streicht, und unterschiedlich lang, länger aber als beim Roggen. An der Spitze einer Ähre enden sie ziemlich genau auf gleicher Höhe. Das heißt also, dass die unteren Körner längere Grannen haben als die oberen. Reife Gerste erkennt man daran, dass sie die Ähren hängen lässt.

Sie waren die drei wichtigsten unter den ersten ältesten vom Menschen angebauten Getreidesorten: Einkorn und Emmer, die botanischen Urväter des Weizen, die heute eher ein Nischen-Öko-Dasein fristen, und eben die Gerste, die nach wie vor eine ganz große, wenn auch andere Bedeutung hat als früher.

Als Nutzpflanze ist sie sehr alt, etwa 15.000 Jahre dürfte die erste Verwendung zurückliegen. Archäologische Funde im östlichen Balkan und im Vorderen Orient belegen es. Es handelte sich um die wilde Gerste (*Hordeum vulgare* subsp. *Spontaneum*), eine ziemlich unpraktische

Pflanze, weil sie während der Reife die Körner abwarf, die man anschließend von der Erde aufsammeln musste. Eine mühsame Arbeit selbst damals, wo der Mensch vermutlich alle Zeit der Welt hatte.

Aber die Faulheit als der wichtigste Motor des Fortschritts wirkte schon. Der Steinzeitmensch begann mit dem Fruchtanbau, auch mit der Pflanzenzüchtung, um größere Erträge zu erzielen und diese bequemer zu ernten. Wobei die „Pflanzenzüchtung“ im Fall der Gerste zunächst sicherlich nur in der Auswahl der Pflanzen mit fest sitzendem Korn und gutem Ertrag für den weiteren Anbau bestand. Die gezielte Kreuzung als Züchtungsmethode kam erst hunderte Jahre später.

In der mittleren Steinzeit, Mesolithikum, vor etwa 11.500 bis 7.500 Jahren, vor allem dann aber im Neolithikum, wurden die Menschen

Haarige Angelegenheit – die rauen Grannen der Gerste sind charakteristisch, sie enden zudem alle in etwa auf gleicher Höhe und geben der Ähre ihre charakteristische Form





Wenn es um die Backfähigkeit geht, liegt der Weizen weit vor Gerste. Das wussten schon die alten Römer

zunehmend sesshaft. Sie wollten nicht mehr ständig umherziehen müssen, sie begannen Ackerflächen anzulegen und zu bearbeiten.

Über Jahrtausende gehörte Gerste, anders als heute, zu den wichtigsten Nahrungsmitteln des Menschen. Sie hat relativ geringe Ansprüche, gedeiht also auch dort, wo durch Erosion oder vorangegangene Bewirtschaftung die Böden versauerten oder nährstoffarm wurden. Sie wurde jedoch mit der Zeit durch andere Getreidearten, vor allem durch den Weizen, zurückgedrängt. Wurde sie in der Antike im Vergleich zum Weizen in beinahe zehnfacher Menge angebaut, änderten sich die Verhältnisse. Gerste hat einen großen Nachteil: Infolge ihres zu geringen Glutengehalts ist sie für sich genommen nicht sonderlich zum Brotbacken geeignet.

Im alten Rom wurde Gerste noch in Mischung mit Weizen zu Fladenbrot verarbeitet oder, mit Weizenkleie, zu „Sklavenbrot“. Man sieht: Der Ruf bröckelt. Ein Soldat der römischen Armee, der sich etwas zuschulden kommen ließ, wurde zur Strafe mit Gerste verpflegt.

Der Weizen war für feines Brot und andere Backwaren besser, während die Gerste zu Hühnerfutter wurde. Und das, obwohl man die gesundheitsfördernde und heilende Wirkung des Getreides kannte und nutzte. Die Gladiatoren stärkten sich mit Gerstengraupen. Und Platon pries sie über das Körperliche noch hinaus: „Gerste, die Speise der Philosophen.“

Und heute? Platz vier in der Welt, kein schlechter: An der Anbaufläche gemessen, stellt die Gerste nach Weizen, Mais und Reis das bedeutendste Getreide der Welt. Ihre Nutzung hat sich jedoch im Verlauf der vielen Jahrhunderte grundlegend geändert.

An erster Stelle steht heute Tierfutter, hierfür wird hauptsächlich die Wintergerste angebaut. Die andere Gerstenform, die Sommergerste (auch Braugerste genannt), ist botanisch mit der Wintergerste identisch. Nur die andere Vegetationszeit während des Jahres bedingt den Unterschied im Gehalt an Protein und Stärke.

Anbauflächen und Ernteerträge kann man heute für Deutschland grob im Verhältnis 4:1 ansetzen, also die vierfache Fläche und vierfache Ernte bei Wintergerste gegenüber der Sommergerste. Knapp 12 Millionen Tonnen des Getreides werden jährlich in Deutschland geerntet.

Auch bei der Whisky-Produktion kommt Gerstenmalz zum Einsatz



„Gerstensaft“ sagt schon alles. Und gemeint ist natürlich nicht etwa „Saft aus Gerste“, den es in der Form gar nicht gibt. Ohne Gerste gibt es schlicht kein Bier. Wobei auch das so ganz nicht stimmt, man kann Malz aus anderen Getreidearten herstellen, nur ist die Gerste dafür am besten geeignet.

Und das Malz wird zwar zum größten Teil von Bierbauern benötigt, doch auch für den Malt-Whisky (und andere Spirituosen) kommt es zur Verwendung. Und selbst ohne Alkohol kommt man in den Genuß von Malz. Mit einem Malzbier trinkt man garantiert alkoholfrei, ebenso wie mit Malzkaffee oder Ovomaltine.

Aber reines Gerstenbrot backen? Eine schwierige Aufgabe, die von einigen Enthusiasten immer wieder angegangen wird. Wenn man Beiträgen im Internet Glauben schenkt, und das sollte man erst, wenn man das Rezept ausprobierte, gelegentlich vom Erfolg gekrönt. Die Experimente verfolgen vor allem ein Ziel, das in der aktuellen Diskussion über die mögliche Gluten-Sensitivität verlockend ist: Backwaren herzustellen, die weitgehend glutenfrei sind.

Doch die Erfahrung der Generationen von Bäckern kann man nicht einfach ignorieren. Und die besagt: Mit Gerste allein geht es nicht, zu wenig Gluten. Gerstenbrote haben also fast immer einen Anteil an glutenreichen Mehlen wie Weizen, Roggen, Dinkel, um die richtige Krume entstehen zu lassen.

Aber in einer anderen Form wird Gerste auch vom Bäcker verwendet: Als Backmalz, das aus



Wenn die Gerste den Kopf hängen lässt, ist sie erntereif

Getreide, auch Gerste, in verschiedenen Arten hergestellt wird (enzymaktiv, enzyminaktiv), und zu den ältesten Backmitteln gehört. Das Backmalz kann die Krumen- und Krusteneigenschaften beeinflussen, die enzyminaktiven Formen können die Farbe und den Geschmack verbessern.

Die Schwierigkeiten, mit Gerste allein zu backen, haben die Verwendung als Lebensmittel stark eingeschränkt. Die Produkte sind, neben Gerstenmehl, Brei, Schrot, Graupen. Nicht jedermanns Lieblingsspeisen. Dabei werden der Gerste Heilkräfte zugeschrieben und manche davon auch wissenschaftlich belegt. Sie dürfen nach der EU-Verordnung zu Health-Claims deklariert werden. Die Gesundmacher sind so genannte Beta-Glucane, die den Blutzuckerspiegelanstieg nach Mahlzeiten reduzieren und die Cholesterinmengen normalisieren, somit der mögliche Entstehung von Herz- und Kreislaufkrankheiten sowie Diabetes 2 entgegenwirken. Gerste hat also noch Entwicklungspotential, über Futtermittel und Bier hinaus. 🍷

Text:
Michal Sip

GERSTE – HORDEUM VULGARE

Ordnung:	Süßgrasartige (Poales)
Familie:	Süßgräser (Poaceae)
Unterfamilie:	Pooideae
Tribus:	Triticeae
Gattung:	Gerste



Als Graupensuppe ist Gerste in vielen Regionen gefragt

Gerdi

Rezept & Bild:
Akademie Deutsches Bäckerhandwerk

Gerste kommt nur selten im Brot zum Einsatz. Dabei setzt das Getreide aromatisch interessante Akzente. In diesem Rezept wird das Mehl zuvor geröstet. Das verwandelt den etwas dumpfen Geschmack in ein karamellig-schokoladiges Aroma. Dabei verliert es allerdings auch Feuchtigkeit, was über eine höhere TA ausgeglichen wird.

Vorteig

- ▶ 2,500 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 2,500 kg Wasser
- ▶ 0,025 kg Hefe

Kneten: 4 Minuten langsam,
1 Minute schnell
Teigtemperatur: 24°C
Teigruhe: 12 Stunden in der Kühlung

Hauptteig

- ▶ 5,000 kg Vorteig
- ▶ 5,400 kg Wasser
- ▶ 3,000 kg Gerstenmehl Vollkorn,
geröstet
- ▶ 2,000 kg Gerstenschrot
Vollkorn, mittel
- ▶ 2,500 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 0,230 kg Honig
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,085 kg Hefe
- ▶ 0,060 kg Brotgewürz
- ▶ 0,046 kg Malz, aktiv
- 18,521 kg Teig

Kneten: 5 Minuten langsam,
4 Minuten schnell
Teigtemperatur: 26°C
Teigruhe: 45 Minuten

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 900 g
- ⦿ Teig auswiegen, anschließend rundwirken und mit Schluss nach oben im Gärkorb 45 Minuten

gehen lassen (3/4-Gare). Vor dem Schießen dreimal einschneiden.

Backen

Schwaden: normal,
nach 10 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur: 240°C,
fallend auf 210°C
Backzeit: 50 Minuten



Ντακος

Dakos oder Ντακος ist ein griechischer Gerstenzwieback, der ursprünglich aus Kreta kommt. Er ist relativ hart und kann eigentlich nicht pur verzehrt werden, ohne anschließend einen Zahnarzt aufzusuchen. Deshalb wird dieser Zwieback mit einer Mischung aus klein zerstückelten oder aufgeriebenen Tomaten, Feta, Kräuter, Kapern und Oliven serviert. Klingt relativ simpel, ist aber eine hervorragend schmeckende Vorspeise.



Kneten: 10 Minuten langsam, 2 Minuten schnell
Teigtemperatur: 24°C
Teigruhe: 20-30 Minuten

Aufarbeitung

⦿ Teigeinlage 100 g
⦿ Teig auswiegen, rundschieben, 15 Minuten ruhen lassen. Dann die Teiglinge flachdrücken, in der Mitte ein kleines Loch machen, auf Blechen absetzen. 60 Minuten Stückgare.

Backen

Schwaden: wenig
Backtemperatur: 220°C
Backzeit: 20 Minuten
Auskühlen lassen, die Brötchen in der Mitte auseinander schneiden und nochmals bei 150°C 1-2 Stunden im Ofen trocknen lassen. 🍴

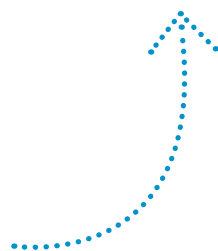
Vorteig (Poolish)

- ▶ 1,700 kg Hartweizenmehl (alternativ Weizen 550)
- ▶ 1,700 kg Wasser
- ▶ 0,017 kg Frischhefe

Kneten: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 22°C
Teigruhe: 2 Stunden bei Raumtemperatur, dann 22 Stunden in der Kühlung

Hauptteig

- ▶ 3,400 kg Poolish
 - ▶ 5,000 kg Wasser
 - ▶ 6,700 kg Gerstenvollkornmehl
 - ▶ 1,600 kg Hartweizenmehl (alternativ Weizen 550)
 - ▶ 0,200 kg Salz
 - ▶ 0,200 kg Honig
 - ▶ 0,500 kg Butter
 - ▶ 0,065 kg Hefe
 - ▶ 1,000 kg Lievito Madre oder Sauerteig
- 18,665 kg Teig





Und nun zur Verwendung ohne anschließenden Zahnarztbesuch:

- ⦿ Die Tomaten am besten in einem Teller aufschneiden und klein würfeln, da der Saft noch benötigt wird. Die Dakos saugen ihn auf und werden so erst ohne Gefahr für die Zähne verzehrbar.

- ⦿ Pro Person ein Stück Zwieback auf einen Teller legen und die gewürfelten Tomaten samt Flüssigkeit darauf verteilen. Den Feta-Käse zerbröseln und ebenfalls darauf geben. Mit Salz und Oregano würzen und mit Öl beträufeln. Wer will, kann noch frische Kräuter und Knoblauch dazugeben. Abschließend noch mit Kapern und Oliven garnieren. Kurz durchziehen lassen, damit der Dakos schön weich von der ganzen Flüssigkeit wird, und genießen. καλή όρεξη. (Guten Appetit.) 🍴


Dakos-Salat

- ▶ 4 Stück Gerstenzwieback
- ▶ 300 g vollreife, fast überreife Tomaten
- ▶ 160 g Feta
- ▶ Olivenöl
- ▶ Essig (Weinessig)
- ▶ Oregano
- ▶ Kapern und gute Oliven (Kalamata)
- ▶ Salat oder frische Kräuter nach Belieben

Tipp

Bei trockener Lagerung ist dieser Zwieback einige Monate lang haltbar.

Rezept & Bilder: Samuel Kargl

 www.samskitchen.at

Gesund Das Brot des Jahres und lecker



Westfälischer Pumpernickel, Hamburger Schwarzbrot, Ammerländer Vollkornbrot, Rheinisches Schwarzbrot oder Schinkenbrot, das allerdings keinen Schinken enthält, sondern als Brot zum Schinken gereicht wird – Roggen-Vollkornbrot kennt viele Gesichter. Es ist damit deutsches Kulturgut. Und als solches soll der Klassiker in diesem Jahr geehrt werden.

Seit 2018 küren die Verantwortlichen vom wissenschaftlichen Beirat des Deutschen Brotinstituts das Brot des Jahres. Im dritten Jahrgang fiel die Wahl auf das Roggen-Vollkornbrot. Sie soll ein Zeichen setzen – gegen den zurückgehenden Anbau des deutschen Kulturgetreides Roggen. Sie ehrt aber auch ein vielseitiges Brot mit großen Qualitäten.

Die Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches definieren das Roggen-Vollkornbrot als Laib, dessen enthaltene Mahlerzeugnisse zu mindestens 90 Prozent Roggen sein müssen. Und zwar inklusive Schalen und Keimling. Das ganze Roggenkorn kann dabei fein gemahlen oder grob geschrotet sein. Rezepturen, Formgebung und Backverfahren sind den Bäckerinnen und Bäckern freigestellt, sodass es in den verschiedenen Regionen in Deutschland traditionell viele Arten von Roggen-Vollkornbroten gibt.

Allen gemeinsam ist das vergleichsweise positive Nährwertprofil. So hat ein Roggen-Vollkornbrot rund 25 Prozent weniger Kalorien als die gleiche Menge Weißbrot. Der ernährungsphysiologische Wert von Roggen-Vollkornbroten liegt besonders in ihrem Gehalt an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Der hohe Ballaststoffgehalt wirkt sich positiv auf das Sättigungsgefühl und die Darmtätigkeit aus. Außerdem helfen die Ballaststoffe dabei, den Glukoseanstieg im Blut bei der Aufnahme zucker- und stärkehaltiger Lebensmittel zu verlangsamen.

Da es wissenschaftlich begründete Hinweise darauf gibt, dass eine hohe Ballaststoffaufnahme das Risiko vermindert, an Diabetes und Dickdarmkrebs zu erkranken, wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung der regelmäßige Verzehr von Vollkornbroten empfohlen. Dabei ist Roggen das Brotgetreide mit dem höchsten Anteil an Ballaststoffen.

Über 1.200 Jahre lang war er das vorherrschende Brotgetreide in Deutschland. Bis

vor 60 Jahren wurde stets mehr Roggen als Weizen geerntet und gemahlen. Seither steigt der Anteil des Weizens, während der Roggenanteil rückläufig ist. Die Gründe dafür sind vielfältig. So ist der Anbau von Roggen schwieriger, weil das Getreide oft langstrohig ist. Der Roggenpreis ist auch etwas niedriger, was den Roggen für Landwirte ökonomisch unattraktiver macht.



Hinzu kommt, dass in Deutschland viel gedüngt wird, was Roggen nicht in diesem Maße braucht. So stieg die Roggenanbaufläche in Dänemark um das Dreieinhalbfache, nachdem eine strikte Düngungsrichtlinie eingeführt und dadurch Stickstoff beim Düngen limitiert wurde.

Nach wie vor ist Roggen aber in vielen traditionellen Brotsorten enthalten, neben dem Roggen-Vollkornbrot unter anderem auch in Mischbroten. „Wir würden es sehr begrüßen, wenn dem Stellenwert des Roggens in der deutschen Brotkultur wieder eine größere Bedeutung beigemessen würde“, so Prof. Dr. Meinolf Lindhauer, Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats des Deutschen Brotinstituts. „Der Roggen verfügt über besondere ökologische Vorteile: Mit einer verstärkten Nachfrage nach Roggen-Vollkornbrot könnte ein bemerkenswerter Beitrag zur Ausweitung der Fruchtfolge im Pflanzenbau geleistet werden, was zur Biodiversität beitragen würde.“

Im Abo günstiger

1 Jahr Brot
für € 50
pro

Im Abo
€ 29,20 sparen
Brot
pro



040/42 91 77-110

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

Das Abo bringt Ihnen ab der nächsten Ausgabe BROTpro viermal jährlich frei Haus. Der Bezugspreis für das Abonnement beträgt in Deutschland, Österreich und der Schweiz EUR 50,00 (statt EUR 79,20 bei Einzelbezug; Auslands-Abo: EUR 70,00). Das Abonnement verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr. Sie können das Abonnement aber jederzeit kündigen und erhalten das Geld für bereits gezahlte, aber noch nicht erhaltene Ausgaben zurück.

Roggen-Vollkornbrot

Purer Roggen, Wasser, Salz – sonst nichts. Mehr braucht es nicht für ein voll aromatisches Brot für deftige Mahlzeiten. Und das bei geringstem Aufwand. Alles Wichtige erledigt der Teig auf Basis eines triebstarken Anstellguts selbst. So kann man das Brot des Jahres auf denkbar einfache Weise produzieren.

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

Hauptteig

- ▶ 10,000 kg Roggenschrot fein
- ▶ 8,800 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,120 kg Anstellgut (aufgefrischt)
- 19,120 kg Teig

Kneten: 10 Minuten langsam
Teigtemperatur: 28°C
Teigruhe: 12-16 Stunden bei Raumtemperatur

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 1.100 g
- ⦿ Teig auswiegen, anschließend rundwirken und mit Schluss nach oben im Gärkorb 60-90 Minuten gehen lassen (volle Gare).

Backen

Schwaden: nein
Backtemperatur: 280°C,
fallend auf 220°C
Backzeit: 45-50 Minuten ☑



Produktionssicher auf
Hefe-Zusatz verzichten

Aktivität steuern

Im Hobby-Bereich nennt man sie Schisser-Hefe, in der professionellen Bäckerei soll sie für Produktionssicherheit sorgen. Wer aber Sauerteig nur als Geschmacks-Komponente versteht, während die Backhefe den Trieb regelt, vergibt Wettbewerbs-Chancen. Denn der Verzicht verbessert Haltbarkeit und Aroma. Er verschafft den eigenen Produkten also Individualität.

Die Sauerteig-Lehre an deutschen Ausbildungsstätten ist in die Jahre gekommen. Sie fokussiert sich noch immer auf Trennung von Trieb auf der einen sowie Säure und Geschmack auf der anderen Seite. Für den Trieb ist die Hefe zuständig. Sie wird genutzt wie ein Gaspedal.

Die Menge des vollreifen Sauerteigs wird dann nach gewünschter Geschmacks-Intensität gewählt. Wünscht man sich ein mildes Brot, kommt weniger davon in den Hauptteig. Folgerichtig lautet ein Vorschlag gar, den Sauerteig zu kochen und kalt zu stellen, um die Berechenbarkeit, Verlässlichkeit, den Convenience-Grad zu erhöhen.

Traditionelle Arbeitsweisen aus Notzeiten haben gezeigt, dass es verlässliche Ergebnisse auch unter Verzicht von Backhefe geben kann. Das ist nicht trivial und muss durch Know-how erarbeitet werden. Um sich auf den Weg zu machen, sollte er mit guten Vorteilen belegt sein. Es gibt sie:

- Individualisierung, unverwechselbare Produkte
- Geschmacksgewinn
- Einfachere Vermarktung
- Längere Frischhaltung
- Höhere Marge
- Gegenüber Fertigmischungen weitaus günstigere Rohstoffkosten, auch bei hochwertigen Mehlen

Wo Licht ist, gibt es auch Schatten. Die Nachteile liegen auf der Hand:

- engere Verarbeitungs-Zeiträume
- anspruchsvolle handwerkliche Fähigkeiten sind unabdingbar
- höherer Anspruch an das Mehl, es muss als Nahrungsmittel für die wichtigsten Mitarbeiter verstanden werden: die Mikroorganismen
- Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, insbesondere im Verkauf, brauchen eine Geschmacksschule, um die hintergründigen Aromen zu erfassen und sich vom Produkt zu überzeugen.

Zunächst soll es um Reifezeiten gehen. Hier ist ein Umdenken wichtig. Denn wer den bisherigen Sauerteig plötzlich ohne Hefe zum Treiben nutzen will, kann auch einen Laien in

die Teigmacherei stellen. Beide scheitern mit großer Wahrscheinlichkeit. Der Sauerteig weiß ja noch nichts über seine neue Aufgabe. Er muss zunächst angelehrt, trainiert werden. Denn Sauerteig ist nicht gleich Sauerteig.

Ein Ausflug in die Theorie. So wird Sauerteig im Deutschen Lebensmittelhandbuch definiert:

„Sauerteig ist ein Teig, dessen Mikroorganismen (Hefen, Milchsäurebakterien) sich in aktivem Zustand befinden (...) Sie sind nach Zugabe von Getreideerzeugnissen und Wasser zur fortlaufenden Säurebildung befähigt. Teile eines Sauerteigs werden als Anstellgut für neue Sauerteige verwendet. Die Lebenstätigkeit der Mikroorganismen wird



Richtige Reifezeiten bestimmen darüber, ob das Brot gut aufgeht. Und die werden vom Teig festgelegt, nicht von der Uhr

erst durch Backen oder Heißextrudieren beendet. Die Säurezunahme des Sauerteigs beruht ausschliesslich auf dessen Gärungen. Den Säuregrad beeinflussende Zutaten – ausgenommen Sauerteigbrot – werden nicht verwendet.“

In Österreich gilt laut „Codex Alimentarius Austriacus“ eine etwas andere Auffassung:

„Sauerteig ist ein aus Mehl oder Schrot mit Wasser bereiteter in saurer Gärung befindlicher Teig. Die Gärung und Säuerung kann entweder spontan erfolgen oder durch Zusatz einer über eine Reinzucht hergeführte Mischkultur von Sauerteighefen und Säurebildnern hervorgerufen werden. Nach der Art der Entstehung von Sauerteig unterscheidet man daher Natursauer und Reinzuchtsauer.“

Konsens beider Definitionen ist: Lebensfähige, aktive Mikroorganismen befinden sich in einem Gemisch aus Wasser und Getreideerzeugnissen und sind für die Säurebildung verantwortlich. Entscheidend ist der

Unterschied: In Deutschland gilt auch der Reinzuchtsauer als Sauerteig, ohne weitere Differenzierung. Unter der Prämisse müsste man eigentlich auch nicht zwischen Backhefe und Madre unterscheiden. Ein schwieriges Beispiel von Lobbyismus. Der Text im deutschen Lebensmittelhandbuch wird mitverantwortet von einem industriellen Sauerteighersteller. Soweit der Ausflug.

Für den Gebrauch eines Starters als Triebmittel und Sauerteig ist eine Menge aktiver Mikroorganismen wichtig, also eine hohe Konzentration im richtigen Verhältnis zueinander. Diese Mikroorganismen unterteilen sich im Wesentlichen in Hefen und Bakterien – mit unterschiedlichen Unterarten. Sie bauen Bestandteile des Mehls ab, der Sauerteig verändert sich über die Zeit. Volumen und Säure nehmen zu, aber auch Aromen. Diese müssen dann stufenweise gefüttert werden und zum richtigen Zeitpunkt in den Hauptteig gelangen. Im Grunde altes Wissen, hier und da ein wenig verschüttet.

Erste Erkenntnis: Brotgeschmack hat nicht unbedingt etwas mit der Schönheit des Laibes oder einem aufgegangenen Teigling zu tun. Das ist zumindest tröstlich. Der Verlockung allerdings, den Brotgeschmack mit einer Portion Hefe zu beeinträchtigen, weil das Prachtstück äußerlich gewinnt, sind schon viele erlegen. Dabei fehlt manchmal der Rückschluss, dass mit der deutlich kürzeren Gare auch trotz des Sauerteigs die gewollten Fermentations-Aromen nicht gebildet werden können.



Kleine Mengen Anstellgut werden zunächst in warmem Wasser aufgeschlagen. Wärme und Sauerstoff bringen die Mikroorganismen in Gang. Zugleich verteilt man sie gleichmäßig im Wasser, sodass das hinzukommende Mehl gut durchfermentiert wird

Teigtemperaturen sind ein entscheidender Faktor bei der Aktivitätssteuerung



Ist der Sauerteig sehr triebstark, geht das oft zu Lasten des Aromas. Der Teig hat dann zu wenig Zeit für seine Entwicklung

Für den Brotgeschmack kann man pauschalisieren: 12 Stunden Fermentation sind besser als 6 Stunden, 20 Stunden sind besser als 10. Und dann? Irgendwann kippt die Teigstabilität und der Teigling fällt in sich zusammen.

Es gilt also, schon vorher Rahmenbedingungen zu schaffen, unter denen der Teigling eine längere Fermentationsphase überhaupt übersteht. Stimmen müssen Faktoren wie die Sauerteigaktivität und -menge, Teig- und Umgebungstemperatur sowie die Mehlqualität, damit am Ende nicht ein

FERMENTATIONS-GESCHWINDIGKEIT

Fermentations-Geschwindigkeit lässt sich über mehrere mögliche Faktoren steuern:

- Qualität des Anstellgutes (Zusammensetzung, Dichte der Mikroorganismen)
- Menge des Anstellgutes
- Fermentationstemperatur
- Teigausbeute
- Fermentationshemmer wie Salz oder Zucker (letzterer hat zwei Gesichter: niedrig dosiert als Energiequelle, hoch dosiert als Bremse)
- Substrat (Feinheit und Qualität des Mehls)
- Sauerstoff

abgefressener Teig in den Ofen kommt, der keine Brotform mehr zulässt und nur noch durch Sonderbehandlung zu retten ist.

Die ersten Schritte mit dem eigenen Sauerteig zeigen ihn zögerlich, man lernt sich kennen und irgendwann funktioniert er so gut, dass man keine zusätzliche Backhefe mehr im Teig benötigt. An dieser Stelle werden manche Menschen zu Helikopter-Eltern für ihren Sauerteig. Sie pöppeln die Kultur so sehr, dass sie nur noch Volumen, aber kaum mehr Geschmack entwickelt.

Man feiert also das schnelle Wachstum des Sauerteigs, bewegt sich in Wahrheit aber aus dem Gleichgewicht. Die Brote werden schön, aber weniger aromatisch. Im besten Fall will man beides. Sollte der Teig zu schnell aufgehen, lässt sich durchaus eine Bremse einlegen. Salz zum Beispiel hemmt die Mikroorganismen. Gibt man es zum Sauerteig, reift er langsamer und entwickelt mehr Aroma. Zucker hat in größeren Mengen eine ähnliche Wirkung, was etwas paradox wirkt. Denn in kleineren Mengen pusht er das Wachstum eher. Ebenso verlangsamt eine Verringerung der Temperatur die Mikroorganismen.

Das funktioniert übrigens auch mit konventioneller Hefe. Man kann auch einem Brot Geschmack beibringen, das sehr viel Hefe im Teig

MERKEN

- Reifezeiten bestimmen das Brotaroma
- triebstarke Sauerteige können für fehlendes Brotaroma verantwortlich werden

Oft wird komplett ausgereifter Sauerteig nur als Geschmacks-Komponente verwendet, für den Trieb sorgt Hefe. Das geht zulasten von Individualität und Aroma





Salz bremst den Sauerteig, so hat er mehr Zeit, Aroma zu entwickeln

hat, indem man den Teigling zu passender Zeit in die Kühlung bringt und die Reifezeit auf 12 oder mehr Stunden ausdehnt.

Diese Gärverzögerung ist das einfachste Verfahren, weil man bei fast jedem Schritt flexibel bleibt. Man kann in gewissem Rahmen entscheiden, wann die optimale Teigreife erreicht werden soll.

Die klassische Bäckerei, die Sauerteig im Wesentlichen als Geschmacksgeber versteht und die Hefe als Triebmittel nutzt, arbeitet mit ausgesäuerten, ausfermentierten Teigen, die – relativ zur Hefe – kaum Trieb beisteuern. Man kennt den Säuregrad und bemisst den



Auch in der Kühlung lässt sich die Fermentations-Geschwindigkeit bremsen – zugunsten von mehr Aroma und Flexibilität

Säureeintrag an der Menge des zugegebenen Sauerteigs. Hellere Mischbrote bekommen dann 10 bis 20 Prozent, Brötchen maximal 5 Prozent, kräftige Roggenvollkornbrote 40 Prozent Sauerteiganteil im Brot. In diesem Fall ist die Menge des versäuerten Mehls als Teil der Gesamtmehlmenge gemeint. Ein beliebtes – aber nicht durchgängig verwendetes – Verfahren in Deutschland ist, die Menge des versäuerten Mehls auf das Roggenmehl im Rezept zu beziehen. Hier aber gilt die Gesamtmehlmenge als Bezugsgröße.

Wichtig: Das Vorgehen mit ausgesäuerten Teigen muss getrennt gesehen werden von der Bäckerei ohne Backhefe. Gern werden die Seiten im besten Sinne des Wortes „übergriffig“ und wenden die Logik des eigenen Lagers auf das andere an. Das funktioniert nicht.

Jetzt geht es aber an eine Basisidee, die sich als Begleiterin in der Backstube bewährt hat. Ein Grundschemata, mit dem man fast alle Teige beherrschen kann – die Detmolder 2-Stufen-Führung.

Der Standard als Wunderwaffe



Die Wahl des Mehls bestimmt darüber, wie gut und schnell sich ein Sauerteig entwickelt



Lehrmeinung ist noch immer, dass diese Art der Führung zusätzlich Backhefe benötigt. Bäckereien sind auf ein hohes Maß an Produktionssicherheit angewiesen. Der Gedanke wird an dieser Stellen hinten angestellt und mit mehr Geschmack sowie besserer Frischhaltung durch gründlichere Verquellung des Mehls belohnt.

Weil man mit dem tiefen Verständnis dieser Methode nicht nur den Freischwimmer erwirbt, sondern im übertragenen Sinn das Deutsche Schwimmabzeichen in Gold, soll sie hoch- und runterdekliniert werden - anhand eines Universalrezeptes.

Detmolder 2-Stufen-Sauer

Besonderheit: Die 1. Stufe kann langgezogen werden. Ein guter, sicherer Allrounder für die Roggensauerteig- und die Mischbrotbäckerei mit dunklem Weizenanteil.

Kennzahlen:

1. Stufe: Anstellgut, Mehl und Wasser im Verhältnis 1:10:6
Teigausbeute: 150-160
Teigtemperatur: 25°C
Reifezeit: 10-24 Stunden
2. Stufe: Anstellgut, Mehl und Wasser im Verhältnis 1:2:2
Teigausbeute: zirka 190
Teigtemperatur: 28°C
Reifezeit: 4 Stunden

Die Reifezeit der ersten Stufe ist stark abhängig von der Qualität des eigenen Anstellgutes. Exemplarisch sei ein Champagnerroggen-Starter genannt, der 8 bis 10 Stunden für die Reife benötigt. Man lässt diesen Sauerteig bei 22°C reifen, um auf mindestens 12 Stunden zu kommen.

Man kann also für die Regulation der Fermentations-Geschwindigkeit mit den Zeiten spielen. Etwas weniger Anstellgut oder etwas kühlere Temperaturen bringen die gewünschte Verzögerung. Natürlich spielt auch eine Rolle, ob ein 1150er-Roggenmehl oder ein Vollkornmehl zur Verwendung kommt. Urkorn wie Champagnerroggen bringt dabei mehr Nährstoffe (geringere Fallzahl) in den Teig, ist deshalb triebstark und außergewöhnlich geschmacksintensiv, ohne zu stark zu versäuern. 🍞

Kinis Brot

Der König Ludwig-Nachbau

Die König-Ludwig-Kruste ist ein beliebtes Brot in vielen Bäckereien. Nur leider eine Fertigmischung mit vielen Zusatzstoffen, die ein gutes Brot nicht braucht. Ziel war es, diesen Verkaufsschlager nachzubauen. Ohne Zusatzstoffe. So entstand Kinis Brot. Kini – so wurde König Ludwig im bayerischen Volksmund genannt.



Der Charme dieses Rezeptes gründet auf drei Punkten. Zwei geschmacksintensive Urkornsorten werden miteinander kombiniert. Dinkel und Roggen sind ein glückliches Paar, bei dem hier zwei besonders charakterstarken Partnern eine Bühne gegeben wird. Eine zweistufige Fermentation führt zu mildem Teig. Und Vollmilch sowie Rübensirup fungieren als verbindende Elemente.

1. Sauerteigstufe

(Verhältnis klassisch 1:10:6)

- ▶ 10 g Anstellgut
- ▶ 60 g Wasser (handwarm)
- ▶ 100 g Champagnerroggenmehl (alternativ Roggenmehl 1150)

☉ Das Anstellgut wird im Wasser sauber aufgelöst. Dann das Mehl mit dem Wasser verkneten. Abgedeckt 15 Stunden bei 25°C reifen lassen, danach noch bis zu 24 Stunden in der Kühlung. Gebraucht werden später nur 120 g. Was übrig bleibt, kann nach der Reifezeit als Anstellgut wieder in die Kühlung. Wer mit

Roggenvollkorn arbeitet, sollte eine TA von mindestens 165 anstreben, der Vorteig wird sonst zu trocken und fermentiert deutlich langsamer.

2. Sauerteigstufe

(Verhältnis klassisch 1:2:2)

- ▶ 120 g Vorteig (1. Sauerteigstufe)
- ▶ 250 g Wasser (warm)
- ▶ 250 g Champagnerroggenmehl (alternativ Roggenmehl 1150)

☉ Den Vorteig tröpfchenweise mit dem Wasser zu einem homogenen Brei lösen, mit dem Mehl verrühren und 4 Stunden abgedeckt bei 28°C reifen lassen.



Hauptteig

- ▶ 600 g Sauerteig (vollaktiv)
- ▶ 180 g Wasser (handwarm)
- ▶ 200 g Vollmilch (handwarm)
- ▶ 500 g Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 200 g Champagnerroggenmehl (alternativ Roggenmehl 1150)

☉ Den Sauerteig in Wasser und Milch auflösen. Das Mehl hinzugeben, alles gründlich vermengen und 15 Minuten ruhen lassen (Fermentolyse).

- ▶ 30 g Rübensirup (alternativ Backmalz inaktiv)
- ▶ 22 g Salz

☉ Sirup und Salz in den Teig kneten und gegebenenfalls durch Wasserzugabe die Teigfestigkeit anpassen.

- ☉ 15 Minuten Kesselgare.
- ☉ Dann zu 2 Laiben aufarbeiten und im Gärkorb 90 Minuten gehen lassen (Teigtemperatur 26°C).
- ☉ Bei 250°C, fallend auf 220°C 50 Minuten ausbacken. Schwaden: normal, nach 10 Minuten Zug ziehen.

Variation

Man kann den 2-Stufen-Sauer auch drehen: die 1. Stufe wird kurz geführt, als Aktivierungsstufe. Die zweite Stufe reift etwas weicher und etwas kühler.

1. Sauerteigstufe

- (Verhältnis 1:2:2)
- ▶ 7,5 g Anstellgut
 - ▶ 15 g Wasser (handwarm) sauber auflösen
 - ▶ 15 g Champagnerroggenmehl (alternativ Roggenmehl 1150)

☉ Das Anstellgut wird im Wasser sauber aufgelöst. Dann das Mehl mit dem Wasser verkneten. Abgedeckt 5 Stunden lang bei 25°C reifen lassen.

2. Sauerteigstufe

(Verhältnis 1:10:8)

- ▶ 35 g Vorteig (1. Sauerteigstufe)
- ▶ 280 g Wasser (warm)
- ▶ 350 g Champagnerroggenmehl (alternativ Roggenmehl 1150)

☉ Den Vorteig tröpfchenweise mit dem Wasser zu einem homogenen Brei lösen, mit dem Mehl verrühren und 12 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen.

☉ Es geht dann weiter wie im Originalrezept, wobei das Wasser im Hauptteig um 30 g zu reduzieren ist, weil der Sauerteig mehr Flüssigkeit enthält. 🍴







Kamut-Haferle

Hafermilch ist in Kaffeehäusern gerade richtig beliebt. Kein Wunder. Das Aroma des Getreides veredelt den Kaffeegeschmack in den Augen seiner Liebhaber/innen. Auch im Brot leistet Hafer aromatisch richtig gute Arbeit. Dabei bringt die Hafermilch als Schüttflüssigkeit eine leichte süße in den Laib, der während einer Reifezeit im von zwei Tagen im Kühlhaus ein volles rundes Aroma entwickelt.

Mehlmischung

- ▶ 4,700 kg Kamut (Khorasan, alternativ Weizen)
- ▶ 2,650 kg Hafer

Vorteig

- ▶ 2,650 kg Mehlmischung
- ▶ 2,650 kg Hafermilch
- ▶ 0,003 kg Hefe

Kneten: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 12-14°C
Teigruhe: 12-16 Stunden bei Raumtemperatur

Brühstück

- ▶ 2,650 g Haferflocken (kleinblättrig)
- ▶ 2,650 g Hafermilch

Die Haferflocken ohne Fett anrösten, mit der Hafermilch übergießen und gut durchmischen. Dann abkühlen lassen.

Hauptteig

- ▶ 5,300 kg Vorteig
- ▶ 5,300 kg Brühstück
- ▶ 4,700 kg Mehlmischung
- ▶ 3,300 kg Hafermilch

- ▶ 0,200 kg Salz
 - ▶ 0,040 kg Hefe
-
- 18,840 kg Teig

Zum Bestreuen

- ▶ Haferflocken (großblättrig)

Kneten: 10 Minuten langsam
Teigtemperatur: 24°C
Teigruhe: 60 Minuten

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 1.100 g
- ⦿ Formen fetten und mit Haferflocken aussteuen.
- ⦿ Teig auswiegen, in die Form geben und 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, dann 48 Stunden in der Kühlung.
- ⦿ Vor dem Schießen Oberfläche anfeuchten und mit Haferflocken bestreuen sowie längs einschneiden.

Backen

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





Gerührt, nicht geschüttelt

Bei Knetzeiten und Teigtemperaturen den **Durchblick** behalten

Bereits das Kneten des Teiges ist ein sehr kritischer Schritt auf dem Weg zum perfekten Brot. Soweit, so klar. Doch wie lässt sich auch ohne konkrete Angaben zur Knetzeit einen optimaler Teig herstellen?



Für die aktuelle Ernte empfiehlt sich die langsame Quellknetung

Text: Christoph Heger

 @christoph.heger

 /christoph.heger.5

 www.christophheger.de

Nach der Auswahl der Rohstoffe steht das Kneten als erster Schritt der Teigbearbeitung auf dem Plan. Die gewählten Mehlsorten geben bereits Orientierung. Während Weizenteige eine sehr intensive Knetung für sich einfordern, sind andere – insbesondere Urgetreide-Sorten – eher empfindlicher.

Weizenteige

Bei rein Weizen-basierten Teigen ist das Ganze noch sehr überschaubar. Hier knetet man den Teig so lange, bis er sich von der Schüssel löst und fest um den Knethaken wickelt. Empfehlenswert ist immer, die aktuellen Ernteberichte der jeweiligen Mühle anzusehen. Jede seriöse Mühle stellt sie entweder auf der Homepage zur Verfügung oder gibt sie auf Anfrage heraus.

In diesem Jahr wird sowohl im konventionellen als auch im Bio-Bereich tendenziell zur Quellknetung geraten. Das heißt, dass die Teige etwa 10 Minuten im langsamen Gang zu mischen sind und dann solange schnell ausgeknetet werden, bis sie sich lösen.

Die Teigtemperatur ist abhängig vom gewünschten Porenbild. Ist eine eher offene und grob geporte Krume das Ziel, sollten die Teigtemperaturen zwischen 22 und 23°C liegen. Das Schüttwasser wird dann nicht



Bei Weizen ist die Sache klar – geknetet wird, bis sich der Teig fest um den Haken wickelt

voll verquollen und steht beim Backprozess für den Dampfdruck zur Verfügung. Das sich ausdehnende freie Wasser verursacht die großen Poren.

Bei Produkten mit eher feiner Porung (Brötchen, Brezeln) sind Temperaturen von 25 bis 26°C empfehlenswert. Hierbei wird das Wasser so stark an Klebereiweiß und Stärke gebunden, dass es sich beim Backen nicht ausdehnen kann und eher eine feine Porung begünstigt.

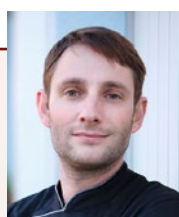
Dinkelteige

Bei Dinkelteigen gestaltet sich das Ganze schon etwas interessanter. Die weichen Kleberstrukturen des Dinkels sind sehr materialschonend für die Knetmaschine. Um ein Reißen dieser empfindlichen Struktur zu vermeiden, sollten die Teige überwiegend langsam geknetet werden. Zeiten von 12 bis 16 Minuten in der Mischphase sind keine Seltenheit.

Sollte der Teig es vertragen, können noch 30 bis 60 Sekunden im Schnellgang folgen. Länger auf keinen Fall. Sobald der Teig zu glänzen beginnt, ist er fertig. Das Glänzen kommt vom wieder frei werdenden Wasser, das aus den zerrissenen Klebersträngen austritt. Man nennt diesen Punkt die „Glanzgrenze“.

ÜBER DEN AUTOR

Christoph Heger ist Bäckermeister, Betriebswirt des Handwerks, angehender Brot-Sommelier, Urkornexperte und Botschafter der Deutschen Brotkultur. Er hat mehr als 20 Jahre Erfahrung in Meister-Ausbildung und handwerklicher Backwaren-Produktion, arbeitet als selbstständiger Berater für Bäckereien und leitet Back-Seminare.





Mischbrot ist der Deutschen Liebling. Hier richtet sich die Knetzeit nach dem Weizen-Anteil, die Temperatur nach dem Roggen

Um die fließenden und weichen Kleberstränge zu stabilisieren, ist es wichtig, das Salz erst am Ende der Knetzeit zum Teig zu geben. Denn Salz strafft den Kleber und macht ihn stabiler. Gibt man es bereits von Beginn an in den Teig, lässt er sich nicht optimal auskneten. Falls das Rezept Öl oder Fett enthält, kommt auch das erst am Ende – noch nach dem Salz – zum Teig. Das isoliert den ausgekneteten, stabilisierten Kleber und hält ihn elastisch. Bei den Temperaturen kann man sich an den Richtwerten des Weizens orientieren.

Mischteige

Bei sortenreinen Broten ist das ziemlich klar. Schwieriger wird es bei Mischbrot-Teigen. Und Mischbrot ist nunmal das meistgekaufte Brot in Deutschland. Sein Weizenanteil beträgt zwischen 10 und 90 Prozent. Entsprechend kann es keine generelle Empfehlung

geben. Aber auch da lässt sich Licht ins dunkle Grau des Knetvorgangs bringen – mit einfachen Tabellen, an denen man sich orientieren kann, und kleinen Tricks für den perfekten Teig.

Orientierung gibt der Weizen-Anzeil im Rezept. Pro 10% Weizen kann man 1 Minute Schnellgang ansetzen. Die Mischphase bleibt konstant bei 10 Minuten. Wer lieber mit Dinkel mischt, gibt pauschal 1 Minute Schnellgang. Egal bei welchem Mischverhältnis.

Bei den Temperaturen wiederum gibt der Roggen-Gehalt den Ton an. 80% Roggen zum Beispiel bedeuten 28°C. Mit steigendem Roggenanteil erhöht sich auch der Anteil an Mineralstoffen beziehungsweise Schalenanteilen im Teig. Sie benötigen zur Wasseranlagerung höhere Temperaturen. Dabei sind 30°C die Grenze, da die Hefetätigkeit in diesem Temperaturbereich zu stark angeregt würde. Auch Temperaturen unter 23°C sind, außer bei gewünschter offener Porung, nicht empfehlenswert, da der Roggen hier zu sehr schmiert.

KNETZEITEN UND TEMPERATUREN BEI MISCHTEIGEN

Roggenanteil in %	100	90	80	70	60	50	40	30	20	10	0
Weizenanteil in %	0	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
Mischphase in Minuten	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Knetphase in Minuten	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Teigtemperatur	30°C	29°C	28°C	27°C	26°C	25°C	24°C	23°C	23°C	23°C	23°C



Eine offene Porung wird durch kühlere Teigtemperaturen begünstigt

Wenn vom Snack-Service noch Avocados übrig sind, können die im Teig eine tolle Wirkung entfalten



Vollkornteige

Da Vollkornteige durch den hohen Schalen-Anteil eine verminderte Kleberbildung haben, empfiehlt sich für diese Teige eine sehr schonende Knetung. 15 Minuten im langsamen Gang sind durchaus förderlich. So hat der Teig ausreichend Zeit, Wasser anzulagern und ein stabiles Klebergerüst zu bilden.

Die Temperaturen sollten bei Vollkorn im Bereich von 28 bis 30°C liegen. Eine Vorbehand-

lung von einem Teil des Mehls oder Schrots empfiehlt sich, um eine bessere Sättigung zu erreichen. Hier bieten sich die gewohnten Vorstufen an. Salz und Öl gehören erst zum Ende hin in den Teig.

Urgetreideteige

Urgetreidesorten liegen momentan hoch in der Gunst der Kundschaft. Die einzigartigen, sehr speziellen Geschmacks-Nuancen lassen Brot ganz neu erleben. Doch wer schon einmal damit gearbeitet hat, muss feststellen, dass nicht alles was „Ur“ ist, automatisch besser sein muss. Hier kommen zwei Punkte zusammen, die die Verarbeitung erschweren.

Zum einen unterscheiden sich die Stärke-Strukturen zu modernen Getreiden. Sie sind in der Regel sehr hart und brauchen viel Energieeintrag, um sie gefügig zu machen. Das funktioniert sehr gut mit Vorstufen jeglicher Art. Zum anderen haben Urgetreide zwar einen hohen Proteingehalt, dafür aber nur wenig kleberbildendes Eiweiß.

Beim Kneten orientiert man sich an den Werten des Dinkels. Es geht also langsam zur Sache und nur bei Bedarf kommt 1 schnelle Minute dazu.

Um sowohl die Stärke zu sättigen als auch die kurzen Kleberstrukturen zu stärken, setzt man bei Emmer, Einkorn und Khorasan (Kamut) auf Temperaturen um 25°C. Zudem ist eine Langzeitführung mit Übernachtgare hier unumgänglich.

Der wichtigste Faktor für saftige, lang haltende Brote ist die Sättigung der Stärke, also eine möglichst hohe Teigausbeute. Da sich bei normalen Teigfestigkeiten maximal 70% der Stärke sättigen lassen, gilt es, für die restlichen 30% die Tätigkeit der Enzyme zu Hilfe zu nehmen. Dabei geht es selbstverständlich nicht um technische Enzyme, sondern die Mehl-eigenen Helferchen.

Während der Langzeitführung wird Stärke von den Amylasen abgebaut und kann somit kein Wasser mehr binden. Zudem entstehen Spaltungsprodukte wie Dextrine und Malz-zucker. Diese bringen Geschmack, Bräunung und Rösche ins Brot.

Zusätzlich kann man durch den Einsatz von Brüh- oder Kochstücken aus Mehl oder



Für ein feineres Krumenbild – zum Beispiel bei Brezeln – wird der Teig wärmer geführt

Schrot die Stärke bereits vorab sättigen. 10% des Gesamtmehls reichen hierfür aus. Wer mehr nimmt, beraubt den Teig zu stark seiner Klebereiweiße.

Zur Kleberstärkung empfiehlt sich zudem eine Sauerteigführung. Auch kann eine Zugabe von mildem Apfelessig zum Ende der Knetzeit die Stabilität fördern. Zugabemengen von 0,3 bis

Anzeige

■ MIWE roll-in e⁺

Der Stikkenofen.

Das sparsame Herzstück der rollenden Produktion

- ▶ Einzigartig: Atmosphärisches Backen.
Macht unabhängig von Witterungseinflüssen
- ▶ Flexible Charakteristik: MIWE delta-baking
- ▶ Geizt mit Energie – von Anschlusswert bis Wirkungsgrad
- ▶ Backen auf den Punkt: Kerntemperaturfühler
- ▶ Ergonomisch überzeugend:
Soft Close-Tür, Fernanzeige, großes Display

Internorga, Hamburg: Halle B6.
www.miwe.de/roll-in

Kontaktieren Sie uns:
Telefon + 49 (0)9363 – 680 · contact@miwe.de



MIWE



Kneten bis zur Glanzgrenze. Wenn Dinkelteige zu glänzen beginnen, wird wieder Wasser freigesetzt. Dann darf nicht weiter geknetet werden

Öl und Salz kommen erst gegen Knet-Ende in den Teig, um den Aufbau des Glutengerüsts nicht zu stören



0,5% bezogen auf die Getreidemahlerzeugnisse sind dabei ausreichend. Eine andere Möglichkeit wäre der Einsatz von gesäuerten Milchprodukten wie Quark oder Joghurt. Diese bringen zusätzlich noch Saftigkeit und einen milden Geschmack mit in die Produkte.



Roggenteige brauchen es wärmer, um optimal zu verquellen

Auch hier ist wieder wichtig, Salz und Öl erst am Ende der Knetzeit zuzugeben. Wenn aus der Snack-Produktion noch überreife Avocados rumliegen, lassen sich auch diese anstelle von Öl in den Teig geben. Sie bringen sehr viele ungesättigte Fettsäuren und Samtigkeit ins Gebäck.

Urgetreide überzeugen mit Geschmack und Nährwert – in der Bearbeitung sind sie sensibel

Beim Waldstaudenroggen kann man sich an den Werten aus der Tabelle für die Mischteige orientieren. 🍳





Gelbe-Alpen-Avocado

Mit reifer Lievito Madre entwickelt dieser Teig ordentlich Triebkraft und eine gute Bekömmlichkeit, ganz ohne Backhefe. Neben dem Gelbweizen bringen Avocados dezent ungewöhnliche Aromen ins Brot. Und wertvolle Nährstoffe wie Omega-3-Fettsäuren gleich mit. Dabei sorgen sie für eine wattige Textur der Krume. Ein gesunder Hingucker und Hinschmecker.

Lievito Madre

- ▶ 5,000 kg Gelbweizenmehl 550 (alternativ Weizen 550)
- ▶ 2,500 kg Wasser
- ▶ 2,500 kg Lievito Madre (aus der Kühlung)

Mischen: 5 Minuten langsam
Teigtemperatur: 25°C
Teigruhe: 6 Stunden bei Raumtemperatur (Volumen muss verdoppelt sein)

Hauptteig

- ▶ 10,000 kg Lievito Madre (reif)
- ▶ 5,000 kg Alpenroggenmehl (alternativ Roggen 1370)

- ▶ 4,250 kg Wasser
- ▶ 0,500 kg Avocado (verspätet zugeben, alternativ 300 g Öl)
- ▶ 0,200 kg Salz (verspätet zugeben)
- 19,950 kg Teig

Kneten: 10 Minuten langsam, 5 Minuten schnell
Teigtemperatur: 25°C
Teigruhe: 30 Minuten




Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 1.000 g
- ⦿ Teigstücke abwiegen und rundwirken. Stückgare im Gärkorb 3 Stunden bei Raumtemperatur, dann 16 Stunden in der Kühlung

Backen

Schwaden: normal,
nach 10 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur: 235°C,
fallend auf 210°C
Backzeit: 50 Minuten

Rezept & Bild: Christoph Heger

 @christoph.heger
 /christoph.heger.5ühren.
 www.christophheger.de



Neue Forschung zur
Acrylamid-Senkung
im Brot

Viele Stellschrauben

Schön rösch soll die Kruste sein, aromatisch die Krume. Aber wenn das Brot zu dunkel wird, steigen viele Kundinnen und Kunden dann doch aus. Den einen wird es zu bitter, andere haben Angst vor Acrylamid. Der Stoff gilt als krebserregend und entsteht dort, wo Stärkeprodukte stark erhitzt werden. Dabei gibt es auf dem Weg zum Brot viele Möglichkeiten, den Acrylamid-Gehalt zu senken. Sie beginnen bereits auf dem Feld.

In der Kruste befindet sich 95 Prozent des Acrylamids, das sich im Brot nachweisen lässt. Es entsteht während der Maillard-Reaktion, wenn die Aminverbindungen im Teig mit reduzierenden Zuckern neue Verbindungen eingehen und es zur Bräunung der Kruste kommt. Verantwortlich fürs Acrylamid ist dabei Asparagin.

Das ist eine Aminosäure, die in allen Getreiden vorkommt. Die Forscherinnen und Forscher der Universität Hohenheim sind dem kürzlich nachgegangen und wollten es genauer wissen. Die Ergebnisse sind erstaunlich. Asparagin ließ sich in Weizen, Hartweizen, Dinkel, Einkorn und Emmer nachweisen. Dabei schwankte die Menge enorm.

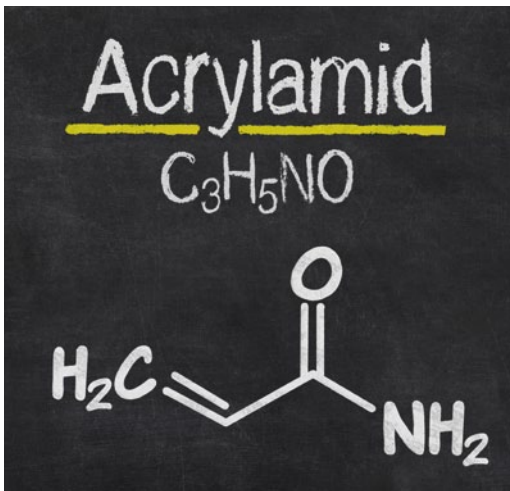
Also wollten sie zunächst herausfinden, was die Ursachen für mehr oder weniger Asparagin im Getreide sind. Angebaut wurden dafür

jeweils 10 Sorten Einkorn, Emmer und Dinkel, 25 Sorten Hartweizen sowie 149 Sorten Weizen – jeweils an drei verschiedenen Standorten. Auch gedüngt wurde bei einigen Sorten unterschiedlich stark – mit 175, 200 sowie 230 kg Stickstoff pro Hektar.

Drei Faktoren erwiesen sich für den Asparagin-Gehalt des Getreides als entscheidend – Sorte, Bodenbeschaffenheit und Düngung. Schon von Natur aus haben die verschiedenen Sorten der Getreide unterschiedliche Asparagin-Konzentrationen. Dabei gibt es keinen Zusammenhang mit anderen Qualitätsei-



Eine dunkle Kruste erfreut Herz und Gaumen von Brot-Fans, andere fürchten Bitter- und Giftstoffe



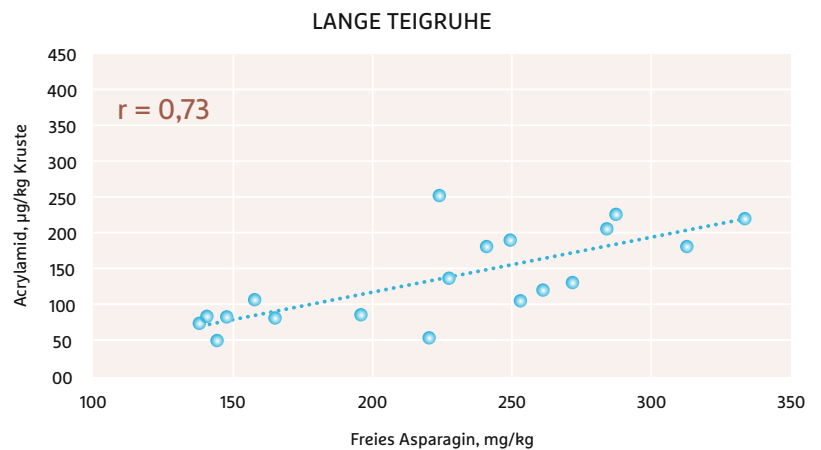
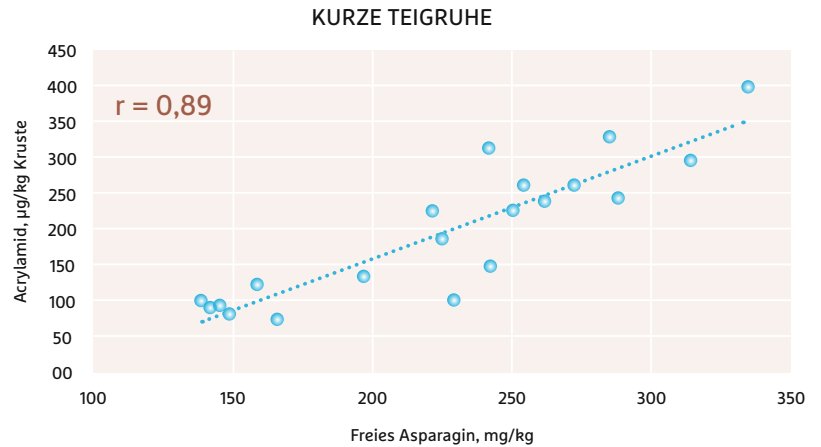
Acrylamid entsteht während der Maillard-Reaktion, wenn Asparagin und reduzierende Zucker neue Verbindungen eingehen

genschaften wie Proteingehalt, Sedimentationswert, Korngröße oder Fallzahl. Wer wissen will, wie viel Asparagin das Getreide enthält, muss genau diesen Wert messen. Andere Indikatoren gibt es nicht.

Aber klar ist: Bereits mit der Auswahl des Getreides lässt sich der spätere Acrylamid-Gehalt im Brot steuern.

Weiterer Faktor ist die Bodenbeschaffenheit. So ließ sich nachweisen, dass eine Schwefel-Unterversorgung des Bodens den Asparagin-Gehalt im Getreide steigert. Ähnlichen Einfluss hat die Stickstoff-Düngung. Sie steigert den Protein-Gehalt des Kornes, jedoch auch den des Asparagins. Allerdings sind diese beiden Effekte nicht so entscheidend wie die Wahl der Sorte.

Nächster Schritt in der Wertschöpfungskette ist die Mehlerstellung. Das Hohenheim-Team untersuchte die verschiedenen Bestandteile



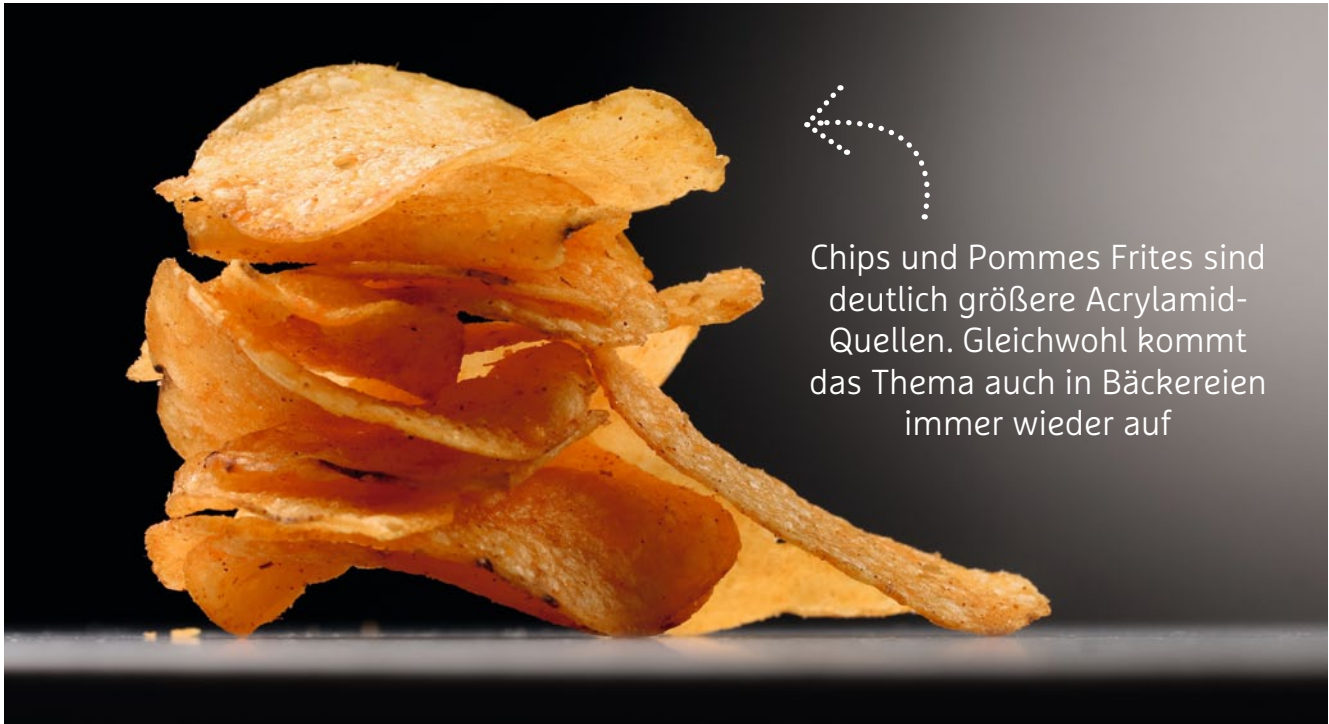
Zusammenhang zwischen Acrylamid in der Brotkruste und dem Gehalt an freiem Asparagin im Vollkornmehl bei 20 Versuchsbrotten, die jeweils mit einer kurzen und langen Teigruhe gebacken waren. Die Brote unterscheiden sich lediglich in der verwendeten Weizensorte

des Mahlprozesses auf den Asparagin-Gehalt. Am höchsten war er in der Kleie, etwas geringer fiel er im Vollkornmehl sowie im Auszugsmehl Type 1050 aus – wobei beide Werte beinahe identisch war. Signifikant geringer war der Asparagin-Gehalt im hellen Auszugsmehl Type 550.

Besonders viel Asparagin fand man im Einkorn-Mehl. Das liegt aber vor allem an der geringen Korngröße des Getreides. Im Verhältnis zum Endosperm bringt es daher mehr Schalenanteil ins Vollkornmehl. So erklären sich auch die höheren Werte der positiven Inhaltsstoffe wie Vitamine oder Mineralien im Einkorn-Mehl. Sie alle sitzen vor allem in den Randschichten. So wie das Asparagin.

MAILLARD-REAKTION

Benannt ist die Maillard-Reaktion nach dem französischen Naturwissenschaftler Louis Camille Maillard. Streng genommen handelt es sich nicht um eine chemische Reaktion, vielmehr ist es die Summe vieler Reaktionen, die während der Erhitzung von Lebensmitteln parallel und nacheinander auftreten und zu einer Vielzahl von Reaktionsprodukten führen. Bis heute sind nicht alle von ihnen exakt identifiziert. Grob handelt es sich um eine nicht-enzymatische Bräunungsreaktion beim Backen, Braten oder Frittieren. Aminverbindungen wie Aminosäuren, Peptide oder Proteine werden dabei mit reduzierenden Zuckern unter Einwirkung von Hitze zu neuen Verbindungen umgewandelt. Dabei hat die Maillard-Reaktion nichts mit Karamellisierung zu tun, beide Reaktionen können jedoch gemeinsam auftreten.



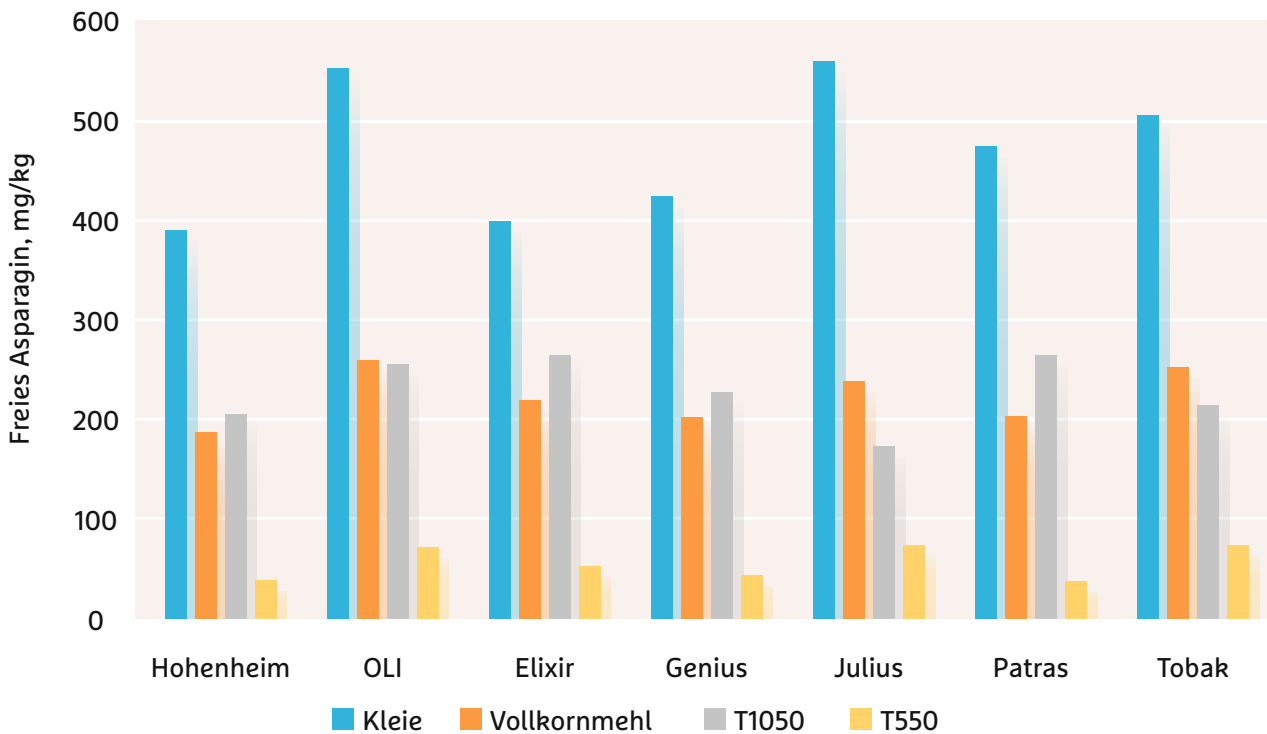
Chips und Pommes Frites sind deutlich größere Acrylamid-Quellen. Gleichwohl kommt das Thema auch in Bäckereien immer wieder auf

Im Fazit ist klar: Je höher der Ausmahlgrad des Mehles, desto weniger Asparagin und entsprechend weniger Acrylamid im Brot.

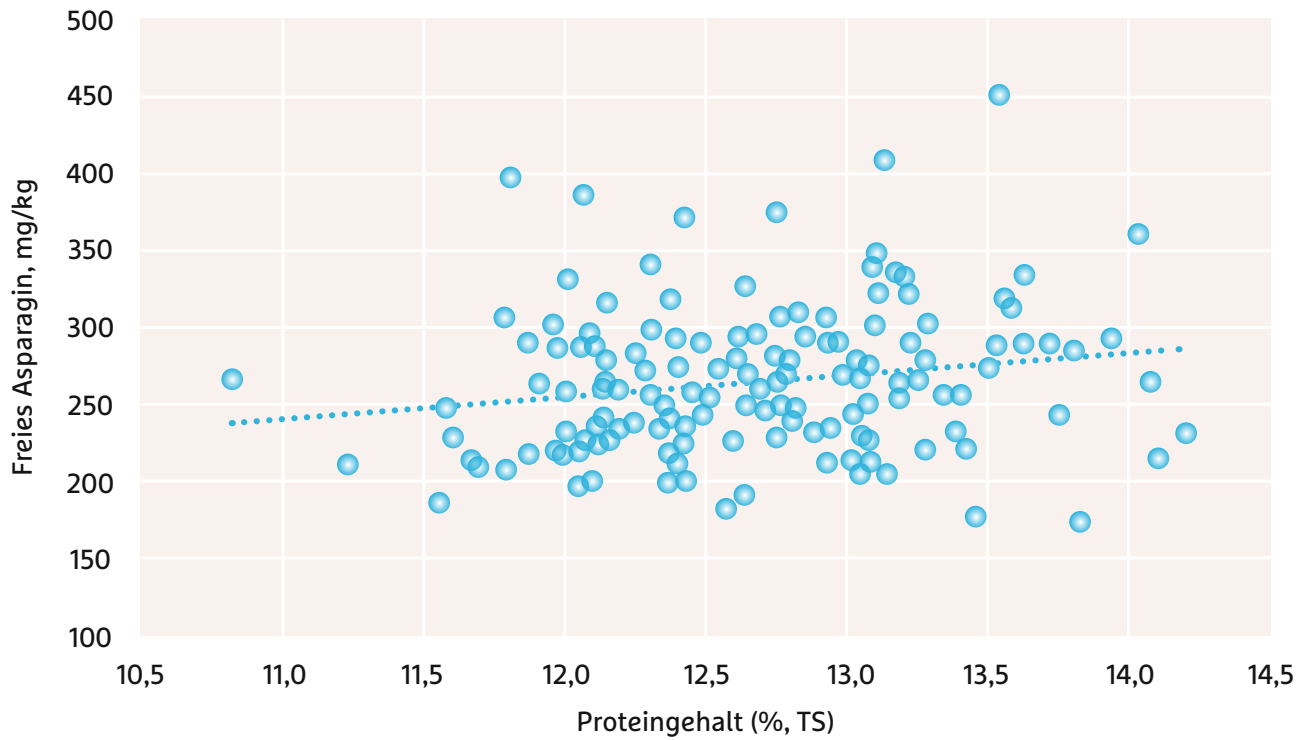
Letzte Station auf dem Weg zum Brot ist die Backstube. Und auch hier lässt sich der Acrylamid-Gehalt des Brotes noch einmal senken. 20 Backversuche wurden mit verschiedenen Getreidesorten vorgenommen. In einer

Versuchsanordnung gab man dem Teig (2 kg Vollkornmehl, 40 g Salz, 50 g Hefe, 1,3 kg Wasser) anderthalb Stunden Reife bis zum Backen, in einer zweiten waren es bei halbiertes Hefemenge und 200 g mehr Wasser 17 Stunden in der Kühlung sowie 7 Stunden bei Raumtemperatur.

Bei der kurzen Teigführung schwankten die Acrylamid-Werte je nach Getreideart in der Kruste zwischen 72 und 399 Mikrogramm pro Kilo. Die langzeitgeführten Krusten kamen auf einen Acrylamid-Gehalt von 49 bis 251 Mikrogramm.



Gehalte an freiem Asparagin verschiedener Mehlfraktionen; die Mittelwerte je Ort wurden über die fünf getesteten Weizensorten (Elixir, Genius, Julius, Patras, Tobak) berechnet; die Sortenmittelwerte wurden aus den beiden Anbauorten (Hohenheim, Oberer Lindenhof (OLI)) berechnet



Korrelation zwischen dem Protein- und freiem Asparagingehalt bei 149 Weizensorten; jeder Sortenwert stellt den Mittelwert von drei Anbauorten dar.

Der Grenzwert für Weizenbrote wurde in der Europäischen Union jüngst auf 50 Mikrogramm pro Kilo gesenkt. Für andere Brote liegt er bei 100 Mikrogramm. Allerdings gilt hier das gesamte Brot als Bezugsgröße, nicht nur die Kruste. Daher kommen nur wenige Brote in den Grenzbereich.

Es ist aber nicht auszuschließen, dass die Grenzwerte weiter sinken. In der Kundschaft ist das Thema jedenfalls präsent. Und die Forschung zeigt, dass es von der Auswahl des Getreides über Düngung bis hin zur Mehl-Auswahl und Reifezeit des Teiges eine Menge Stell-schrauben gibt, mit denen sich der Acrylamid-Gehalt senken lässt.

Möglich ist das auch über kürzere oder kältere Backprozesse. Oder mit dem Einsatz von Chemie. Die Aminosäure Cystein sowie das Enzym Asparaginase können die Acrylamid-Bildung deutlich senken. Beide Wege – kälteres Backen oder Zusatzstoffe – sind aber für das handwerkliche Backen keine Option. Es bleiben viele andere. 🍞



Zuerst entdeckt wurde Asparagin 1805 in Spargel – daher der Name, der sich vom Lateinischen Asparagus ableitet

Sorten	Kulturart	Asparagin
Oberkulmer Rotkorn	Dinkel	245,75
Franckenkorn	Dinkel	249,05
Badensonne	Dinkel	255,68
Badenkrone	Dinkel	298,1
Zollernspelz	Dinkel	506,75
Bauländer Spelz	Dinkel	546,64
Wintergold	Durum	194,9
Tempodur	Durum	230,72
Miradoux	Durum	286,93
Diadur	Durum	302,58
Sambadur	Durum	338,64
Terzino	Einkorn	693,02
Ramses	Emmer	266,62
Späth's Albuwel	Emmer	283,63
Farvento	Emmer	347,13
Butaro	Weizen	179,41
Patras	Weizen	183,67
Discus	Weizen	203,16
JBASano	Weizen	216,65
Bussard	Weizen	222,79
Colonia	Weizen	234,64
Akteur	Weizen	235,14
Apache	Weizen	235,93
Genius	Weizen	260,23
Julius	Weizen	280,17
Pionier	Weizen	280,43
Tobak	Weizen	341,76

Gehalt an freiem Asparagin (mg/kg) im Vollkornmehl beispielhafter Sorten gemittelt über jeweils drei Anbauorte

Die Purebread Bakery in Taipei

„Ich will die Leute
nicht enttäuschen“

PUREBREAD





Die meisten Kundinnen und Kunden lassen sich ihr Brot aufschneiden

Der Franzose Chichi blieb auf seiner Weltreise in Taiwan hängen. Heute kümmert er sich um die süßen Sachen der Bäckerei

An der Purebread-Bäckerei in Taipeh kommt man nicht zufällig vorbei. Zwar liegt sie mitten im Zentrum der Hauptstadt Taiwans, aber in einer unscheinbaren Nebenstraße, die man finden wollen muss. So wie die Preise. In der kleinen Bäckerei gibt es keine Preisschilder.

Jim Li erklärt: „Die Leute sind andere Preise gewöhnt. Wären unsere Preise das erste, was sie sehen, würden sie einfach wieder gehen. So aber haben wir die Möglichkeit, mit ihnen ins Gespräch zu kommen, zu erklären, was wir machen.“ Rund 280 Taiwan-Dollar kostet sein Brot pro Kilo, etwa 10 Euro. 55 Taiwan-Dollar (1,65 Euro) berechnet er für ein Croissant, 100 (3 Euro) für ein Baguette. In Taiwan ist das erklärungsbedürftig.

Als er 9 Jahre alt war, emigrierten Jims Eltern in die Vereinigten Staaten. Für ihn begann ein Pendel-Leben. Schule in den USA, Highschool in Taiwan, Studium dann wieder in Amerika. Auf Jim wartete eine Karriere als Laser-Ingenieur.

„Es war der leichteste Weg für mich“, erklärt der 38-jährige. „Zahlen und Logik waren immer meine Stärken, Literatur und Kreativität lagen mir nicht. Eigentlich hatte ich keine Ahnung, was ein Ingenieur macht, aber es war für mich mit wenig Aufwand verbunden.“ Das Richtige war es aber offensichtlich nicht. Alles kam anders.

In Taiwan arbeitete Jim zunächst unter anderem für Sony. Aber er vermisste etwas. Zwar sind die USA wahrlich nicht bekannt für gutes Brot. Aber es ist da. Überall im Land eröffneten im letzten Jahrzehnt handwerkliche Bäckereien. Letztlich begann dort die große Welle der Artisan- und Heimbäckerei.

Für Jim logisch. Die Staaten, sagt er, seien nunmal ein Einwandererland. Und irgendwann vermissen die Leute das Essen ihrer Heimat. „Aber während in Europa sehr traditionell gebacken wird, fehlt der Ballast alter Regeln in den USA. Die Leute sind experimentierfreudiger, gehen das Thema Brot ganz anders an.“



Neben klassischen und kreativen Broten gibt es auch süße Gebäcke – oft mit Sauerteig



1



2



3

1) Das Team arbeitet mit verschiedenen selbst gezogenen Starter-Kulturen. 2+3) Aktuell arbeiten sie am perfekten Panetone. Mit jedem Versuch kommen sie dem Ziel näher. Die Kunden sollen verschiedene internationale Klassiker kennenlernen

Das war es, was ihm in Taiwan fehlte. „Die Leute haben in Taiwan ein vollkommen falsches Verständnis von Brot.“ Wie in anderen asiatischen Ländern ist es weich, weiß, süßlich und gilt als Dickmacher. Krachende Krusten, Sauerteig und herzhaftes Brot sind eher etwas für Liebhaber.

In der Zeit seiner Rückkehr gab es zwei große Lebensmittelskandale in Taiwan. Eine riesige Bäckereikette warb jahrelang mit reinen Rohstoffen und natürlichen Zutaten. In Wahrheit waren die Backwaren vollgestopft mit den klassischen synthetischen Backmitteln. „Alles legal, aber nicht ehrlich“, sagt Jim. Genau wie das Speiseöl. Einer der größten Produzenten

des Landes kaufte mit giftigen Stoffen kontaminiertes Öl in Vietnam, bereitete es auf und verkaufte es als hochwertiges Speiseöl. „Sie sagten, anders wäre es zu dem Preis nicht möglich und die Leute seien nicht bereit, mehr zu zahlen. Das ist einer der größten Hersteller. Wenn jemand die Macht hat, höhere Preise durchzusetzen, dann er.“ So richtig fassen kann er es bis heute nicht.

All das brodelte im Ingenieur und immer klarer wurde: Wenn er ehrliche Lebensmittel, gutes Brot in Taiwan haben wollte, dann müsse er es selbst in die Hand nehmen. Die Idee brodelte lange in ihm, „aber es fehlten die richtigen Leute“.



In Davis fand er 2015 einen Freund und Berater, der ihm dabei helfen sollte. Er selbst wollte gerade eine Pizzeria eröffnen, stellte den Plan aber erstmal zurück, um Jim zu unterstützen.

Seine Mutter, Finanzchefin im amerikanischen Konzern Johnson & Johnson, half beim Aufbau des betriebswirtschaftlichen Teils. Davis trainierte die Bäcker.

„Es gibt eine Menge guter Leute in den Backstuben Taiwans“, sagt Jim, „sie gewinnen regelmäßig international Preise. Aber ihre Stärke ist die Umsetzung dessen, was man ihnen sagt. Eigene Kreationen sind nicht ihr Ding.“

Zudem sind die Nachwuchs-Probleme in Taiwan dieselben wie überall auf der Welt.

„Die Leute wenden sich vom Handwerk ab“, sagt Jim, wollen lieber Diplome haben und als Banker arbeiten oder ihr eigenes Business starten. Aktuell ist die Handwerks-Ausbildung an der Bäckerei-Fachschule in drei Level gegliedert. Am Ende gibt es jeweils ein Zertifikat. Zwischen zwei und fünf Jahren dauert die Ausbildung.

Immer weniger junge Menschen entscheiden sich für diesen Weg. Denen will man nun entgegenkommen und die Ausbildung in die universitäre Richtung verlagern. Dann wird das Handwerk eben an der Uni gelehrt. Am Ende gibts ein Back-Diplom. Jim soll es Recht sein – Hauptsache mehr Leute lernen das Handwerkszeug. Mit welchem Abschluss, an welcher Institution auch immer. „In einer

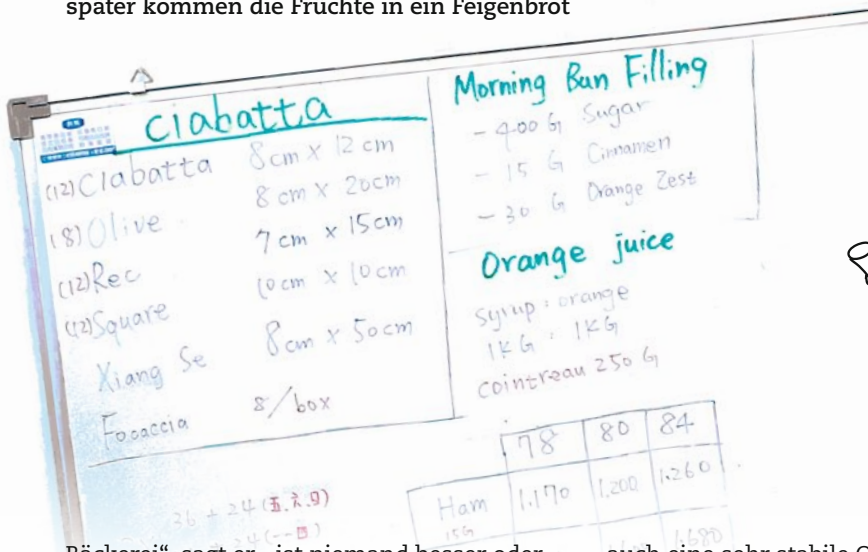
1) Zwischen 8 und 12 Stunden ruhen die Brotteige im Gärkörbchen. 2+3) Reinigen müssen die Mitarbeiter/innen der Backstube selbst, alles blitzt in den Räumen. 4) Das Kühlhaus ist eher ein begehrter Kühlschrank, viel Platz bietet es nicht



Auch das entfernen der Feigenstrunke ist Handarbeit, später kommen die Früchte in ein Feigenbrot



Die beengten Räumlichkeiten erfordern maximale Platzausnutzung



Purebread Bakery
No.15 Siwei Road Alley 154, Da'an Rd.
Taipei, Taiwan

@purebreadbakeryco
www.purebread.com.tw

Bäckerei“, sagt er, „ist niemand besser oder schlechter. Jeder hat seinen Aufgabenbereich. Das zählt.“

Nach dem Treffen mit Davis machte Jim sich auf die Suche nach Räumen und Rohstoffen. Beides nicht ganz einfach. „Ich wollte dieses Geschäft langsam und gesund aufbauen, nicht unter der Last einer hohen Miete ersticken“, so erklärte er es dem Makler. Die Bäckerei sollte erreichbar sein und bezahlbar. So landete er in dem kleinen Geschäft in der Nebenstraße des Zentrums. „Wenn Du willst, kannst Du uns leicht erreichen.“

Ähnlich schwierig, aber lösbar war die Herausforderung der Rohstoffe. Weizen wird in Taiwan nicht angebaut, das Klima ist nicht geeignet. „Fast alle Mehle, die man hier kaufen kann, kommen aus China. Und sie sind alle behandelt.“ Jim aber wollte reine Rohstoffe. Er entschied sich für die Vereinigten Staaten als Herkunft für sein Weizenmehl.

„Ich spreche die Sprache, es gibt große Anbaugelände mit stabilem Klima und damit

auch eine sehr stabile Qualität.“ Aber der Import ist teuer. Aufgrund der heiklen politischen Lage. China betrachtet Taiwan als Teil des eigenen Landes. Entsprechend unterhält der kleine Inselstaat offiziell kaum eigene politische Beziehungen zu anderen Staaten. Es gibt also auch keine Handelsabkommen. Das macht Importe teuer und den Preis-Abstand zu heimischen Produkten riesig. Für Jim trotzdem alternativlos. Er will unbehandeltes Mehl von hoher Qualität. Bisher Weizen und Roggen, künftig wird in der kleinen Bäckerei auch mit Dinkel gearbeitet.

Sein Mehl importiert Jim selbst, nicht über einen Großhändler. Da kommt es manchmal zu Engpässen, in denen dann auch andere Mehle im Brot landen. Aber Kunden sehen das. Denn die Mehlvorräte liegen – der beschränkte Platz lässt es nicht anders zu – im Verkaufsraum. Diese Ehrlichkeit ist ihm wichtig.

Zwölf Leute arbeiten inzwischen in der Backstube. Der auffälligste unter ihnen ist Chichi. Seine Familie hat eine Bäckerei in Frankreich. Er selbst wollte in der Welt herumreisen und lernen. Doch gleich im ersten Land blieb er. Der Liebe wegen. Nun kümmert er sich bei Purebread um die süßen Gebäcke.

Neben denen stehen täglich etwa zehn unterschiedliche Sauerteigbrote auf dem Programm. Getrieben von selbst gezogenem Weizen-Sauerteig für den Geschmack und etwas Backhefe für die fluffige Krume. Roggen-Sauerteig kommt nur bei Lieferkunden ins Brot, die



Preise sucht man in der Bäckerei vergeblich, sie sind erklärungsbedürftig



Die Mehlvorräte liegen im Verkaufsraum. Einerseits gibt es der Platz nicht anders her, andererseits bietet es den Kunden Transparenz

Akzeptanz ist noch zu gering. Dabei arbeitet das Team mit wenigen Basis-Teigen, die mit entsprechenden Zutaten individualisiert werden. In den Ofen kommen sie nach einer langen Garzeit von meist 8 bis 12 Stunden im Gärkorb.

Backstube komplett selbst reinigen: „Wir sind klein genug dafür, außerdem macht es sie während der Produktion achtsamer.“

Gebakken wird für den eigenen Laden sowie einige Hotels und Restaurants, die den Gästen erstklassiges Brot bieten wollen. Jim selbst eröffnete vor einem guten Jahr selbst ein Restaurant für sein Brot.

Das sorgt für lebensfreundliche Arbeitszeiten. Die erste Schicht beginnt um 6 Uhr morgens. Der Arbeitstag hat neun Stunden. Im Winter sind Überstunden nötig, „die wir bezahlen, auch wenn das Ineffizienz fördert“, erklärt Jim. Dabei müssen die Bäcker ihre

Unlängst wurde LBC, die Liquid Bread Company, zum siebtbesten Sandwich-Restaurant Asiens gewählt. Ihn hat das überrascht. Auch wenn es ein logischer Erfolg ist. Hier fand er guten Einsatz für sein Sauerteigbrot und wirbt so neue Kunden für die Bäckerei. Nicht nur beim Brot, auch bei den Zutaten setzt er auf hausgemachte Qualität und exzellente Rohstoffe.

Mit LBC, der Liquid Bread Company, wirbt Jim Li für sein Brot. Die Idee war, Sandwiches und Bier zu kombinieren – daher der Name mit dem „flüssigen Brot“





Kürzlich wurde LBC auf Platz 7 der 50 besten Sandwich-Restaurants in Asien gewählt. Das Setzen auf Qualität, Handwerk und gute Rohstoffe zahlt sich aus

Im Verkauf der Bäckerei sind acht Leute tätig. Anfangs stand Jim Li selbst jeden Tag im Laden. Er wollte das Feedback der Kundinnen und Kunden hören, seine Vision und die Arbeit seiner Leute erklären. Es waren wertvolle anderthalb Jahre.

In dieser Zeit hat Jim nie aktiv geworben. „Wir waren die Ersten mit so einem Konzept und entsprechend wurden wir in fast jedem Bericht zum Thema Brot erwähnt.“ Das Unternehmen ist auf Facebook, Instagram und Google präsent. Aber immer passiv dabei. Mit einem besonderen Konzept funktioniert es, andere für sich werben zu lassen.

Dabei hatte er auch das Glück des perfekten Timings. „Wären wir früher gestartet, wären

die Leute wahrscheinlich noch nicht bereit gewesen. Und später wären wir immer an anderen gemessen worden, die vor uns da waren.“ Dabei war das erste Jahr ein Verlustjahr, im zweiten begann es, sich zu wenden, im dritten Jahr war die Bäckerei profitabel – „kurz, bevor uns das Geld ausging“, wie Jim sagt.

Dabei sind nur etwa 20 Prozent der Bäckereibesucher Stammkunden. Immer wieder kommen Touristen oder Menschen, die auf Zeit in Taipeh leben. Sie sind auch ein Teil des Antriebs für Jim: „Ich kenne das Leben in einem anderen Land. Ich erinnere mich, wie mir Leute chinesische Restaurants in den Staaten empfohlen haben. Und da fuhrst Du da eine Stunde oder länger hin, voller Erwartungen und Vorfriede. Und dann war es einfach nur enttäuschend. Ich will die Leute nicht enttäuschen. Sie kommen her, weil sie Heimweh haben, sich geschmacklich nach einem Stück Zuhause sehen. Ich will ihre kulinarische Kultur nicht beleidigen. Manchmal sind es auch Einheimische, die im Ausland gelebt oder dort ihre Flitterwochen verbracht haben. Auch sie suchen die geschmackliche Erinnerung. Hier finden sie die.“




Tuna Melt (links) und Taipei Bomber gehören zu den beliebtesten Sandwiches bei LBC



Bierkiste

Rezept & Bild: Jörg Schmid
und Johannes Hirth

 @thereal_wildbakers

 /WildBakers

 www.wildbakers.de

Brotbacken und Bierbrauen waren mal deutlich enger verzahnt als heute. So nimmt dieses Brot eine alte Tradition wieder auf und verbindet beide Genüsse hervorragend miteinander.

Sauerteig

- ▶ 1,500 kg Weizenmehl 550
- ▶ 1,500 kg Bier (empfohlen Wildbakers Brotbräu)
- ▶ 0,150 kg Anstellgut

Mischen: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 28°C
Teigruhe: 12-16 Stunden bei
Raumtemperatur

Quellstück

- ▶ 1,000 kg Roggenkörner gepufft
- ▶ 1,000 kg Bier (empfohlen Wildbakers Brotbräu)

Temperatur: 22°C

Quellzeit: mindestens 2 Stunden
bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 3,150 kg Sauerteig
- ▶ 2,000 kg Quellstück
- ▶ 7,500 kg Weizenmehl 550
- ▶ 1,000 kg Roggenmehl 1150
- ▶ 8,000 kg Wasser
- ▶ 0,220 kg Salz
- ▶ 0,100 kg Hefe
- ▶ 0,800 kg Birtreber
- 22,770 kg Teig

Zum Bestreuen

- ⊙ Roggenschrot mittel

Kneten: 8 Minuten langsam,
3 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 120 Minuten, nach
60 Minuten einmal aufziehen

Aufarbeitung


- ⊙ Teigeinlage 550 g
- ⊙ Teigstücke abwiegen, locker rundwirken und langstoßen.
- ⊙ Anfeuchten und in Roggenschrot mittel drücken. Mit Schluss nach unten in die Papiermanschette des Holzförmchens setzen. Stückgare über Nacht im Kühlhaus.

Backen

Den Teigling rautenförmig
einschneiden

Schwaden: normal,
nach 10 Minuten Zug ziehen

Backtemperatur: 240°C,
fallend auf 180°C

Backzeit: 55-60 Minuten 



A woman with her hair in a braid, wearing a light blue shirt and a yellow apron, is shown in profile in a bakery. She is holding a large, round loaf of dark bread with seeds on top. The background shows wooden shelves filled with more loaves of bread.

Ausbildung nach Plan

Auszubildende finden, binden
und **erfolgreich bilden**

Wenn Fachkräfte-Mangel herrscht, ist es umso wichtiger, bei der Suche und Einarbeitung von Auszubildenden klug und strukturiert vorzugehen. Denn nach dem Aufwand der Bewerbungsphase ist es das Ziel, die Azubis langfristig ans Unternehmen zu binden. Das gelingt nur, wenn man sich auf die neue Generation einlässt und Zeit in eine gute Einarbeitung investiert. Die ersten Tage des neuen Anstellungsverhältnisses sind entscheidend.



Bäckereiverkauf ist mehr, als Brot über den Tresen zu reichen. Die Verkäuferinnen sind gegenüber den Kundinnen und Kunden das Gesicht des Unternehmens



Jugendliche haben die Wahl. Es gilt, sie für den Beruf zu begeistern und diese Begeisterung am Leben zu halten

Während es in Betrieben immer schwieriger wird, Lehrstellen zu besetzen, haben die Jugendlichen es immer einfacher ihren Platz zu finden. In jedem Jahr gibt es allerdings ein ähnliches Bild. Kurz vor Ausbildungsbeginn sind mehr als 40.000 Stellen unbesetzt, während 20.000 Jugendliche noch nach etwas Passendem suchen.

Da zeigt sich eine Menge Potenzial, das Betriebe zu dem Zeitpunkt nicht ausgeschöpft haben. Das beginnt schon beim Image des Berufsbildes.

Der Bäckereifachverkauf ist mehr, als nur die Semmeltüte über die Theke zu reichen. Im Ausbildungsrahmenplan sind die verschiedenen Schwerpunkte festgelegt. Dazu zählen attraktive Warenpräsentation, Kreation von kleinen Gerichten, Auszüge aus der Betriebswirtschaft, Warenpsychologie und vieles mehr. Es gilt, all das zu vermitteln und den Wert der Ausbildung zu betonen.

Nach dem Versprechen muss man dann auch liefern. Mit einer soliden wie spannenden Ausbildung. Die lässt sich vorab in

einem Ausbildungskonzept skizzieren. Dessen Erstellung kostet Zeit. Die aber ist eine gute Investition in die Zukunft des Betriebes.

Schritt 1 – Aufmerksamkeit erzeugen

Wo Schulabgänger/innen früher um Ausbildungsplätze gekämpft haben, kämpfen Unternehmen heute um den Nachwuchs. Daher ist es erste Pflicht jedes Arbeitgebers, sich sichtbar zu machen. Das war nie so einfach wie heute. So lassen sich auf Plattformen wie Facebook oder Instagram schnell und kostenlos Präsenzen einrichten. Die Herausforderung liegt eher in der dauerhaften Pflege. Diese Investition lohnt sich aber unter vielen Gesichtspunkten.



Ausstellungsmessen sind inzwischen wichtig, um sich als attraktiven Arbeitgeber zu präsentieren



Die persönliche Empfehlung ist die beste Visitenkarte für Ausbildungsbetriebe. Man kann sie mit einer Prämie fördern

Neben Aushängen und Flyern in den eigenen Geschäften und der Anzeige des Stellenangebotes beim Arbeitsamt, zählt auch das Stellenradar der Handwerkskammer zu den Basis-Instrumenten.

Die Präsenz auf Ausbildungsmessen hilft, mit jungen Leuten ins Gespräch zu kommen und sich als Arbeitgeber zu präsentieren. Da die Besucherinnen und Besucher eine solche Veranstaltung gezielt nutzen, um sich zu orientieren, sind sie entsprechend empfänglich für Ansprache. Auch in Schulen finden gelegentlich kleine Messen oder Orientierungsveranstaltungen statt. Hier lohnt sich die Nachfrage.

Die persönliche Empfehlungen ist zweifelsohne die beste und ehrlichste Möglichkeit, Auszubildende zu finden. Sie kann aktiv gefördert werden, indem man zum Beispiel einen Bonus für die erfolgreiche Empfehlung zahlt.

Im Weiteren heißt es, sich auf die Gepflogenheiten und Denkweisen der jungen Generati-

on einzulassen. So kann die Möglichkeit einer Online-Bewerbung oder gar per WhatsApp die Schwelle senken und zu interessanten Kontakten führen.

Zeugnissen sollte nicht zu viel Bedeutung beigemessen werden. Natürlich geben sie Auskunft über die Bewerberinnen und Kandidaten. Aber aus so manchem Vierer-Kandidaten ist an der Berufsschule bereits ein Überflieger geworden. Wer in seinem Ausbildungsberuf seine Bestimmung findet, kann ganz andere Leistungen abrufen als in der Schule. Hier spielen Ausbildung und die Ausbildungsverantwortlichen im Betrieb natürlich eine wesentliche Rolle. Ihnen obliegt es, das Feuer zu entfachen und am Leben zu halten.

Schon vor der eigentlichen Bewerbung, spätestens aber im Bewerbungsgespräch, sollte man umfassend über das Berufsbild aufklären. Auf Ausbildungsmessen kann man das mithilfe einer Präsentationsmappe oder auch eines Image-Videos realisieren.

Text: Sabrina Diétel und Michaela Kluge
 www.die-kluge-beratung.de/



Die Bewerbungsmöglichkeit per WhatsApp ist bereits ein guter Schritt, auf die jungen Menschen zuzugehen

Anzeige

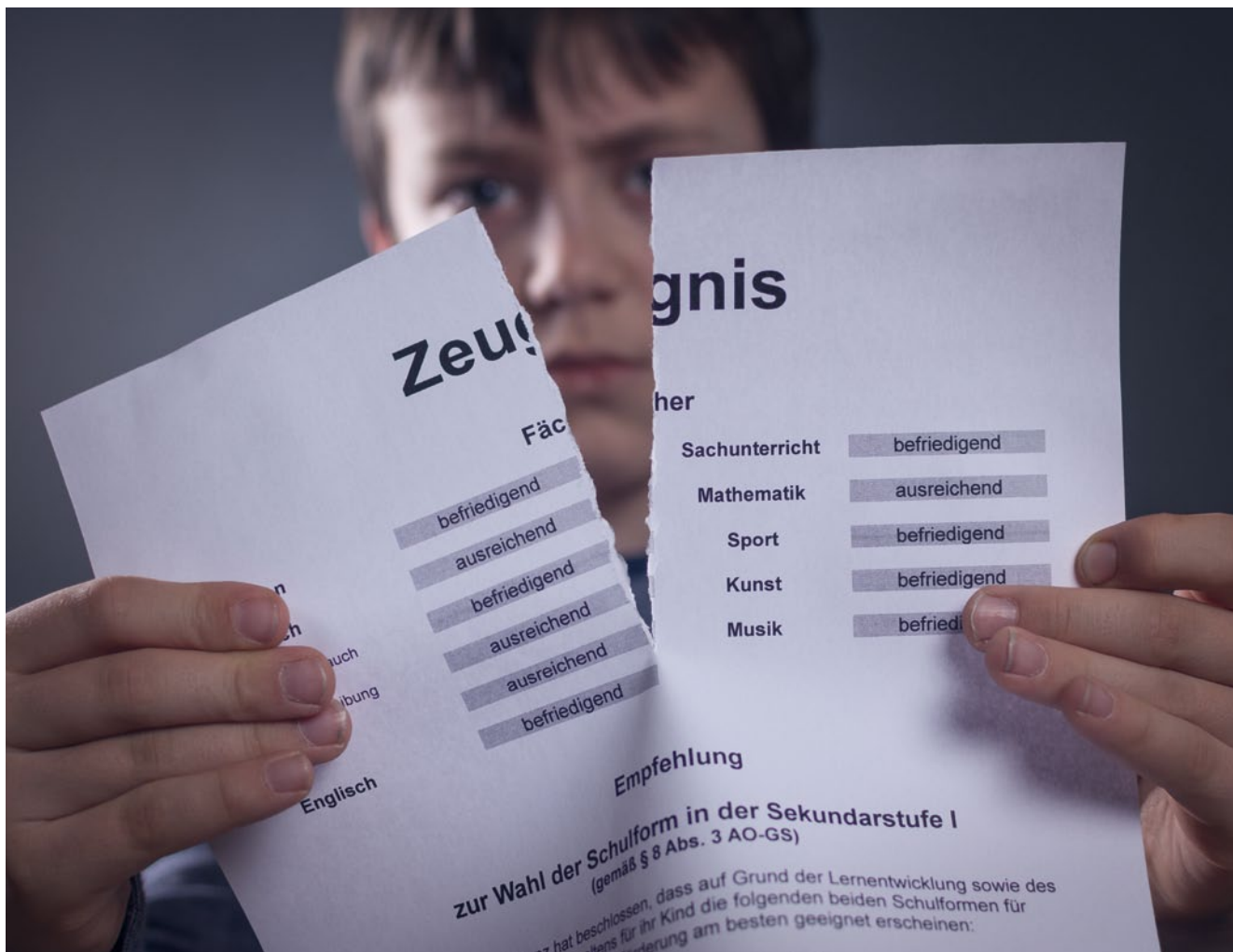
MEYERMÜHLE
Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

BIO premium

Französisch. Mediterran.
Probieren Sie jetzt unser neues Bio-Spezialmehl für französische und mediterrane Gebäcke!

Landshuter Kunstmühle | Tel. (0871) 607- 0 | www.biomehl.bio



Zeugnisse sind überbewertet. Wer mit Spaß in den Beruf geht, zeigt eine ganz andere Leistungsbereitschaft. Wichtig ist der persönliche Eindruck

Berufspraktika sind eine erstklassige Möglichkeit, in allen Bereichen des Handwerks Erfahrungen und Eindrücke sammeln zu können, die diesen Beruf so spannend machen. Wichtig ist dabei nur, Praktikantinnen und Praktikanten nicht als vollwertige Kräfte anzusehen. Vielmehr dreht sich alles um sie. Das bedeutet intensive Betreuung und Unterstützung. Die Jugendlichen sollen das Unternehmen gestärkt und mit positiven Eindrücken verlassen.

Die Betriebsverantwortlichen sollten sich im Anschluss an ein erfolgreich abgeschlossenes Praktikum entsprechend Zeit für ein intensives Feedbackgespräch nehmen, um Erfahrungen und Eindrücke zu sammeln und gemeinsam auszuwerten.

Schritt 2 – Begegnung auf Augenhöhe

Backstuben waren in der Vergangenheit oft sehr hierarchisch strukturiert. Die Macht ging von oben aus, ganz unten empfangen die Azubis ihre Befehle und sollten funktionieren. Die Zeiten haben sich geändert. Menschen wollen sich in ihrem Arbeitsumfeld sicher und wertgeschätzt fühlen.

Das beginnt mit der Art der Gesprächsführung. Sie sollte auf Augenhöhe stattfinden und auch den Auszubildenden Gehör schenken. Schließlich gilt es, die jungen Leute zu verstehen und ihnen eine Pers-

pektive im Handwerk zu geben. Ein ehrliches Interesse an den Erwartungen, Zielen und der Selbsteinschätzung des Gegenübers hilft da.

Das Interesse an ihrer Person signalisiert den Auszubildenden Wertschätzung. So wird ihr Selbstwertgefühl gestärkt und eine erfolgreiche Ausbildung kann beginnen.

Schritt 3 – Sicherheit geben

Neben den sozialen Faktoren sind finanzielle natürlich auch ein wichtiger Anreiz. Hier lassen sich viele Möglichkeiten ausschöpfen, neben dem Lohn weitere Unterstützung zu geben. Prämien wie ein Zuschuss zur Fahrschule sind eine Option, ebenso die Übernahme von Fahrtkosten.

Die Arbeit geht leichter von der Hand, wenn man Zielen folgt. Insofern lohnt es sich, den neuen Kolleginnen und Kollegen Perspektiven für die eigene Entwicklung aufzuzeigen. Eine Übernahme-Garantie zum Beispiel gibt

Sicherheit. Eine Übersicht der betrieblichen Erfolgstreppen zeigt die Entwicklungsmöglichkeiten. Auch Weiterbildungsmöglichkeiten sind ein überzeugendes Argument.

Schritt 4 – Orientierung geben

Das Finden von Auszubildenden ist oft bereits eine kräftezehrender Prozess. Umso wichtiger ist es, ein Umfeld zu schaffen, indem die Neuen sich wohlfühlen und sich vom ersten Tag an im Berufsalltag zurechtfinden.

Der erste Tag sollte daher bereits vor Arbeitsantritt durchgeplant sein, Azubis sich nicht fehl am Platz fühlen. Dabei ist zu beachten, dass für die Neuen alles neu ist. Das geht mit vielen Unsicherheiten einher. Je schneller man die nimmt, desto schneller können sich Auszubildende produktiv einbringen.

Manche Betriebe setzen hier auf die Variante, während der ersten Tage oder Woche einen theoretischen Start umzusetzen, bevor es an die praktische Arbeit geht. Nicht jeder Betrieb kann diese Möglichkeit umsetzen. Der Start im Alltagsgeschäft in der Filiale ist nicht einfach, deshalb sollte die Person, die für die Ausbildung zuständig ist, konzentriert die Einführung übernehmen:



- In Ruhe begrüßen und willkommen heißen
- Die neuen Kolleginnen und Kollegen vorstellen
- Die Aufenthaltsräume sowie die persönlichen Spinde zeigen
- In Ruhe ankommen lassen
- Die Filiale zeigen und erklären
- Räume und deren Nutzung erklären
- Gerätschaften erklären
- Abläufe erklären
- Sicherheitshinweise erläutern
- Interne HACCP-Abläufe erklären

Während der Ausbildung gilt es, die Azubis bestmöglich auf die Prüfungen vorzubereiten

Mehr sollte am ersten Tag gar nicht vermittelt werden, um die Neuen nicht zu überfordern.

Die Entwicklung eines Ausbildungsplans erfordert viel Zeit, die aber gut investiert ist





Wichtig ist das Gespräch auf Augenhöhe. Auch Azubis wollen sich wertgeschätzt fühlen

Am Tag zwei lassen sich folgende Punkte in Angriff nehmen:

- Warengruppen erklären
- Betriebseigene Spezialitäten erläutern / testen lassen
- Auf die einzelne Produkte eingehen
- Ein Gefühl für den Verkauf geben
- Gemeinsam mit den Neuen aktiv in der Verkauf gehen

Dabei ist es sicherer, die Auszubildenden in kleinen Schritten an die Aufgaben heranzuführen, statt sie zu früh auf sich allein gestellt zu lassen und zu überfordern.

Ähnlich wie die ersten beiden Tage lassen sich die ersten zwei Wochen planen. Ziel

ist es, die Auszubildenden alle Schichten kennenlernen zu lassen und das Gefühl von Sicherheit zu vermitteln. Die Neuen sollen schließlich Gefallen an ihrem Beruf finden.

Im Verkauf ist das besonders wichtig. Denn das Personal hinter der Theke spielt eine ganz entscheidende Rolle für den Erfolg des Unternehmens. Auch die besten Produkte bleiben im Regal liegen, wenn sie herzlos verkauft werden.

Der weitere Verlauf der Ausbildung ist dann bestimmt von Meilensteinen, an denen geprüft wird, ob die Azubis auf dem richtigen Weg sind, an welchen Schwächen zu arbeiten ist, wo die Talente liegen. All das ergibt sich im besten Fall aus einem Ausbildungskonzept. 📌

ÜBER DIE AUTORINNEN

Sie haben selbst alle Stationen des Verkaufs durchlaufen und jede Menge Erfahrung in der Praxis gesammelt. Als „Zwei Engel für´s Bäckerhandwerk“ geben Sabrina Dietel und Michaela Kluge ihr Know-how an Betriebe weiter. www.die-kluge-beratung.de



Ein Karriereplan gibt den Neuen Orientierung über erreichbare Ziele



Gorxheimer Frühlingserwachen

Die Grillsaison ist nicht mehr fern. Und dieses verzwirbelte Brot mit seiner Bärlauch-Füllung gibt einen hervorragenden Begleiter zu Fleisch und Gemüse vom Grill.

Sauerteig

- ▶ 1,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 1,000 kg Wasser
- ▶ 0,070 kg Anstellgut

Kneten: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 28°C

Teigruhe: 16 Stunden bei
Raumtemperatur

Autolyseteig

- ▶ 5,600 kg Weizenmehl 550
- ▶ 3,400 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 5,400 kg Wasser

Kneten: 4 Minuten langsam

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 60 Minuten bei
Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 14,400 kg Autolyseteig
- ▶ 2,000 kg Sauerteig
- ▶ 3,500 kg Wasser
- ▶ 1,000 kg Kartoffelflocken
(im Wasser lösen)
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,110 kg Hefe
- ▶ 0,100 kg Butter
- 21,310 kg Teig


- ▶ 0,960 kg Bärlauch-Pesto
(alternativ Bärlauch frisch gehackt)

Kneten: 8 Minuten langsam,

2 Minuten schnell

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 120 Minuten in
der geölte(n) Wanne,



nach 60 Minuten Bärlauch auf
dem Teig verteilen und den
Teig falten.

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 580 g
- ⦿ Teig auswiegen, vorsichtig länglich,
in sich verdreht, aufarbeiten (viel
Mehl für rustikale Optik),
- ⦿ frei aufsetzen (Blech oder Lader),
- ⦿ für 15-30 Minuten in den
Gärraum geben.

Backen

Schwaden: normal, die letzten
10 Minuten bei geöffnetem Zug
Backtemperatur: 260°C,
fallend auf 230°C
Backzeit: 35 Minuten ■



Best practice – Markenbildung im
regionalen Handwerk

Küsten-Jungs und Küstenkruste

Andreas Seßelberg hat eine Menge Probleme. An der Küste muss er während der Sommersaison ausreichend Geld verdienen, um das Unternehmen anschließend durch den Winter zu bringen. Dabei ist er umzingelt von Discountern, die ihr Backsortiment auf die touristischen Bedürfnisse zuschneiden und billig verkaufen. Er setzt mit Regionalität, Originalität und Qualität dagegen.



Mit Regionalität
setzt sich Andreas
Seßelberg vom
Wettbewerb ab



Die Küste ist Brötchenland. Seßelberg verkauft deutlich mehr Brötchen als Brote

Andreas Seßelberg übernahm 2008 die 1985 von den Eltern gegründete Bäckerei in Neustadt/Holstein. Zu dem Zeitpunkt hatte er bereits einige Backstuben gesehen – von Eutin bis Herrenberg. Die Ausgangslage des eigenen Unternehmens ist aber mit nur wenigen vergleichbar.

Während die Produktion in Neustadt angesiedelt ist, verteilen sich die 12 Filialen auf Standorte in Strandnähe – Grömitz, Haffkrug, Timmendorfer Strand, Kellenhusen, Niendorf und Neustadt. Entsprechend saisonal ist das Geschäft.

Gehen im Sommer täglich rund 40.000 Brötchen und 1.000 Brote aus der Backstube raus, sind es während der schwachen Winter-

monate gerade 10.000 Brötchen und 300 Brote pro Tag. Entsprechend muss während der Saison ausreichend Geld verdient werden, um das Unternehmen durch den mageren Winter zu bringen.

Zugleich ist der Lebensmittel-Einzelhandel in der Region stark vertreten. Frisch anmutende Backwaren bringen Leute in die Märkte. Entsprechend wird das Sortiment der Aufbackstationen saisonal angepasst.

So treffen schwaches Brotgeschäft und harter Wettbewerb aufeinander. Im Umgang mit dem Wettbewerb war Andreas Seßelberg immer klar, dass die Antwort nur „Qualität“ heißen kann. Schon 2012 gründete er gemeinsam mit 16 anderen Bäckereien den Verein „Traditionsbäcker – Qualität aus Schleswig-Holstein“.

Sie haben sich verpflichtet, keine Tiefkühlfertigprodukte und -teiglinge zu verkaufen sowie keine industriellen Vor- und Fertigmischungen, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffe oder industrielle Flüssigsauer- und Teigsäuerungsmittel einzusetzen. Stattdessen werden



Der Markenauftritt nutzt konsequent die Farben Blau, Rot und Weiß – wie die Landesflagge Schleswig-Holsteins

hauseigene Vor- und Sauerteige verwendet. Bindend ist auch die regelmäßige Teilnahme an Brot- und Brötchen-Qualitätsprüfungen. Einmal jährlich wird die Einhaltung der Standards unabhängig geprüft.

Die Bäckereien setzen zudem auf Regionalität. Dazu zählt die Verwendung des so genannten Knickgetreides. Die Schleswig-Holsteiner Knicklandschaft ist geprägt von kleinen Parzellen, die gegeneinander und zum Schutz vor Wind, Wild und benachbartem Weidevieh mit Wallhecken, den Knicks, abgegrenzt sind, die mit Sträuchern bepflanzt wurden. Diese Kulturlandschaftselemente bieten vielen Pflanzen und Tieren Lebensraum. Allerdings wird der Anbau von Getreide auf den kleinen Anbauflächen durch



Im ersten Backversuch gerieten die Brote noch zu flach. Das Ergebnis war nicht überzeugend, aber ermutigend



Auf den Tüten der Bäckerei wurde die Einführung der Küstenkruste beworben

wirtschaftlichen Druck immer schwieriger. Die Traditionsbäcker Schleswig-Holstein leisten durch die Verarbeitung von Knick-Getreide einen aktiven Beitrag zum Erhalt des traditionellen Landschaftsbildes. So wollen sie vernünftige regionale Landwirtschaft im Einklang mit der Natur fördern.

Aber auch im Tagesgeschäft hat Andreas Seibelberg immer wieder an Möglichkeiten gearbeitet, sich vom Wettbewerb abzusetzen. Dabei war klar, dass neben der Qualität auch Markenbildung ein entscheidender Faktor ist. Der Top-Seller der Bäckerei, das Schnittbrötchen, wurde über die Jahre immer weiterentwickelt, bis man 2013 eine Rezeptur hatte, die bei den Kunden exzellent ankam – messbar an den Absatzzahlen.

2014 meldete Seibelberg ein Patent auf das Rezept an, verbunden mit einem neuen Markennamen. Die „Küsten-Jungs“ waren geboren. Die Regionalität der Backwaren sollte sich auch in ihrer Benennung niederschlagen.



Im zweiten Anlauf spielte Seibelberg mit den Zutaten, gebacken wurde rund und lang



Im dritten Backversuch kam erstmals Altbrot in den Teig – für eine bessere Frischhaltung

Wie so oft im Leben lagen Freud und Leid dicht beieinander. Die Küstenjungs entwickelten sich erfolgreich, der Brot-Absatz aber ging weiter zurück. Erster Versuch des Gegensteuerns war ein Kohlbrot mit Kartoffelanteil – beide Zutaten aus Schleswig-Holstein. Hinzu kamen weitere Kreationen, die mit den regionalen Zutaten warben. Bei konstantem Brötchengeschäft, stiegen die Zahlen im Brotverkauf bereits. Diesen Weg wollte der Bäckermeister weiter beschreiten.

Andreas Seßelberg ging die Herausforderung strategisch an und arbeitete an einer neuen Brotkreation. Klar war, sie sollte das Image des Unternehmens als küstennahe Traditions- und Handwerksbäckerei stärken. Zudem war gesetzt, dass ausschließlich regionale Zutaten in Frage kamen. Letztlich ging es darum, ein Alleinstellungsmerkmal zu schaffen, um sich im Wettbewerb abzusetzen.

Der Name des neuen Produktes stand bereits früh fest. Es sollte Küstenkruste heißen und damit die Küstenjungs auf dem Weg zu einer Markenfamilie ergänzen. Seßelberg nutzte die Gelegenheit und verband die Abschlussarbeit seiner Ausbildung zum Brotsommelier mit der Entwicklung des neuen Produktes.

Die Suche nach Herstellern hochwertiger regionaler Produkte war der nächste Schritt. Andreas Seßelberg fand Ostseesalz, Knick-Getreide, Asmussen-Hefe, Bio-Dinkel sowie Brotgerste von Gut Rosenkranz, regionalen Raps Honig und Bier sowie Treber aus der Klüvers Delikatessenmanufaktur.

Das Salz wird in traditionellem Salzsiedehandwerk in der Ostseesalzmanufaktur auf Gut Eckhof gewonnen. Für die Herstellung verkochen Salzwirker feingefiltertes Ostseewasser in Herdpfannen zu Salz und trocknen es behutsam, um die feine Kristallstruktur nicht zu zerstören.

Nach der Trocknung werden die einzelnen Salzkristalle geerntet. Die gesamte Salzgewinnung findet ausschließlich in Handarbeit statt. Angeboten wird das Salz nicht nur pur, sondern auch mit Algen oder Gewürzen veredelt.

Knick-Getreide sollte natürlich ins Brot kommen. Und da aktuell Roggen und Quinoa angebaut wurden, waren sie zunächst als Zutaten gesetzt. Dinkel und Gerste stammen aus Eckernförde am Nordostseekanal.

Als Schüttflüssigkeit kommt Küstenbier aus einer kleinen regionalen Brauerei zum Einsatz. Die milde Würze



Das vierte Testbacken zeigte den gewünschten rustikal aufgebrochenen Bund. Der Polish funktionierte aber nicht so, wie er sollte

Anzeige

HAÜSSLER

**Holzbacköfen
Pelletbacköfen
Ladenbacköfen**

Komplett mit Schamottestein ausgekleidet. Für die optimale Backqualität in ruhender Atmosphäre.

Telefon 07371/9377-0
www.backdorf.de





1) Mit einer rustikalen Kruste und einer saftigen Krume ist Seßelberg am Ziel

2) Gebacken wird die Küstenkruste im Winter einmal wöchentlich, während der Saison zweimal

wird im Brot durch den Einsatz von Treber aus der Bierproduktion sowie gemälzte Gerste unterstrichen.

Den Rapshonig aus Schleswig-Holstein kennen die Kundinnen und Kunden von Seßelberg bereits aus dem Verkauf der Bäckerei. Jetzt sollte er auch erstmals ins Brot kommen.

Es folgten mehrere Backversuche. Dabei wurde an Aufwand nicht gespart. Zum Einsatz kamen ein Röst- und Kochstück, ein Ferment- sowie ein Sauerteig. Anfangs war das Brot zu flach, nicht alle Aromen kamen zur Geltung. Aber Krumenbild und Geschmack waren ausreichend ermutigend, um das Experiment fortzusetzen.

In weiteren Versuchen experimentierte Andreas Seßelberg mit verschiedenen Salz-Spezialitäten aus der Manufaktur, setzte Quinoa zunächst ein, ließ ihn später raus. Dafür kam irgendwann Altbrot hinzu. Allein die Röst- und Kochstücke waren ein Versuchsfeld für sich, bis sich eine finale Zusammensetzung fand.

Zwei Wochen und fünf Backversuche später stand das finale Rezept – eine Grundmehlmischung aus Knick-Roggen, Bio-Dinkel und Brotgerstenflocken, ein Röst- und Kochstück aus Brotgerstenflocken, gemälzter Küstengerste Pilsener Art sowie Restbrot, ein Dinkel-Fermentteig sowie ein Knick-Roggen-Sauerteig.

Sowohl die eigene Belegschaft wie auch die Kundschaft im Laden ließ Seßelberg das neue Brot bewerten. Dazu gab es vorbereitete Fragebögen zu den Probier-Häppchen. Dabei ging es nicht allein um die neue Kreation. Neben demografischen Fragen wie Geschlecht, Alter und Personenanzahl der Haushalte wurden Fragen zum Brotkonsum gestellt. So lernte Andreas Seßelberg seine Kundinnen und Kunden gleich noch besser kennen.



Im Winter wird es still. Das Geld muss im Sommer verdient werden, wenn täglich 40.000 Brötchen in den Verkauf gehen. Im Winter sind es nur 10.000

BÄCKEREI SESSELBERG
 Industrieweg 31 a
 23730 Neustadt/Holstein
 Telefon: 045 61/5 04 13

[f](#) /baeckerei.sesselberg
[m](#) /baeckerei.sesselberg
[✉](mailto:info@baeckerei-sesselberg.de) info@baeckerei-sesselberg.de



Verschiedene Formen und Schnitte wurden während der Entwicklung ausprobiert

Die Umfrage war nicht repräsentativ. Aber mutmachend. Denn insgesamt kam das neue Brot in Sachen Geruch, Geschmack und mit seinen regionalen Zutaten gut an. Entsprechend sollte die Einführung auch mit umfangreichem Marketing begleitet werden.

Ein neuer Tüten-Aufdruck, Werbeposter und Flyer in den Filialen sowie Brotbinder lenkten die volle Aufmerksamkeit auf den neuen Star im Regal. Dabei blieben die Werbemittel in der Farben der Bäckerei – weiß, rot, blau, entsprechend der Landesflagge Schleswig-Holsteins. Anzeigen in regionalen Zeitungen und Wochenblättern sowie Facebook-Posts sollten breite Aufmerksamkeit schaffen.

Im April 2019 war es dann soweit – etwa ein halbes Jahr nach den ersten Überlegungen und pünktlich zur neuen Saison wurde die Küstenkruste eingeführt. Ein Wermutstropfen begleitete die Freude. Eine andere Bäckerei hatte sich den Namen bereits schützen lassen. Aber man einigte sich und heute ist die Küstenkruste ein Verkaufsschlager bei Seßelberg.

Im Winter einmal, während der Saison zweimal pro Woche wird das Brot gebacken. Das Brotgeschäft bleibt aufgrund der Rahmenbedingungen nach wie vor weit hinter dem Kleingebäck zurück. Aber die Neuentwicklung wie auch die Ausbildung zum Brotsommelier



Snacks und Brötchen sind das Kerngeschäft bei Seßelberg. Brot spielt eine untergeordnete Rolle

haben die Wahrnehmung von Seßelberg als Brot-Bäcker gestärkt. „Nach einem knappen Jahr Küstenkruste sehen wir eine Entwicklung. Da knüpfen wir an und werden in dieser Richtung weitere Produkte entwickeln“, sagt der Küstenkrusten-Vater.

Andreas Seßelberg hat eine Menge Probleme. Gleichwohl hört man ihn nicht klagen. Vielmehr hat er eine richtige Antwort auf die Herausforderungen gefunden. Mit einem klar regionalen Profil und konsequenter Markenbildung entzieht er sich der Vergleichbarkeit und dem Wettbewerb mit dem Lebensmittel-Einzelhandel. 🍞

—Anzeige

Cool+Call
+49 711 65883-60



**Damit Ihr Brot frisch bleibt,
setzen Sie auf Sicherheit mit uns!**

Bei Störung an Kühl- & Tiefkühlmöbeln

24/7 Kälte- Klima Hotline Wartung, Instandhaltung Reparatur, Dichtheitsprüfung Fernüberwachung, Fernwartung Inbetriebnahme, Montage, Demontage



Als Lehrer nach **Jordanien**

Fotos: Marc Mundri

ندرألا يف يردنم كرام

Marc Mundri ist schon ziemlich weit rumgekommen in der Welt. Und doch hat seine Reisekarte weiße Flecken. In einer „Kombination aus Hilfsbereitschaft und Abenteuerlust“, wie er selbst sagt, hat er nun einen gefüllt – Jordanien. Dort half der Münsterländer Bäckermeister bei der Schulung von Nachwuchs.

Seinen Zylinder hat Marc Mundri auch in Jordanien nicht abgelegt. Schließlich lasse er sich bei der Wahl seiner Kopfbedeckung, sagt er, nicht von hohen Temperaturen beeinflussen. So war ihm die Aufmerksamkeit sicher. Auf der Straße ebenso wie in der Backstube.

Dorthin brachte ihn ein Projekt der Deutschen Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ). Die als gemeinnützig anerkannte GmbH ist komplett im Besitz des Bundes, von dem nach eigener Auskunft auch 97 Prozent der Aufträge kommen. Mit

fast 21.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kümmert man sich im Unternehmen vor allem um wirtschaftliche wie technische Beratung und Entwicklungshilfe.

Über die Kreishandwerkerschaft Steinfurt-Warendorf kam man auf der Suche nach einem Back-Experten auf die Münsterländer Bäckerei Diepenbrock und Marc Mundri. Im Princess Tagherid Institute for Development & Training der jordanischen Hauptstadt Amman werden seit 2010 benachteiligte und geflüchtete Frauen im Alter zwischen 19 und 24 Jahren aus Jordanien, Syrien und dem Irak ausgebildet.



Zur Hälfte der Zeit wurde Marc Mundri von seinem Kollegen Hans Wegener abgelöst

Klassische deutsche Gebäcke standen auf dem Ausbildungsplan. Brezeln gehören dazu



Die Mehrzahl dieser Frauen ist familienlos, was in vielen arabischen Ländern gleichzeitig als namenslos gilt. Sie haben keinen Zugang zu Arbeit, Wohnraum oder staatlicher Unterstützung. Gerade ihnen soll in dem Institut eine Perspektive gegeben werden – inklusive Unterkunft und die Chance zur Aus- und Weiterbildung in den inzwischen fünf eigenen Bildungsstätten. Dabei konzentriert sich die Schule auf Kunsthandwerk und Außerhaus-Catering. Langfristig sollen klassische Handwerksberufe folgen.

Im Unruherd Naher Osten mit Nachbarländern wie Syrien, dem Irak oder dem Libanon, ist Jordanien selbst ein Stabilitätsanker. Ein Land, in dem es vergleichsweise ruhig zugeht.



Anzeigen

marvin
Clever Software für schlaue Bäcker
Eine Software der Goecom GmbH & Co. KG · goecom.de

Helmut Schön (+Team)
Bäckermeister / Techniker / Coach & Mediator

Von Bäcker zu Bäcker unabhängig – problemorientiert – praxisnah
www.baeckereitechnologie.de / Tel. +49 (0) 7425 – 327 880

Personal Coaching: > Ursachen erforschen
Lösungen erarbeiten > Strategie entwickeln

Produktionsberatung: > Technologische Erneuerungen
NEU: Nährwertberechnung > Umsetzung begleiten

ERFA-Kreise / Für Praktiker fachliche Weiterbildung für Produktion & Verkauf
(für Produktions- u. VK- Leiter/innen)
Auf Augenhöhe ohne Kennzahlen

Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung
Seit mehr als 10 Jahren „praktische ERFA-Kreis-Arbeit“

Neukunden und Mehrumsatz durch Backworkshops.
BakeNight.com hilft dir dabei.

Melde dich bei victor@bakenight.com und teste unser Konzept unverbindlich mit dem Betreff: **„BrotPro“**.

BAKENIGHT



Ein Ausbildungszweig des Princess Taghrid Institute ist das Außerhaus-Catering



Für die Frauen und Mädchen ist die Ausbildung der erste Schritt in ein eigenständiges Leben

wir damit nur an der Oberfläche, aber wir haben es geschafft, den jungen Frauen Freude am Backen zu vermitteln.“

Dabei sieht Marc Mundri den Vorteil eines solchen Einsatzes nicht ausschließlich in der Hilfe vor Ort: „Unsere Bäckerei ist bunt und vielfältig, so beschäftigen wir bereits jetzt vier geflüchtete Menschen und viele mit Migrationshintergrund. Eine solche Reise hilft mir natürlich dabei, Hintergründe besser zu verstehen. Das Feedback aus der Mitarbeiter-schaft war großartig.“

Daher ist eine Wiederholung alles andere als ausgeschlossen. Es gebe bereits einen Kontakt mit der Kreishandwerkerschaft Steinfurt-Warendorf. Weitere Kurzzeiteinsätze sind geplant, aber noch nicht terminiert. Den Kontakt zur Kreishandwerkerschaft empfiehlt der Münsterländer auch Kolleginnen und Kollegen, die selbst einmal Lust haben, im Nahen Osten zu helfen. 🇯🇴

Hier sollte der umtriebige Bäcker Basiswissen vermitteln, um Frauen den Weg ins Arbeitsleben zu erleichtern. Ideal waren die Umstände nicht: „Die ortsüblichen Mehle waren sehr herausfordernd und die sehr dünn ausgestattete Backstube ließ keinen großen Spielraum. Ein Fünf-Liter-Knetkessel und ein kleiner Umluftofen, aber 22 hochmotivierte Frauen“, erinnert sich Mundri und lacht.

Traditionelle deutsche Backwaren, wie Brezel, Sauerteig-Brot oder Hefezopf, standen auf dem dreiwöchigen Ausbildungsplan. In der Kürze der Zeit war es eher ein Reinschnuppern als solide Ausbildung. „Aber“, erklärt Mundri, „wir haben versucht in den drei Wochen viele Basics wie Teigführung und Aufarbeitung zu vermitteln. Natürlich kratzen

Fünf Liter fasste der einzige Knetkessel der Backstube



Marc Mundri freut sich auf weitere Einsätze in Jordanien

KONTAKT
 Kreishandwerkerschaft
 Steinfurt-Warendorf
 Laugestraße 51
 48431 Rheine
 Telefon: 059 71/400 30
 E-Mail: info@kh-st-waf.de
 Internet: www.kh-st-waf.de

Partyschlange

Mit minimalem Hefe-Einsatz reift hier ein Gebäck heran, das sich vor keinem Baguette verstecken muss. Dabei stecken dank hohen Randschichten-Anteils wertvolle Mineralien und Vitamine in der Krume, der man das vor lauter Lockerheit aber gar nicht ansieht. Vom Aroma ganz zu schweigen.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 1,700 kg Weizengrieß
- ▶ 1,700 kg Hartweizengrieß
- ▶ 3,400 kg Wasser
- ▶ 0,003 kg Hefe

Kneten: 4 Minuten langsam
Teigtemperatur: 12-14°C
Teigruhe: 12-16 Stunden
bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 6,800 kg Poolish
- ▶ 3,900 kg Wasser
- ▶ 3,300 kg Weizenmehl 550
- ▶ 3,300 kg Ruchmehl
(alternativ Weizen 1050)
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,010 kg Hefe
- 17,510 kg Teig

Kneten: 10 Minuten langsam,
3 Minuten schnell
Teigtemperatur: 22°C
Teigruhe: 12 Stunden bei
Raumtemperatur

Aufarbeitung

- ⊙ Teigeinlage 1.000 g
- ⊙ Teig auswiegen,
etwa 50 cm lang ausrollen
und 1 Stunde in Bäcker-
leinen ruhen lassen.
- ⊙ Dann in Schlangen-
form auf den Ein-
schießer absetzen.

Backen

Schwaden: normal,
nach 10 Minuten
Zug ziehen
Backtemperatur: 250°C,
fallend auf 220°C
Backzeit: 30 Minuten ■



Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

Ruhelos treibt Ulrike Detmers
ihre Themen **voran**

Die Mestemacherin

Ulrike Detmers ist einer dieser Menschen mit unbändiger Energie. Die nutzt sie, um ihre Themen voranzubringen. Das sind vor allem die Vereinbarkeit von Familie und Beruf sowie die Förderung von Frauen in Verantwortungs-Positionen. Sie hat gute Argumente auf ihrer Seite. Und eine Menge erreicht.

Als Ulrike Weber und Albert Detmers 1972 aufeinandertrafen, war sie 16, er war 22. Und es war Liebe auf den ersten Blick, wie beide zu Protokoll geben. Eine solche Verbindung ist heute nur schwer vorstellbar. Aber das Leben dieser bemerkenswerten Frau ist voll von solchen Dingen, die schwer vorstellbar sind.

Albert entstammte einer Bäckers-Familie in Bad Salzuflen, Ulrike kam aus einem Postbeamten-Haushalt. In Überschätzung der Bäckerei galt er als gute Partie. Und sie war im Grunde nicht, was er suchte. Als sie ihm eröffnete, sie wolle einmal Hausfrau und Mutter werden, war Albert Detmers eher abgeschreckt. Er kannte aus seinem Umfeld nur selbstständige Frauen, die keinen Versorger brauchten.

Es sollte eine „schicksalhafte Begegnung“ werden, wie Ulrike Detmers das nennt: „Ich war ein heißer Feger und noch dazu sehr naiv. Das hätte total in die Hose gehen können.“

Ging es aber nicht. Es war vielmehr der Beginn einer sehr erfolgreichen Partnerschaft. Privat ebenso wie geschäftlich. Parallel zu ihrem Studium der Betriebswirtschaft half Ulrike im Unternehmen Detmers, wurde bald schon zum Aushängeschild. Trotz zugesteckter Liebesbriefe von Kunden heiratete sie 1975 ihren Albert.

Schon bald begann ein Dreiklang, der die Frau nicht mehr loslassen sollte. Kinder kamen zur





Ulrike und Albert (oben rechts) sowie Helma (unten rechts) und Fritz Detmers teilen sich die Anteile an Mestemacher und die Macht der Geschäftsführung paritätisch

Welt, die Familie spielte eine wichtige Rolle. Zeitgleich packte sie in der Bäckerei mit an und entdeckte ihre Leidenschaft für Bildung. Ein Jahr nach Abschluss des BWL-Studiums begann sie 1979 ein weiteres – Wirtschaftswissenschaften, Geschichte und Pädagogik an der Universität Bielefeld. Vier Jahre später schloss sie mit dem Ersten Staatsexamen für das Lehramt der Sekundarstufe II ab. Da war sie hochschwanger.

In den männerlastigen Studiengängen wurden die Studierenden gern mit „meine Herren“ angesprochen. Da zählten Detmers und die vier anderen Frauen eben mit dazu. Und im Arbeitsrecht gab es den Hinweis, Sekretärinnen nach einem Techtelmechtel besser zu heiraten, da man ihnen danach ohnehin ausgeliefert sei.

1985 folgte unternehmerisch ein großer Schritt. Mestemacher stand zum Verkauf. Schon 1896 hatten die Mestemachers ein Pasteurisierungsverfahren eingeführt, das Brote ohne Konservierungsstoffe bis zu 12 Monate haltbar machte. Pumpernickel war eines der Kernprodukte. In den 1970er-Jahren aber war das Unternehmen in eine Krise geraten.

Nun war es die Chance von Albert Detmers und seinem Bruder Fritz, die Bäckerei zu



Das neue Management-Team von Mestemacher (von links): Marta Glowacka, Prof. Dr. Ulrike Detmers (Sprecherin), Anita Bruns-Thedieck, Albert Detmers, Käthi Penner und Kim Folmeg

übernehmen. Ihr eigenes Unternehmen – selbst unter starkem Wettbewerbsdruck – verkauften sie an Wendeln (heute Lieken).

Ein Jahr später legte Ulrike Detmers ihr zweites Staatsexamen ab und baute den Müsli-Verkauf für Mestemacher auf. Die Familie lebte inzwischen in einem Mehrgenerationen-Haus, sodass trotz der Arbeitsbelastung durch die Großeltern für die Kinder gesorgt war, wenn sie aus der Schule kamen.

So verfolgte Ulrike Detmers neben der Bäckerei auch ihre eigene Karriere, lehrte ab 1988 als Studienrätin an den kaufmännischen Carl-Severing-Schulen Bielefeld Betriebs- und Volkswirtschafts- sowie Organisationslehre.

Anfang der 1990er-Jahre machte sie sich an die nächsten Schritte. Sie war beseelt von der Idee, zu promovieren und eine Hochschulprofessur zu übernehmen. In dieser Zeit übernahm dann Albert mehr Verantwortung im Familienleben, um seiner Frau den Rücken frei zu halten.



2019 erhielt Milagros Caiña Carreiro-Andree (2.v.l.) aus dem BMW-Vorstand den von Mestemacher vergebenen Preis „Managerin des Jahres“

Bild: FOTOsession

Foto: Agentur Baganz



An der Belastungsgrenze entlang wandelnd schaffte Detmers ihren Doktor-Titel. Mit der Professur gestaltete sich das schwieriger. Sie kannte die Spielregeln nicht. Erst ein neues Gleichberechtigungsgesetz ebnete ihr 1994 den Weg an die Fachhochschule.

Gebremst wurde sie noch in der Probezeit von einem Bandscheibenvorfall. Sie kämpfte sich durch, ließ sich operieren und überzeugte. Aber der Weg war nicht einfach. Und ein Jahr



Mit dem „Spitzenvater des Jahres“ geriet Mestemacher 2019 in die Schlagzeilen. Aus Ulrike Detmers' Sicht ein Glücksfall

später reagierten Körper und Seele auf den selbst erzeugten Erfolgsdruck mit schweren Depressionen.

So waren die 90er-Jahre kräftezehrend. Aber auch wegweisend. Ulrike Detmers versteht, dass ihr Leben einen stärkeren Fokus auf eine Aufgabe braucht. Sie entscheidet sich fürs Unternehmen. Das Marketing sollte ihr Aufgabenfeld werden.

Hier hatte sie schon in den Jahren zuvor Akzente gesetzt. So machte sie die Vorratsdosen für Mestemacher-Vollkornbrot zu einer Plattform für internationale Kunst. Sie ließ die Dosen mit Kunstwerken bedrucken – so wurde „Panem et Artes“ für viele Jahre ein Aushängeschild des Unternehmens. Dabei waren die Kunstwerke nicht nur Dekoration, die dafür sorgte, dass die Dosen nicht sofort in den Müll kamen, sondern weiter verwendet wurden.

Foto: Bischof & Broel



Ulrike Detmers gab der beschaulichen Bielefelder Großbäckerei ein neues Image – als „the lifestyle bakery“

Jeder lag auch eine Information zum gezeigten Werk sowie dem Künstler oder der Künstlerin bei.

Auch ans Kernprodukt machte sie sich und sorgte für ein frischeres Erscheinungsbild der Pumpnickel-Packung. Das Traditionsbrot sollte weg vom Oma-Image. Mestemacher bekam den Claim „the lifestyle bakery“ und den sollten die Produkte mit Leben füllen.

Zugleich stärkte sie das gesellschaftliche Engagement der Großbäckerei. Den Anfang machte die Auslobung des KITA-Preises, der an Kindertagesstätten mit besonderen Qualitätsmerkmalen verliehen wurde. Dabei ging es um die Vereinbarkeit von Familie und Beruf – eines der großen Themen für Ulrike Detmers. Inzwischen wurde daraus der Preis „Gemeinsam Leben“ für Lebensmodelle, in denen Selbsthilfe, Fürsorge und Förderung gelebt werden.



Menschen auf den Verpackungen – das war der erste Schritt zur neuen Warenpräsentation

2002 kam der Preis für die Managerin des Jahres hinzu, 2006 der Spitzenvater des Jahres, der in den Medien nicht nur positiv gespiegelt wurde. Für Detmers kein Problem. Es geht ihr bei der Verleihung von Preisen um Aufmerksamkeit. Aufmerksamkeit für jene Menschen, die selten im Rampenlicht stehen. Aufmerksamkeit aber auch für Mestemacher. Mit einem überschaubaren Budget von 200.000,- Euro für alle sozialen Aktivitäten schaffte sie mit den diversen Preisverleihungen fürs Unternehmen eine Medienpräsenz von vielfachem Wert. Bis zu 100 Millionen Medienkontakte produziert sie mit diesem Geld.

Nebenbei wirkt Ulrike Detmers in etlichen Kommissionen, Schirmherrschaften und Engagements. Und sie ist hauptberufliche Professorin. Montags bis donnerstags beginnen ihre Vorlesungen um 8 Uhr. „Ich dachte, um die Zeit wird eh kaum ein Student erschienen“, sagt sie. Und hatte sich verschätzt. 30 bis 40 Leute sitzen in ihren Vorlesungen.

2014 bremste der Krebs sie aus. Sie verstand das als „Kriegserklärung“, wie sie sagt, kämpfte, gewann und ließ sich nicht umhauen. Selbst in dieser Zeit tauchte sie weiterhin



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

REGO® PM 60 - 100

Messeaktion - Planetenmaschinen **rostfrei**



REGO® PM 60

Listenpreis + Zusatzkessel
22.650,- + 1.666,- = ~~24.316,-~~

14.750,-

alternativ mit Zusatzkessel
und Kesselhubwagen

22.650,- + 1.666,- + 5.250,- = ~~29.566,-~~

17.000,-



REGO® PM 80

Listenpreis + Zusatzkessel
27.500,- + 2.555,- = ~~30.055,-~~

18.950,-

alternativ mit Zusatzkessel
und Kesselhubwagen

27.500,- + 2.555,- + 5.250,- = ~~35.305,-~~

21.200,-



REGO® PM 100

Listenpreis + Zusatzkessel
33.750,- + 3.017,- = ~~36.767,-~~

24.950,-

alternativ mit Zusatzkessel
und Kesselhubwagen

33.750,- + 3.017,- + 5.250,- = ~~42.017,-~~

27.200,-



REGO® Kesselhubwagen

- Stufenlose elektronische Höhenverstellung
- Genaue Kesselpositionierung
- Problemloser Standortwechsel
- Leicht zu reinigen
- Praktischer Akkubetrieb
- Maximale Belastung 100 kg

Aktionspreise gelten für Gehäuse in Edelstahl.
Alle Preise zzgl. MwSt. gültig bis 30.04.2020

INTER
NOVA 13.-17.03.2020
Halle B6,
Stand 511

REGO HERLITZIUS GMBH
Bäckerei- und Konditorenmaschinen
Hatzfelder Str. 115, D-42281 Wuppertal
Tel.: 02 02 - 269 200 - 10, Fax: 269 200 - 11
mail@rego-herlitzius.com
www.rego-herlitzius.com

Mit verschiedenfarbigen Turbanen kaschierte Ulrike Detmers die Folgen der Chemotherapie. Dass sie weiterhin die Öffentlichkeit suchte, kam nicht überall gut an

öffentlich auf. Sie hatte sich verschiedenfarbige Turbane zugelegt, um die Folgen der Chemotherapie zu kaschieren. Das kam nicht überall gut an. Einige Menschen empfanden das als Ermutigung, für andere war sie eine Selbstdarstellerin, die selbst noch ihre Krankheit ausschaltet.

Zu dieser Zeit hatte sie sich bei Mestemacher neben dem Marketing auch der betrieblichen Organisation angenommen. Damit konnte sie ihre Herzenthemen nicht nur extern im Marketing verkaufen, sondern auch intern durchsetzen.

Gerade die Vereinbarkeit von Familie und Beruf ist für sie ein zentraler Erfolgsfaktor für Unternehmen. „Selbständige bekommen das hin“, sagt sie, „warum nicht auch Angestellte?“ Etliche Studien belegen inzwischen, dass Unternehmen erfolgreicher agieren, wenn Frauen an entscheidenden Stellen mitwirken.



Foto: Randi Blomberg



Ulrike und Albert Detmers – ein Bilderbuch-Paar, in dem sich zwei Menschen in verschiedenen Lebensphasen gegenseitig stützen und fördern

Mit dem Goldenen Zuckerhut ehrt die Lebensmittel-Zeitung herausragende Unternehmen und Persönlichkeiten der Konsumgüterbranche, die sich nachhaltig um die Gesamtentwicklung dieses Wirtschaftsbereiches verdient gemacht haben. Ulrike Detmers ist 2018 die erste Frau, die als Branchenpersönlichkeit ausgezeichnet wird

Entsprechend wollte sie Wege finden, dafür die Möglichkeiten zu schaffen. Es begann ein „gleitender Wandel“, wie Detmers das nennt. Durch die PR-Maßnahmen wirkte das Unternehmen bereits anziehend für Frauen. Detmers nutzte das. „Wir müssen sie rekrutieren, positionieren und zeigen“, fasst sie das eigentlich simple Konzept zusammen.

Letztlich, betont Detmers, „muss die PR nicht nur nach außen, sondern auch nach innen wirken.“ Das ist ein langer Prozess. Bei Mestemacher ist er seit gut zehn Jahren im Gange und noch nicht beendet. Dabei sind die Erfolge bereits sichtbar: „Unsere Unternehmenskultur profitiert von Frauen in verantwortlichen Positionen. Wir arbeiten sehr klar und zielorientiert, der Sexismus ist aus dem Unternehmen verschwunden, damit fühlen sich Frauen deutlich wohler und freier, und wir nutzen mehr Synergien, Sachverstand sowie eine Multiperspektivität. Das schafft konstruktive Konflikte und damit gute Ergebnisse.“ Man muss es ihr glauben. Das Jahr 2019 schloss Mestemacher mit einem Umsatz von 165,9 Millionen Euro ab – dem höchsten jemals.

Das alles ist kein Selbstläufer. Das Unternehmen muss diese Kultur aktiv fördern. Wo Männer sich jede Aufgabe zutrauen, zaudern Frauen oft. Da gilt es, die Herren gelegentlich zur Seite zu schieben und gezielt eine Kollegin zu fördern, die selbst noch zweifelt, obwohl sie alle Kompetenzen mitbringt.

Klar ist dabei, dass sich das Unternehmen organisatorisch darauf einstellen muss. Denn noch immer sind Frauen in zentraler Verantwortung für Familien und Kinder. Entsprechend gilt es, Reservekräfte bereitzuhalten und Vertretungsregelungen zu treffen.



Der Mestemacher-Frauenkalender enthält einen Sonderteil mit Lebensläufen von herausragenden Frauen des 20. und 21. Jahrhunderts sowie Spitzenvätern des 21. Jahrhunderts

Letztlich folgt all das klarem unternehmerischen Kalkül. Wer Frauen außen vor lässt, verliert eine wichtige Perspektive, Kompetenz und damit wichtige Faktoren für den Erfolg. Nach zehn Jahren ist der Kulturwandel bei Mestemacher auch ganz oben angekommen.

Gerade hat die Großbäckerei eine Neustrukturierung der Unternehmens-Spitze verkündet. Eine neue, zentrale Management GmbH leitet nun die Geschicke des Unternehmens, verkörpert von einem sechsköpfigen Gremium, dem Ulrike Detmers als Vorsitzende der Geschäftsführung vorsteht. Dabei versteht sie sich nach eigenem Bekunden als „prima inter pares“, also als Erste unter Gleichen, wie Albert Detmers erklärt.

Er selbst und sein Bruder Fritz gehören dem Gremium weiterhin an. Albert Detmers verantwortet Vertrieb und Verwaltung, Fritz Detmers den Einkauf. Neben ihnen steht mit Kim Folmeg für Produktion, Technik, Einkauf noch ein Mann in Verantwortung. Die andere Hälfte der Geschäftsführung liegt in Frauen-Hand. Marta Glowacka begann einst als Trainee bei Mestemacher und zeichnet nun für IT, Personal, Finanzen verantwortlich, Käthi Penner organisiert Vertrieb sowie Export, Anita Bruns-Thedieck kümmert sich um den Deutschland-Vertrieb von Mestemacher und der Tochter Aerzener Brot und Kuchen GmbH.

„Wir sind da, wo wir hinwollen“, sagt Ulrike Mestemacher. Aber die Frau wirkt nicht, als sei sie am Ziel. Und selbst wenn – dann hat sie mit Sicherheit bereits ein neues im Visier. ■



Kartenzahlungen unter der Lupe

Touch & Go

Mit Bonpflicht und Kassensicherungsverordnung ist Leben in die Welt der Registrierkassen gekommen. In dem Zusammenhang sind auch Kartenzahlungen wieder stärker in den Fokus gerückt. Die Akzeptanz auf Kundenseite steigt rasant. Allerdings auch die Erwartung, Kleinstbeträge per Karte zahlen zu können. In dem Thema schlummert Potenzial.

Lange – deutlich länger als in vielen anderen Ländern – hielt die Liebe der Deutschen zum Bargeld. Doch die Beziehung hat bereits Risse. Das bargeldlose Bezahlen ist dann doch zu komfortabel, um seinem Charme nicht zu erliegen.

Auf Seiten des Einzelhandels lagen die Hürden lange Zeit auch recht hoch. Hohe Grundkosten und Transaktionsgebühren für Karten-Zahlungen führten zu Phänomenen wie dem Mindestbetrag. Die Karte sollte erst ab 10,- oder 15,- Euro zum Einsatz kommen. Dabei ist es aus Kundensicht gerade bei Kleinbeträgen komfortabel, nicht in der Geldbörse rühren zu müssen.

Aber auf beiden Seiten ist Bewegung in die Sache gekommen. Mehr als die Hälfte der Konsumentinnen und Konsumenten bevorzugt bereits die bargeldlose Zahlung. Bei den besonders aufgeschlossenen, den sogenannten Smart Shoppers, sind es gar 70 Prozent, die lieber per Karte oder Mobiltelefon zahlen.

Und 30, beziehungsweise 41 Prozent, tun das am liebsten kontaktlos. Zu diesen Zahlen kommt der Anbieter Concardis, von dem das Marktforschungs-Institut ECC Köln mit einer Erhebung beauftragt wurde.

Natürlich sind Umfragen mit einem solchen Auftraggeber immer mit Vorsicht zu genießen. Doch ist nicht von der Hand zu weisen, dass gerade kontaktloses Bezahlen deutlich schneller geht als das Abzählen und der Austausch von Bargeld. Und diese Studie ist auch nicht die erste, die zu dem Ergebnis kommt, dass Menschen weniger auf Geld achten, wenn sie es nicht zählen müssen. Das heißt, dass in der



Kartenzahlungen – insbesondere kontaktlose – machen den Verkaufsprozess schneller

Das Telefon wird zunehmend zum Alltagswerkzeug – auch beim Bezahlen

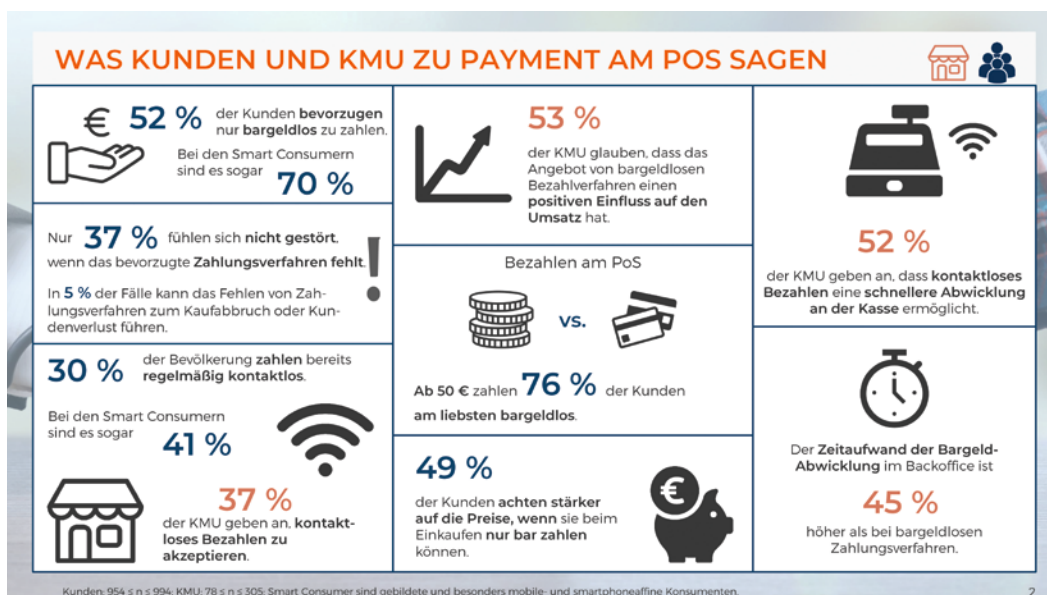
Akzeptanz von Kartenzahlung auch Potenzial für zusätzlichen Umsatz steckt.

Was bei der Betrachtung von Gebühren eigentlich unter den Tisch fällt, ist die Tatsache, dass auch Bargeld einen enormen Aufwand verursacht. Den sieht man nur oft nicht direkt. Aber das Zählen und das Handling der Münzen und Scheine bindet eine Menge Personal-Ressourcen, die mit zunehmender Kartenzahlung eingespart oder besser eingesetzt werden können.

Und letztlich verschwindet auf dem Weg vom Kunden zum Konto in jedem Unternehmen Geld und landet, aus welchen Gründen auch immer, in Taschen, für die es nicht bestimmt war. Diese Verluste lassen sich minimieren, wenn der Bargeldanteil im Geschäft sinkt.

Rechnet man die letztgenannten Faktoren zusammen, erscheinen die Gebühren der Kartenzahlungs-Anbieter gar nicht mehr so hoch. Zumal hier seit einiger Zeit deutlich Bewegung in den Markt gekommen ist. Wo Banken oder unabhängige Anbieter vor Jahren noch hohe Grundbeträge verlangt haben, berechnen innovative Anbieter wie SumUp oder iZettle zwischen 0,9 und 2,75 Prozent vom Umsatz – ohne Grundkosten.

Der Druck solcher Konditionen hat auch die Banken erreicht. Teilweise kooperieren sie mit den Neuen, größtenteils offerieren sie eigene Systeme und Konditionen. Die folgende Übersicht gibt einen Eindruck von der Spannweite der aktuell im Markt geltenden Konditionen. 📊



Quelle: Studie „Besser bargeldlos als Bargeld los“ vom EC Köln im Auftrag von Concardis

KARTENZAHLUNGS-ANBIETER

	SumUp	pos Cash service	InterCard – powered by Verifone
Einsatz (mobil/stationär)	mobil und stationär	mobil und stationär	mobil (Ingenico Move/3500) und stationär (Verifone V200c)
Kaufpreis Kartenterminal	SumUp Air 29,- €, SumUp 3G 69,- €	Terminal in der Regel zur Miete, Kauf auf Anfrage	Terminal in der monatlichen Pauschale auf Mietbasis enthalten
Monatliche Grundgebühr/ Paketpreis	keine Fixkosten	Miete ab 0,- €, 6,50 € Servicepauschale	15,99 € (Business 50 stationär, V200c, 50 Freitransaktionen), 22,99 € (Business 50 mobil, Move /3500, 50 Freitransaktionen)
Transaktionskosten			
EC-Karten	SumUp Basic Tarif: 1,9% pro Transaktion; SumUp Plus Tarif: 0,9% pro Transaktion	ab 0,05 €, zuzüglich 0,27% Autorisierungs- und Servicegebühr EC-cash	Girocard 0,24%, Maestro/V-Pay 0,55%
Kreditkarten	SumUp Basic Tarif: 1,9% pro Transaktion; SumUp Plus Tarif: 1,9% pro Transaktion	ab 0,89%	Mastercard/Visa 0,98%, Diners Club/Discover/JCB/UPI 1,9%
Weiteres			
Versand	kostenlos	kostenlos	kostenlos
Vertragslaufzeit	Jahreslizenz mit einer Kündigungsfrist von zwei Wochen zum Ende des Nutzungsjahres	keine Vertragslaufzeit	48 Monate (andere Laufzeiten auf Wunsch möglich, Paketpreis passt sich entsprechend an)
Support	Telefonisch (Mo-Fr: 9-20 Uhr, Sa+So: 9-18 Uhr), per E-Mail, per Chatbot	Supporthotline 8-20 Uhr, kostenloser Vorabtausch bei Defekt	Telefonisch (Mo-Fr: 7-20.30 Uhr, Sa: 8-17 Uhr)
Kooperation mit Banken	Ja, auf Anfrage	Ja, auf Anfrage	Vertrag wird direkt mit InterCard abgeschlossen, die Firma erbringt als Zahlungsinstitut alle notwendigen Dienstleistungen direkt aus einer Hand.

KONDITIONEN BANKEN

	Deutsche Bank AG	Commerzbank AG	Postbank
Unterstützung Unternehmen	Bezahlösungen mit Partner First Data	Exklusivangebot der First Data - Desk3500 inkl. Drucker, LAN und WLAN, Laufzeit 60 Monate. Pro Terminal 9,90 € monatlich. Einzeltransaktionspreis je 0,02 €. Girocard-Autorisierungsgebühr (PIN-Zahlung): 0,198%. Mastercard, Visa, Maestro und V-Pay im Disagio-Modell (weitere Gebühren möglich): 0,59%	24-48 Stunden bei Girocard Zahlungen
Grundkosten	Bezahlösungen mit Partner Worldline	Unterschiedliche Konditionsmodelle (unter anderem spezielle Welcome-Angebote für diverse Branchen). Terminal ab 25,50 € monatlich	EC-Cash 24 Stunden, Lastschriftverfahren 48 Stunden, Kreditkartenumsätze entsprechend individueller Vereinbarungen
Buchungsdauer	Bezahlösung mit Partner EVO Payments	Monatlicher Paketpreis inklusive Kontaktlos-Kartenterminal. Beispiel: Evo Pay Easy 250 mit monatlich 250 Transaktionen inklusive: 22,- € monatlich (Evo Pay Easy 500 33,- €; Evo Pay Easy 750 44,- €)	drei Auszahlungsmodelle: bankarbeitstäglich, wöchentlich, monatlich
Kontoführungsgebühren	Vermittlung zu Kartenzahlungsanbietern wie TeleCash oder SumUp	Verhandlungssache	24-48 Stunden

iZettle	BS-Payone	Concardis	Concardis
mobil und stationär	mobil und stationär	mobil und stationär (Kassenanbindung möglich)	mobil und stationär (inklusive Kassenanbindung)
29,- € für Neukunden, 79,- € Normalpreis	in der Grundgebühr enthalten	Terminal in der Grundgebühr enthalten	Terminal in der Grundgebühr enthalten
keine Fixkosten	15,90 €	mobil ab 20,95 €, stationär ab 17,95 €	mobil ab 20,95 €, stationär ab 17,95 €
0,95%	0,24% + 0,09 € pro Transaktion	ab 0,22% + 0,06 € pro Transaktion	ab 0,22 % je Umsatz (Disagio) + 6 Ct./TRX
2,75%	1,8% + 0,09 € pro Transaktion	ab 1,39% + 0,06 € pro Transaktion	ab 1,39 % / Umsatz (Disagio) + 6 Ct. / TRX
kostenlos	18,- €	kostenlos	kostenlos
keine Vertragslaufzeit	36-60 Monate	24 Monate (weitere Laufzeiten möglich)	24 Monate (weitere Laufzeiten möglich)
Telefonisch (Mo-Fr: 9-17 Uhr), E-Mail	Telefonisch (24h-Service)	Telefonisch (24h-Service)	24h-Kundenservice
ja, auf Anfrage	ja, mit Sparkassen	Konditionsvorteile bei mehr als 70 Banken	keine Angabe

Landesbank Baden-Württemberg	Hamburger Sparkasse AG
zwischen 9,90 € und 29,90 € pro Monat	Bezahlösungen mit SumUp
zwischen 9,90 € und 39,90 € pro Monat	keine
ab 5,90 € pro Monat	am nächsten Werktag
zwischen 9,50 € und 19,50 € pro Monat zuzüglich 0,15-0,25 € je Transaktion	zwischen 10,- € und 19,90 € pro Monat





Von der **Kaffee-Branche** lernen

Echtes Brot

Brot hat ein Image-Problem. Doch mit sprachlicher Abgrenzung kann man ein Produkt durchaus wieder aufwerten. Die Kaffee-Industrie hat es vorgemacht. Auch wenn es sich dabei um ein ganz anderes Produkt handelt, so könnte man sich davon doch ein wenig inspirieren lassen.

Über hunderte Jahre war Brot einfach nur Brot. Aber in letzter Zeit gibt es den Drang, es mit Attributen wie „echt“ oder „handwerklich“ aufzuwerten, um es von industriell hergestellter Ware zu unterscheiden.

Warum aber kann handwerkliches Brot nicht einfach Brot sein? Warum trägt nicht das Bauschaum-Brot aus dem Supermarkt einen abgrenzenden Zusatz? Dabei werden unweigerlich Erinnerungen an die Zeiten wach, in denen Kaffee „echter Bohnenkaffee“ genannt wurde. Niemand nutzt diesen Begriff mehr. Daraus kann man vielleicht Lehren ziehen.

Kaffee war einst ein Getränk des gut situierten Bürgertums. Für alle anderen gab es Kaffee-ähnliche Produkte wie Zichorie, Stragel- oder Malzkaffee und Muckefuck. Mit diesen Produkten entstanden große Marken und Massenmärkte. Kaffee war lange ein Pulver aus Dosen, das man in Wasser löste.

In den 1970er-Jahren begann mit steigender Verfügbarkeit auch die Verbreitung des echten



Kleine Coffeeshops schaffen für ihre Kundinnen und Kunden ein Ambiente, indem sie gern konsumieren

Bohnenkaffees. Jacobs, Eduscho oder Tchibo waren omnipräsent in der Werbung. Sie sprachen darüber, woher ihr Kaffee stammt, wie er geröstet wurde und was ihn so wertig macht. Vor etwa 20 Jahren kam es dann zum ultimativen Durchbruch, als die Coffeeshop-Ketten den deutschen Markt entdeckten.

Im Rahmen dieser Entwicklung verschwand der Begriff vom „echten Bohnenkaffee“. Es ist Kaffee. Punkt. Im Gegenzug hat sich das Instant-Pulver zum Außenseiter entwickelt, für den man sich beinahe entschuldigen muss.

Was kann man daraus lernen?

Als Industriebrot auftauchte und in vielen Bäckereien von Handwerk auf Vormischungen umgestellt wurde, sprach niemand von „echt“ in Zusammenhang mit Brot. Alles war echt. Mitte der 1990er Jahre riet der



Bei Kaffeebohnen interessieren sich Menschen inzwischen oft für Herkunft und Sorten

Aktivist und Journalist Michael Pollan, nicht zu essen, was unsere Ur-Ur-Urgroßmütter nicht als Lebensmittel erkennen würden.

Und tatsächlich hätten unsere Ahnen über Jahrhunderte kein Problem gehabt, einen Laib Brot und dessen Inhaltsstoffe zweifelsfrei zu erkennen. Mit geschnittenem und in Plastik eingepackte Scheiben mag das heute anders sein. Die Optik würde ihnen Probleme bereiten, die Liste der Inhaltsstoffe erst recht.

Aber kann man die große Nahrungs-Nachfrage von 80 Millionen Deutschen stillen und zugleich authentisches wie nahrhaftes Brot anbieten?

Hier kann man sich drei Dinge bei der Kaffee-Industrie anschauen.

Zunächst könnten die großen Industriebäckereien ihre Produktion in Richtung „echtes Brot“ verschieben. Wichtig ist zweitens ein Anstieg der unabhängigen handwerklichen Bäckereien. Auch hier lässt sich bereits der Beginn einer Entwicklung beobachten. Zwar sinkt die Gesamtzahl der Betriebe nach wie vor. Zeitgleich entstehen aber neue Bäckereien mit Konzepten, die sich auf traditionelles Handwerk rückbesinnen. Der dritte Faktor ist ein Anstieg der Zahl an Menschen, die ihr eigenes Brot backen.

Qualitativ hochwertiges Industriebrot klingt zunächst wie ein Widerspruch. Ansätze



Auch Bäckereien werden zunehmend zu gastronomischen Einrichtungen



Auch die Industrie muss sich auf handwerkliche Produkte fokussieren

dessen sind bei Unternehmen wie zum Beispiel Harry aber bereits erkennbar – mit Vollkorn-Brotten die auf technische Enzyme und andere Hilfsmittel verzichten. Ausgehend von kleinen, unabhängigen Röstereien hat sich die Art, wie über Kaffee geredet wird, bereits verändert. Plötzlich spricht man über Bohnen-Sorten, Anbaugelände, Terroir. Fast, als sei von Wein die Rede.

Und so beeinflussen auch die kleinen Bäckereien die Denkweisen der großen. Plötzlich machen die Sauerteig zum Thema, nehmen den Urkorn-Trend auf oder schmücken sich mit handwerklichen Attributen. Sie wollen den echten Bäckern folgen, machen es nicht selten aber richtig schlecht. Was würde es sie kosten, in echte handwerkliche Produktion einzusteigen?

Geht es um die Expansion kleiner handwerklicher Betriebe, lässt sich hier von kleinen unabhängigen Coffeeshops lernen. Neben der Qualität des Kaffees ist für ihren Erfolg auch das Ambiente wichtig, in dem

er konsumiert wird. In Zeiten des Online-Shoppings sucht ein Teil der Kundschaft wieder nach echten Erlebnissen beim Einkaufen.

Die Aufnahme von Kaffee und Snacks ins eigene Angebot sowie Partnerschaften mit anderen lokalen Unternehmen sind für viele Bäcker bereits an der Tagesordnung. Darauf lässt sich aufbauen, um den Kundenstamm zu erweitern.

Weinläden und Kaffees laden regelmäßig zu Verkostungen und Gesprächen mit ihren Lieferanten ein. Auch Bäckerinnen und Bäcker haben die Möglichkeit, mit Landwirten oder Mühlen gemeinsame Veranstaltungen zu organisieren. So gibt man den Kundinnen und Kunden etwas, was Online-Shopping nicht kann.

Die zunehmende Beliebtheit von Kaffee, stimuliert durch die Röst-Industrie wie durch Coffeeshops, hat zu einer signifikanten Steigerung des Espressomaschinen-Absatzes geführt. Kleine Kaffees bieten ihre Röstungen und anderes Zubehör zum Verkauf an. Nur wenige Bäckereien verkaufen bisher Mehl und Backzubehör. So lässt sich das Privatbacken stimulieren.

Es ist ein nicht selten gehörtes Argument, das heimische Backen würde der Branche schaden, weil die Leute weniger kaufen. Coffeeshops belegen das Gegenteil. Sie sterben nicht, weil Menschen zuhause eigenen Kaffee



Wer zuhause selbst backt, schätzt das Produkt Brot mehr. Bäckereien sollten das fördern



So wie Weinläden zur Verkostung einladen, können das auch Bäckereien machen

brühen. Die Branche wächst seit Jahren. Und ebenso das Qualitätsbewusstsein auf Verbraucherseite. Unabhängige Bäckereien können ihre Kundinnen und Kunden so zu Verbündeten machen und sie mit Sauerteig, Mehl sowie Zubehör ausstatten.

Selbst für regionale Supermärkte birgt es eine Chance, die privat Backenden mit regionalen Mehlen und Zutaten zu versorgen.

Schaut man also einmal über den Tellerrand hinaus, bieten andere Branchen durchaus Inspiration für die notwendigen Veränderungen. Man kann von Erfahrungen anderer profitieren. Jede kleine Änderung kann helfen, den Stellenwert von Brot wieder zu verbessern, seinen Ruf wiederherzustellen. Insgesamt braucht es aber eine Vielzahl von Schritten.

An anderen Stellen sieht man, dass es oft einen konkreten Anlass braucht, damit sich das Denken verändert. Und nicht zu unterschätzen ist der Einfluss von Medien sowie Politik auf solche Veränderungsprozesse.

Am Ende eines langen Prozesses wurde irgendwann gegen viele Widerstände das Rauchverbot an öffentlichen Plätzen und in Restaurants durchgesetzt. Warum sollten die überragenden ernährungsphysiologischen Vorteile von Vollkorn- und Sauerteig-Produkten nicht ein überzeugendes Argument dafür sein, diese politisch – zum Beispiel mit Subventionen – zu fördern. Oder andersherum, Warnhinweise vor über raffinierten und schnellprozessierten Lebensmitteln zu etablieren?

Gedanken, über die man bei einer Tasse Kaffee und einer Scheibe Brot zumindest mal nachdenken kann.

Inspiziert von **Pauline Beaumont/**
Real Bread Campaign 

Anzeige

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

WAS HABEN SIE DRUNTER?

ERLEBEN SIE DIE NEUE MHS BROTSCHNEIDEMASCHINE



MHS INTEGRAL TOUCH

DIE ERSTE VOLL INTEGRIERBARE BROTSCHNEIDEMASCHINE MIT TOUCH-DISPLAY

KEIN AUSSCHNITT IN DER THEKE NOTWENDIG

VORSCHAU

BROTpro gibt es viermal jährlich.
Die nächste Ausgabe erscheint
am 27.05.2020

Darum geht es unter anderem:



🕒 Blick in die Bäckerei von Klaus Borchers



🕒 Ofenführung – wie man das Maximum aus dem Herd holt



🕒 Kamut – urtümlich und exotisch

HERAUSGEBER
Tom Wellhausen

REDAKTION
Hans-Henry-Jahn-Weg 51
22085 Hamburg

Telefon: 040/42 91 77-300
redaktion@brot-pro.de
www.brot-pro.de

LEITUNG REDAKTION/GRAFIK
Jan Schönberg

CHEFREDAKTION
Sebastian Marquardt
(verantwortlich)

REDAKTION
Mario Bicher, Vanessa Grieb,
Chiara Schmitz, Jan Schnare

AUTOREN
Sabrina Dietel, Christoph Heger,
Johannes Hirth, Samuel Kargl,
Michaela Kluge, Manfred Schellin,
Andreas Seibelberg, Jörg Schmid

FOTOS
279photo, A_Lein, Alexander Raths,
amixstudio, ArTo, Astrid Gast,
bugarskipavle3, Carmen Steiner,
Claboss, contrastwerkstatt,
Daniel Vincek, Doris Heinrichs,
Eigens, Fotoginseng, haiderose,
industrieblick, manulito, mavoimages,
Johanna Mühlbauer, nakedking, oxie99,
Petra Fischer, petrrgoskov, photocrew,
photowahn, travelguide, unpict,
W. Heiber Fotostudio, Witthaya, Zerbor

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

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

GESCHÄFTSFÜHRER
Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG
Christoph Bremer

ANZEIGEN
Christoph Bremer (Leitung)
Julia Großmann, 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
Silber Druck oHG
Otto-Hahn-Straße 25
34253 Lohfelden
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**

KNACKEN UND BACKEN!

BACKWETTBEWERB MIT KALIFORNISCHEN WALNÜSSEN
UND DEN WILDBAKERS



EINSENDESCHLUSS 1. MAI 2020

www.californiawalnuts.de/backwettbewerb

PREISGELDER IM GESAMTWERT
VON 10.000 €

JETZT KREATIVITÄT UNTER BEWEIS STELLEN UND GEWINNEN
Gesucht werden die leckersten Backrezepte mit kalifornischen Walnüssen



DIESER BACKWETTBEWERB WIRD AUSGERICHTET VON:

California Walnut Commission · Trade Representation Germany · c/o mk² marketing & kommunikation gmbh
Oxfordstraße 24 · 53111 Bonn · Tel. 0228 - 943787 - 0 · E-Mail: cwc@californiawalnuts.de · www.californiawalnuts.de

Jetzt bestellen



Sauerteig – lecker, gesund, aber ein Buch mit sieben Siegeln? Das muss nicht sein. Denn wer das Zusammenspiel der Mikroorganismen versteht und weiß, wie man sie steuert, kann souverän damit umgehen. Mit dieser Fibel bleiben keine Fragen offen. Vom Anstellen des eigenen Sauerteigs über seine Pflege bis hin zu Problemlösung und Langzeitsicherung sowie kreativer Reste-Verwertung wird alles erklärt, was im Backalltag wichtig ist. Fachlich fundiert, pragmatisch und praxiserprobt. Gezeigt werden klassischer Sauerteig, Lievito Madre, Japanische Hefe, Marvin, das Multitalent sowie glutenfreier Sauerteig. Und zu jedem von ihnen gibt es im Anhang gleich Rezepte. So kann der Backspaß direkt beginnen.

www.brot-magazin.de/einkaufen
oder 040/42 91 77-110