

Brot pro

Das Magazin fürs Handwerk

10 exklusive Rezepte

von Dietmar Kappl,
Siegfried Brenneis,
Vanessa Kimbell,
Marlon Gnauck und
anderen



Rastlos treibt HP Rauen
sein Unternehmen voran

Raues Haus



Siegfried Brenneis
über Salz-Reduktion
ohne Geschmacksverlust



Jochen Gaus über
Saufen und Hygiene in
der Backstube



Tom the Baker über
sein Scheitern bei der
Deutschen Meisterschaft

Editorial



Herzlich willkommen bei **BROTpro**.

Zwei Erlebnisse fand ich in den letzten Monaten bemerkenswert. Zum Einen war da mein Kurzurlaub an der norddeutschen Küste. Der Ort war gar nicht so klein, drei Bäckereien standen zur Auswahl. An drei Tagen hatten wir morgens frische Brötchen auf dem Tisch. Oder jedenfalls das, was in diesen Bäckereien als Brötchen verkauft wurde. Denn im Grunde war es eine Frechheit, die da über den Tresen gereicht wurde. Aufgeblähte Teiglinge ohne Aroma, optimiert darauf, groß und gut auszusehen. Sättigung und Geschmack haben ganz deutlich keine Rolle gespielt. Tiefkühl-Discounter-Teiglinge bieten mehr für weniger Geld. Nein, Discounter sind nicht das Problem solcher Bäckereien. Sie selbst sind ihr Gegner.

Und dann gibt es so Leute wie Hans-Peter Rauhen. Den habe ich in unerwartetem Umfeld kennengelernt – in einem Backkurs für Amateure. Da stand der Mann – mehr Berufsleben hinter als vor sich – und hörte aufmerksam zu, lernte mit und von Hobbybäckern.

Ich fand das beeindruckend. Man sieht Hans-Peter seine Offenheit nicht auf den ersten Blick an. Aber der Mann war im Grunde schon immer ganz vorn dabei, wenn es darum ging, über den Tellerrand zu schauen. Seine Geschichte erzählen wir in diesem Heft.

Gerade in der Amateur-Welt passiert im Augenblick viel. Da wird mit Triebmitteln

und Teigführungen experimentiert, da werden Porungen optimiert und Krusten perfektioniert. Nicht alles lässt sich in den Alltag eines backenden Betriebes übernehmen. Aber der Blick in diese Welt lohnt trotzdem. Da schlummern viel Fachkenntnis und Inspiration.

So wie in **BROTpro**. Auch diese Ausgabe ist wieder vollgestopft mit beidem – immer mit Blick auf die Notwendigkeiten in der Bäckerei. Denn die Anbieter von Bläh-Brötchen haben keine Zukunft. Sie verlieren gegen die Industrie. Und das ist folgerichtig. All jene, die auf der Gewinnerseite stehen, die mit Qualität überzeugen und ihren Kunden ehrliche und gute Backwaren bieten wollen – die begleiten wir mit diesem Heft. Sie finden hier jede Menge Know-how und Inspiration.

Ich wünsche Dir viel Spaß und interessante Erkenntnisse bei der Lektüre.

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 3/19

Handwerk

Salz reduzieren ohne Geschmacks-Verlust
Vanessa Kimbells Schokoladen-Sauerteig
Sauerteig im Aktiv-Bereich
Wie man überreife Teige rettet

Seite 10
Seite 15
Seite 20
Seite 38

Rohstoffe

Ackerbohne – kommender Protein-Lieferant
Emmer – der Kraftprotz
Mon amour – Französische Mehle
Aroma statt Protein – was Weizen kann

Seite 4
Seite 24
Seite 28
Seite 34

Wirtschaft

Team-Building – worauf es ankommt
Das Social-Media-Marketing der ADB Nord
Gründer-Tagebuch – auf dem Weg zur Bäckerei
Warum Gummihandschuhe Hygiene nur simulieren

Seite 42
Seite 46
Seite 50
Seite 76

Aus anderen Backstuben

Scheitern bei der Deutschen Meisterschaft
Jochen Gaus über Saufen und Insolvenzen
Wie HP Rauen seine Bäckerei vorantreibt

Seite 56
Seite 64
Seite 70

Rezepte

Faba-Mischbrot
Mediterrane Kräuter-Knoten
Schokoladen-Haselnuss-Brot
Weizenmischbrot
Emmer-Vollkorn-Toast
Baguette
Tour de Meule
Indisch Curry
Bayerisches RO-DI
Schoko-Kirsch-Brot

Seite 9
Seite 14
Seite 19
Seite 23
Seite 27
Seite 32
Seite 33
Seite 37
Seite 63
Seite 79





Protein-reiche **Alternative**

Ackerbohne im Kommen

Eiweißreiche Kulturpflanzen werden eine immer wichtigere Rolle bei der Ernährung der Weltbevölkerung spielen. Eine von ihnen wächst quasi vor der Haustür, überzeugt durch Geschmack und ertragreichen Anbau. *Vicia Faba* – die Ackerbohne – wird auch in Bäckereien Einzug halten.

Die Ackerbohne wird schon heute auf einer Fläche von 54.000 Hektar in Deutschland angebaut. Die Ernte landet allerdings beinahe vollständig im Futtertrog. Landwirte schätzen den hohen Proteingehalt der Hülsenfrucht.

Verwandt mit Soja, Lupine und Erbse, hat die Bohne einen entscheidenden Vorteil – sie fühlt sich selbst im Norden Deutschlands wohl. Denn zum Wachsen und Gedeihen während der Vegetationszeit benötigt sie ausreichend Wasser. In Europa ist sie daher auch in Großbritannien und Frankreich zu finden. Diese Länder exportieren einen Großteil der Ernte in Regionen wie Ägypten. Dort werden die Hülsenfrüchte verarbeitet und im Speisesektor genutzt.

Auch in Deutschland entwickelt sich langsam ein Exportgeschäft nach Nordafrika. In Norwegen kommt die Ackerbohne aufgrund des hochwertigen Proteins als Soja-Ersatz als Salmonidenfutter (Lachse/Forellen) zum Einsatz. Kurz gesagt, wird die hochwertige Hülsenfrucht in Europa angebaut, dann aber hauptsächlich verfüttert oder exportiert statt verspeist.

Ursprünglich stammt die Ackerbohne aus Zentralasien beziehungsweise Nordamerika. Dort hat man die vielen Varianten früh kultiviert. Die ältesten Funde von kleinkörnigen *Vicia faba*-Samen stammen aus der Zeit von 6.500 bis 6.000 v. Chr. aus einer steinzeitlichen Siedlung bei Nazareth in Israel. Auch in Griechenland, Spanien und Portugal wurden in der Zeit 4.300 bis 2.800 v. Chr. Ackerbohnen angebaut.

Der Anbau stellt gewisse Anforderungen an den landwirtschaftlichen Betrieb. Die Bohne stellt wie alle Leguminosen über die Knöllchenbakterien an den Wurzeln in einer Symbiose zwischen der Pflanze und den Bodenbakterien ihren Stickstoffbedarf selbst her. Allerdings braucht sie dafür zum Beispiel eine gute Bodenvorbereitung und Bodenstruktur.

Text: Elke zu Münster

 www.brotbuero.de

Aufgrund geringer Nachfrage und schlechter Ernten haben Landwirte die Ackerbohne aufgegeben. Inzwischen wächst die Anbaufläche wieder





Mit ihrem hohen Wasserbedarf fühlt sich die Ackerbohne vor allem in Norddeutschland wohl. Anbauggebiete gibt es auch in Großbritannien und Frankreich

Foto: Elke zu Münster



Die Eiweiß-Qualitäten von Dinkel und Ackerbohne ergänzen sich hervorragend

Die Erträge sind in hohem Maß abhängig vom Witterungsverlauf und schwanken stark, sie liegen zwischen 15 und 70 Doppelzentner pro Hektar. So ist die Frühjahrstrockenheit im Norden eine große Belastung für die Ackerbohne, die im März/April in den Boden gebracht wird. Hinzu kommen Krankheiten und Schädlinge, die die Bohnen befallen können.

Viele Landwirte haben nach zwei, drei schlechten Ernten den Anbau eingestellt. Außerdem war die Nachfrage am Markt, und damit der Preis, niedrig. Das hat sich in den letzten Jahren allerdings geändert und die Anbaufläche von Ackerbohnen in Deutschland ist wieder angestiegen.

Lebensmittelverarbeiter wie Molkereien wollen ihren Kunden für die verarbeiteten Lebensmittel eine alternative Futterquelle zum importierten und genmanipulierten Soja bieten. Die Ackerbohne erfüllt beides: Sie kommt aus der Region und ist genetisch nicht verändert.

Im Vergleich zu Lupinen und Sojabohnen enthalten Ackerbohnen mit 25-28% etwas weniger Protein, weniger Fett und mehr Kohlenhydrate. Der Proteingehalt der Bohnen liegt jedoch höher als bei Schälerbönsen, Linsen oder Kichererbsen. Zudem bringen sie alle essentiellen Aminosäuren



Reife Bohnen zeigen sich von ihrer dunklen Seite – sie werden schwarz

mit, aber wenig schwefelhaltige Aminosäuren (Methionin und Cystin). Sie ergänzen sich daher hervorragend mit Getreideeiweiß.

Wie auch Soja und Lupinen enthalten Ackerbohnen antinutritive Substanzen, also Stoffe, die die vollständige Nährstoff-Aufnahme im Organismus verhindern. Sie können aber über den Verarbeitungsprozess (Wässern, Toasten, Schälen) entfernt werden. Vicin und



Der Protein-Gehalt der Bohnen liegt etwas unter dem von Soja oder Lupinen, dafür ist der Ertrag höher und die Ackerbohne bisher nicht als Allergen gelistet

Convicin aber bleiben in der Bohne. Bei hohen Verzehrsmengen und entsprechender Veranlagung (Enzymmangel, betroffen ist etwa 1% der Bevölkerung) können sie die Krankheit Favismus verursachen, einen verstärkten Zerfall roter Blutkörperchen. Es gibt in der Züchtung allerdings vicin- und convicinarme Sorten wie „Tiffany“, die sich für den Speisebereich gut eignen. Andererseits ist die Ackerbohne – anders als Soja und Lupinen – bislang nicht bei den Allergenen gelistet.

In Frankreich findet die Ackerbohne seit langem Verwendung als Mehlzusatz. Unerhitzte Bohnen sind stark enzymaktiv und werden

Anzeige

Der Stikkenofen.

Spart noch mehr Energie.
Und hat auch sonst eindeutig die Nase vorn.
Ihr nächster MIWE roll-in e⁺.

- ▶ 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.
Seien Sie unser Gast.

Kontaktieren Sie uns: Telefon + 49 (0)9363 – 680 · contact@miwe.de · www.miwe.com/roll-in





Auch in Bio-Qualität wird die Ackerbohne angebaut
Anzeige

DIE NEUEN

in unserem Sortiment

Ackerbohnenmehl

Protein- und Ballaststoffquelle!

Brotgerste

Hohe Wasseraufnahmefähigkeit!

Lichtkornroggen

Für helle und lockere Roggenbrote!







GUT ROSENKRANTZ
HANDELSGESELLSCHAFT FÜR NATURPRODUKTE MBH

www.gut-rosenkrantz.de



Wir sind Partner








Im arabischen Raum zählt die Ackerbohne bereits zur Humanernährung – zum Beispiel in Falaffel

zum Beispiel zur Aufhellung der Krume im Baguette eingesetzt. Das enthaltene Lecithin sorgt für eine bessere Teigstruktur und kann das Volumen der Backwaren optimieren.

Insgesamt muss noch viel getestet werden, um den Einsatz von Bohnenmehl in Backwaren zu erhöhen. Geschmacklich interessanter wird es, wenn das Bohnenmehl vor der Verwendung angeröstet und gegebenenfalls frisch vermahlen wird.

Auch in der Schweiz hat man Roggen- und Gerstenmehl früher mit getrockneten und vermahlenden Ackerbohnen angereichert. In Deutschland gab es über einen Verband aus Landwirten und Bäckern „Rheinische Ackerbohne e.V.“ erste Aktivitäten. Nach zahlreichen Backversuchen wurde eine Mischung aus 60% Dinkel und 40% Ackerbohnen als Rezeptgrundlage entwickelt. Das Brot ist saftig und schmackhaft und wird in verschiedenen Bäckereien gebacken und vermarktet.

Eine hohe Speisequalität ist landwirtschaftlich herausfordernd, nicht alle Sorten eignen sich für die Humanernährung. Zudem müssen Ackerbohnen für die Mehlherstellung geschält werden. Da die Mengen für den Speisebereich noch klein sind, gibt es aktuell noch nicht viele Verarbeiter in Deutschland. Preislich könnte die Bohne im Vergleich zu Speise-Soja und -Lupinen aus Deutschland attraktiver sein, da der Ertrag in der Regel höher und die Bohne, unter den Körnerleguminosen, einfacher anzubauen ist. ■



Faba-Mischbrot

Ackerbohne klingt wenig anziehend. Warum das Kind nicht bei seinem wissenschaftlichen Namen nennen – Faba-Bohne. Ihr Schrot gibt diesem Mischbrot nicht nur eine Eiweiß-reiche Komponente, sondern auch Aroma und Biss.

Sauerteig

- ▶ 4,000 kg Roggenschrot fein
- ▶ 4,000 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Anstellgut

Kneten: 2 Minuten mischen

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: 12-16 Stunden bei Raumtemperatur

Brühstück

- ▶ 2,400 kg Ackerbohnen-Schrot
- ▶ 2,400 kg Wasser

☉ Die Ackerbohnen anrösten und noch heiß mit dem Wasser übergießen

☉ Teigruhe: mindestens 4 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlhaus

Hauptteig

- ▶ 8,200 kg Sauerteig
 - ▶ 4,800 kg Brühstück
 - ▶ 5,000 kg Weizenschrot fein
 - ▶ 1,000 kg Roggenschrot fein
 - ▶ 3,000 kg Wasser
 - ▶ 0,200 kg Salz
- 22,200 kg Teig

Kneten: 11 Minuten langsam mischen

Teigtemperatur: 26-28 °C

Teigruhe: 60 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 1,100 g

☉ Teigstücke abwiegen und rundwirken.

☉ 60 Minuten Stückgare im Gärkorb bei Raumtemperatur.

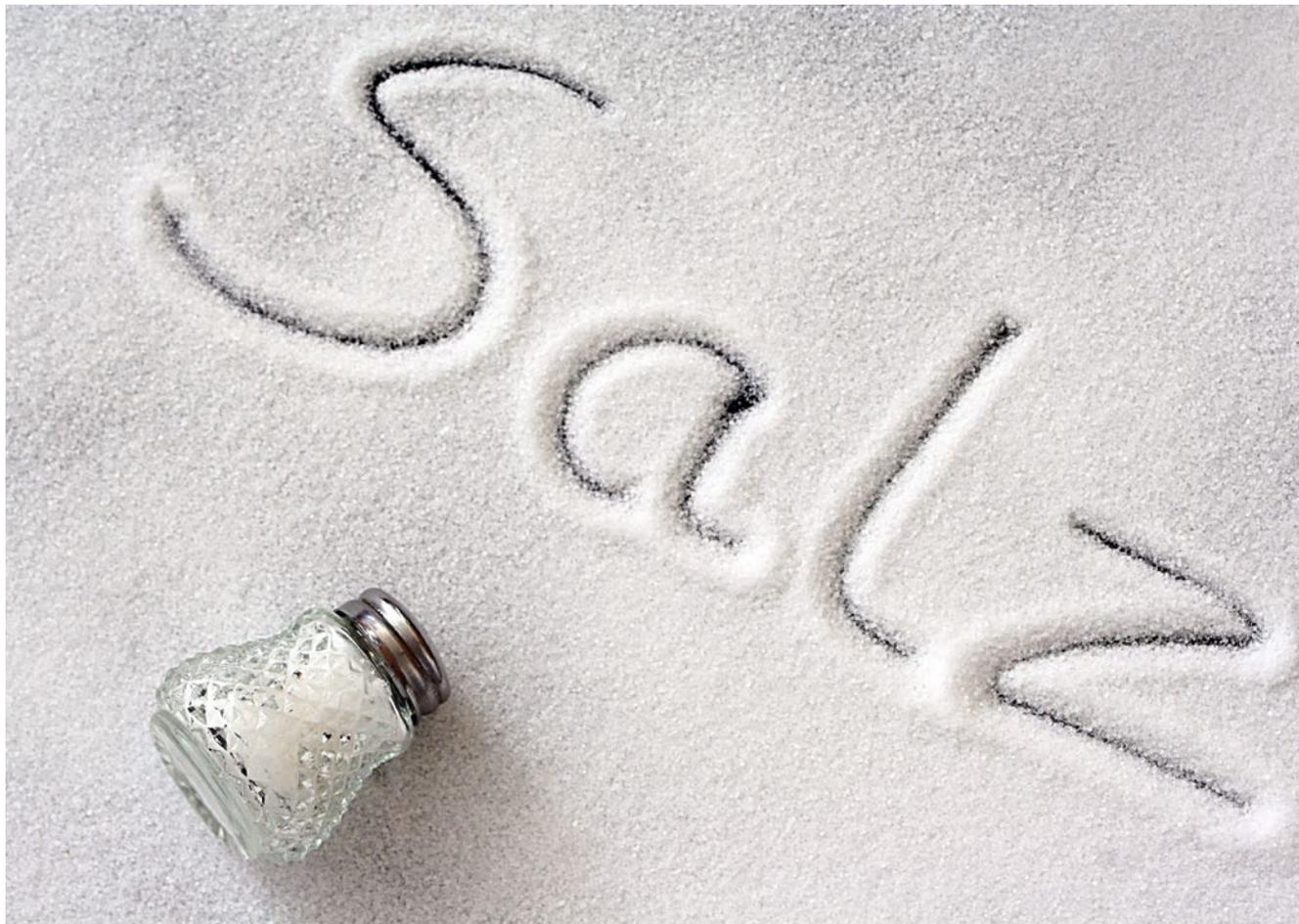
Backen

Schwaden: kräftig, nach 10 Minuten Zug ziehen

Backtemperatur: 250 °C, fallend auf 220 °C

Backzeit: 50 Minuten

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare



Salzreduktion in Backwaren

Text: Siegfried Brenneis

Salzarm lecker

Salz – vor Jahrhunderten ein Luxusprodukt, heute eher im Überfluss konsumiert. Etwa doppelt so viel wie empfohlen essen Menschen in Westeuropa täglich. Und steigern damit ihr Krankheits-Risiko. Eine der Hauptquellen: Backwaren. Zeit also, über eine Salzreduktion nachzudenken, die das Gebäck-Aroma nicht beeinträchtigt.

Einst war Salz wertvoller als Gold. Im 19. und 20. Jahrhundert wandelte sich das und das Gewürz wurde zum billigen Alltagsprodukt. Heute bekommt man es überall und in verschiedenen Variationen – als Meersalz, Siedesalz, Steinsalz, mit und ohne Jod.

Mit der Verfügbarkeit steigt der Konsum. In Westeuropa liegt er für Frauen bei 7 bis 10 Gramm. Für Männer bei 9 bis 14 Gramm. Empfohlen sind 5 bis 6 Gramm, nötig für den menschlichen Organismus etwa 1,5 Gramm täglich.

Mit knapp 40% stellen Getreideprodukte den Hauptlieferanten für Salz dar. Kein Wunder also, dass sie in den Fokus von Gesundheitspolitik geraten. Salz ist Auslöser für Bluthochdruck und eine Vielzahl daraus resultierender Krankheiten. Wer 2 bis 3 Gramm Salz weniger zu sich nimmt, reduziert sein Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen um fast 25 Prozent. Also steht das Thema europaweit auf der Agenda.

Zugleich ist Salz aber auch essentieller Bestandteil der menschlichen Ernährung. Es regelt lebenswichtige Vorgänge im Körper. Es ist eben eine Frage des Maßes.

Für den Salzgehalt in Backwaren gibt es in Deutschland noch keine gesetzlichen Vorgaben. Es gilt die Rezeptfreiheit. Dabei wollen es Lobbyisten wie der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks auch

belassen. Stattdessen hat sich die backende Branche der Selbstverpflichtung zur Salzreduktion angeschlossen. Ziel ist eine Senkung des Salzgehaltes, ohne auf den gewohnten Brotgeschmack zu verzichten.

Wenn das Brot in Zukunft zu fade schmecken würde, wären die Verbraucher wahrscheinlich geneigt, einen möglichst geschmacksintensiven Belag zum Brot zu wählen. Am Ende eine Milchmädchenrechnung.

Üblich ist im Brot eine Zugabe von 1,8 bis 2,2 Prozent auf die Menge der Getreidemahlprodukte. In Ländern wie Großbritannien, Italien, Belgien ist das Brot im Durchschnitt deutlich fader, kommt aber auch an den herzhaften deutschen Brotgeschmack nicht heran. Eine bis zu 25-prozentige Reduzierung des Salzgehaltes ist allerdings durchaus ohne große Geschmackseinbußen möglich, wenn man handwerkliche Kniffe nutzt.

Dabei ist nicht außer Acht zu lassen: Neben der ernährungsphysiologischen Bedeutung und Geschmacksgebung bei Backwaren hat Salz einen erheblichen Einfluss auf die backtechnologischen Vorgänge bei der Herstellung von Brot und Brötchen. Eine Reduktion ohne entsprechende Ausgleichs-Maßnahmen ist daher nicht ohne weiteres möglich.

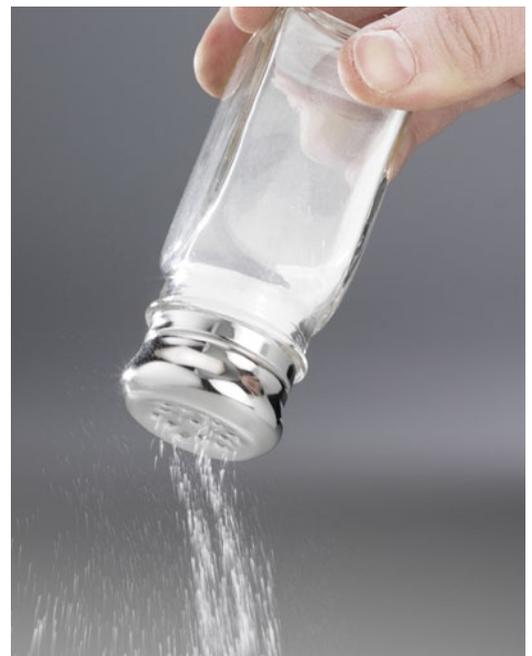


Mit knapp 40 Prozent sind Getreideprodukte einer der Hauptlieferanten für Salz in der menschlichen Ernährung

Teige mit optimaler Salzkonzentration, um 1,6 bis 2,0 Prozent, sind widerstandsfähiger, festigen das Klebergerüst in Weizen- und Urgetreide-Teigen und erhöhen das Gashaltvermögen bei den Gebäcken. In Roggenteigen hemmt es die Enzymaktivität. Die Brote haben einen besseren Stand und laufen nicht so schnell breit. Letztlich hemmt Salz im Teig auch die Schimmel-Entwicklung im Brot. Ein Effekt, der mit der Salzmenge abnimmt.



Geröstete Saaten, Nüsse oder Mandeln im Teig steigern das Aroma und machen fehlendes Salz vergessen



1,5 Gramm Salz braucht der Mensch täglich, 5 bis 6 Gramm sind empfohlen, 7 bis 14 Gramm nehmen Menschen in Westeuropa im Durchschnitt zu sich



Früchte oder Gemüse geben dem Brot mehr Geschmack

Je weniger Salz man dem Teig zugibt, desto geringer wird die Gärtoleranz. Die Teige sind klebriger und lassen sich schlechter aufarbeiten. Das Gebäckvolumen, die Form und der Ausbund sind nicht mehr so ideal. Auch die Krustenfarbe ist etwas blasser. Je mehr Salz dem Teig zugegeben wird, desto stärker wiederum hemmt es die Hefe in ihrer Triebkraft und die Gebäcke werden eher kleiner und kompakter. Auch hier also: Alles eine Frage der Balance.

Sauerteig ist sicher eine zentrale Antwort auf Salzreduktion. Er kann viele Eigenschaften von Salz ausgleichen. Vor allem die geschmacklichen. Dabei spielt die Auswahl der Sauerteigkultur eine Rolle. Der Laktobazillus reuteri zum Beispiel hat die Fähigkeit, natürliches Glutamat zu produzieren und damit Salz in der Geschmackswahrnehmung hervorragend zu ersetzen. Auch die Haltbarkeit des Brotes steigt beim Einsatz von Sauerteig.



Die Zugabe von grobem Salz kurz vor Knetende sorgt für eine Ungleichverteilung und Salzspitzen. Eine Reduktion von Salz wird so geschmacklich kaum wahrgenommen

Sauerteig oder auch das Arbeiten mit wenig Hefe erfordern eine lange Teigführung über 18 bis 48 Stunden. Das wiederum sorgt neben besserer Bekömmlichkeit für erheblich aromatischere Teige auf ganz natürlichem Weg. Nebenbei wird so auch die Porung des Gebäcks positiv beeinflusst. Im Vergleich schmeckt eine grobporige Krume salziger als eine feinporige.

Darüber hinaus gibt es einen ganzen Werkzeugkasten an Maßnahmen für den geschmacklichen Ausgleich reduzierter Salz-mengen:

Die Zugabe von Malzen (Roggen, Gerste, Dinkel und andere) sorgt bei reduziertem Salzgehalt für einen leicht süßlichen, mildaromatischen, abgerundeten Geschmack im Gebäck. Brotge-

würze und Kräuter intensivieren das Aroma. Fruchtsäfte anstelle von Wasser als Schüttflüssigkeit (oder auch Obst im Teig) bringen eine fruchtige Note ins Brot. Geröstete Saaten oder Nüsse im Brotteig steigern sein Aroma auf der herzhaften Seite. Ähnlich die Zugabe von Gemüse wie Möhren, Erbsen, Zwiebeln oder Paprika. Auch das Bestreichen der Kruste mit Chili oder Pfeffer steigert das Aroma. Ebenso mit Gewürzen verfeinerte Dekorsaaten.

Selbst Backverfahren beeinflussen das Geschmackserlebnis. Denn 80 Prozent des Brot-Aromas kommen aus der Kruste. Wird bei hohen Temperaturen kräftig angebacken, steigert das das gesamte Aroma im Brot. Steigern lässt sich das noch im Holzbackofen, der den Gebäcken einen besonderen Geschmack verleiht.

Ein handwerklicher Kniff kommt aus der Wurst-Industrie. Durch die Zugabe von grobem Salz erst kurz vor Ende der Teigknetung verteilen sich die Salzkristalle ungleich im Teig. Es entstehen kleine Salzsitzen. Beim Verzehr des Brotes führen sie später dazu, dass das Salz insgesamt stärker wahrgenommen wird.

Bleiben noch Herausforderungen wie die Laugenbrezel. Hier bietet sich die Möglich-



Zu hoher Salzkonsum steigert den Blutdruck und damit das Risiko vieler Folgeerkrankungen

keit, mit einem Spezial-Salz zu arbeiten, das in Wahrheit keines ist. Es verwendet Reis als Träger, der mit einem feinen Salzfilm und einer Schutzschicht überzogen ist, um den Trägerstoff vor Hitze sowie Feuchtigkeit zu schützen. Bei gleicher Optik sorgt man für eine Salzeinsparung von 50 Prozent.

Mit all diesen Möglichkeiten und Kniffen ist eine Salzreduktion um 25 Prozent problemlos möglich, ohne dass der Geschmack von Brot oder Brötchen darunter leidet. ■



Der Laktobazillus reuteri hat die Fähigkeit, natürliches Glutamat zu produzieren. So kann Sauerteig bei der Salzreduktion geschmacklich viel ausgleichen

ÜBER DEN AUTOR



Siegfried Brenneis ist mehrfach ausgezeichneter Bäcker- und Konditormeister, Betriebswirt des Handwerks, sensorischer Sachverständiger für Brot und Brötchen sowie Feine Backwaren der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), Ernährungsberater im Bäckerhandwerk und Teamkapitän der Deutschen Bäcker-Nationalmannschaft.



Rezept & Bilder:
Siegfried Brenneis

Mediterrane Kräuter-Knoten

Diese veganen Kräuterknoten sind nicht nur optisch und kulinarisch ein Hingucker. Mit einer Salz-Reduktion auf 50 Prozent, dem Verzicht auf Backhefe und der langen Teigführung überzeugen sie auch mit höchster Bekömmlichkeit.

Fermentteig

- ▶ 2,000 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 2,000 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Backferment

Kneten: 2 Minuten mischen
Teigtemperatur: ca. 26-28 °C
Teigruhe: 10-15 Stunden bei ca. 25 °C

Vorteig

- ▶ 0,600 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 0,600 kg Italienischer Weißwein

Kneten: 2 Minuten mischen
Teigtemperatur: ca. 23 °C
Teigruhe: 16-20 Stunden bei ca. 5 °C

Hauptteig

- ▶ 4,200 kg Fermentteig
- ▶ 1,200 kg Vorteig
- ▶ 7,400 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 2,000 kg Wasser
- ▶ 0,100 kg Salz
- ▶ 0,200 kg Gerstenmalz
- ▶ 0,100 kg mediterrane Kräuter
- ▶ 0,200 kg Kräuter-Oliven-Öl
- ▶ 3,000 kg Italienischer Weißwein
- ▶ 18,400 kg Teig

Kneten: 8 Minuten langsam,
 6 Minuten schnell
Teigtemperatur: 24 °C
Teigruhe: 120 Minuten bei
 Raumtemperatur (Teig in dieser Zeit
 mehrmals zusammenlegen), dann
 15-20 Stunden im Kühlhaus bei 5 °C.

Aufarbeitung

- Teigeinlage 850 g
- ⦿ Den Teig über Nacht in einer geölten Wanne lagern.
 - ⦿ Am nächsten Tag den Teig auf einen mit Maismehl/Grieß/Roggenmehl/Mediterranen Kräutern bemehlten Arbeitstisch stürzen.
 - ⦿ Auf eine Größe von ca. 30 x 20 cm

formen. Den Teig je nach Entwicklung noch etwas entspannen lassen.

- ⦿ Mit einem größeren Teigschaber ca. 2 cm breite Teigstränge abstechen, diese in sich etwas verdrehen, zu einem Knoten formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ablegen. Noch etwas angaren lassen (15-30 Minuten bei 25 °C) und dann in den Backofen schieben.

Backen

Schwaden: normal,
Zug geschlossen halten
Backtemperatur: 250 °C,
 fallend auf 220 °C
Backzeit: 15-18 Minuten





Text & Bilder:
Vanessa Kimbell

Mikrobiologische
Untersuchung von
Schokoladen-Sauerteig

Lebhaft und aromatisch

Schokoladen-Starter eignet sich hervorragend für süße Sauerteig-Produkte. Das liegt an der einzigartigen Zusammensetzung der Mikroorganismen. Vanessa Kimbell hat ihr Anstellgut im Labor untersuchen lassen. Hier erzählt sie von den Erkenntnissen und von der berührenden Geschichte hinter diesem besonderen Sauerteig.



Man trifft nur selten im Leben jemanden, der alles ändert.

Im Mai 2013 schenkte mir mein Freund – Schokoladenmacher, Aktivist und einer der Gründer der Grenada Chocolate Company Mott Green – etwas Schokolade. Früher in dem Jahr hatte ich die Kakao-Bohnen ausgewählt, fermentiert sowie verarbeitet und so einen Teil der Schokolade hergestellt, die auf einem 32 Meter langen Seegelschiff nach Großbritannien gebracht wurde. Ich empfand das als triumphale Leistung.

Mit einer braun gebrannten Crew internationaler Seeleute legte das „Fair Transport“-Schiff „Tres Hombres“ im Hafen an und wir luden 50.000 Tafeln Schokoladen. Danach hingen wir noch auf dem Schiffsdeck rum, tranken Rum und diskutierten die Zukunft von Schokolade und ihrem Transport. Diese 50.000 Tafeln waren für uns nicht einfach nur Schokolade. Es war ein Triumph des Trotzes, eine köstliche Hommage an die Entschlossenheit eines Mannes, der die Schokoladenwelt herausforderte. Motts Vision war es, die Arbeiter auf den Kakao-Plantagen zu stärken, faire Preise zu zahlen und die an der Produktion beteiligten Menschen ebenso wie ihr Land zu respektieren.

Mott sprach über das konventionelle System als barbarische Szene, in der Kinderarbeit gebilligt werde. Er selbst hatte etwas getan, was vor ihm so niemand getan hatte – er produzierte mit Solarenergie handgefertigte Schokolade, von der die Bauern direkt profitierten und ließ sie nun mit der Kraft des Windes von Fair-Transport-Piraten nach Europa bringen. Dabei schmeckte sie auch noch fantastisch. Ich war verliebt in seine Leidenschaft, seine Energie und seine Entschlossenheit.

Vier Monate später fuhren Mott und das „Tres Hombres“-Schiff mit der Schokolade im Hafen von Portsmouth ein. Ein Moment des Triumphes, ein Erfolg gegen alle Widerstände. Wir freuten uns, feierten, lachten, schenkten uns mehr Rum ein und tranken auf die Zukunft. Im Laderaum, umgeben von Schokolade, führte ich mit Mott eines der ergreifendsten und intimsten Interviews. Wir sprachen über die Reise, das Gefühl des Jubels und die Zukunft.



Auch bei der Fermentation von Kakao-Bohnen spielen Mikroorganismen eine Rolle, die sich im Sauerteig finden lassen

Einen Monat später, kurz vor der Ausstrahlung des Interviews im BBC 4 Food-Programm, starb Mott bei einem tragischen Unfall. Von einem gebrochenen Herzen zu sprechen, würde der Situation nicht gerecht werden. Ich war am Boden zerstört, ebenso wie Motts Familie und Kollegen.

Zwei Jahre lang stand die Schokolade, die mir Mott an diesem Tag geschenkt hatte, unberührt im Regal meiner Speisekammer, während die Welt und ich lernten, mit dem Verlust zu leben. Ich brachte

ÜBER DIE AUTORIN

Vanessa Kimbell studiert derzeit im Bereich Ernährung und Verdaulichkeit von Brot. Sie ist sowohl Studentin als auch Sauerteigspezialistin, Bäckerin und preisgekrönte Autorin des Bestseller-Buches: *The Sourdough School*. In ihrer Schule nördlich vom britischen Northamptonshire gibt sie Kurse und betreibt Sauerteig-Forschung. Vanessa produziert regelmäßig Beiträge für BBC Radio 4.



Foto: Nassima Rothacker

es nicht übers Herz, sie zu essen. Diese Schokolade fühlte sich an wie die einzige physische Verbindung zu dem Mann, der mich so sehr inspiriert hatte. Andererseits konnte ich sie auch nicht einfach im Regal stehen lassen, wo sie nur verdarb und verstaubte. Das Verfallsdatum rückte näher und ich wusste, Mott wäre nicht einverstanden gewesen, sie einfach schlecht werden zu lassen.

Weitere sechs Monate gingen ins Land. Ich sprach mit einem Freund über den Geschmack von Sauerteig, und über die Unterschiede verschiedener Arten von Laktobazillen, die man auch in der Kakao-Fermentation gefunden und über die ich in einer Studie gelesen hatte. In dem Moment fiel der Groschen. Mott hatte mir während eines Gesprächs, umgeben von Kakao-Bohnen, einmal erzählt: Wer den Geschmack der Schokolade steuern will, muss den Prozess der Fermentation vollumfänglich verstehen. Und welche Rolle die Bakterien dabei spielen.

Das war die Antwort. Ich musste die Bakterien seiner Schokolade wiederbeleben. Ich nutzte sie und das Kakaopulver, um einen Schokoladen-Anstellgut anzusetzen. Heraus kam ein wunderbar lebendiger und harmonisch bitter-süßer Sauerteig.

Wir nutzen unseren Schoko-Starter vor allem für süße Sauerteig-Rezepte wie Pan De Mie. Er gibt ein



Eine faire Entlohnung der Arbeiterinnen und Arbeiter auf Kakao-Farmen war wichtiges Anliegen für Mott Green



Nachhaltigkeit auf allen Ebenen – mit Windkraft ließ Mott Green die Schokolade nach Großbritannien bringen

harmonischen Joghurt-Aroma und leckere süße Sauerteige. Das Anstellgut selbst schmeckt süß, obwohl kein Zucker zugesetzt wird und es scheint diese Süße auch länger zu halten als jeder andere Starter in unserer Sauerteigschule.

Nach 18 Monaten Arbeit mit dem Schoko-Anstellgut gab ich es zur Analyse in ein Labor. Die Ergebnisse haben bestätigt, dass es in der Tat homofermentative Kulturen sind, die einen süßlich-milchigen Geschmack erzeugen. Betrachtet man die Analyse genauer, wird deutlich, dass die komplexen Aromen und die Fähigkeit des Anstellguts, auch nach einer Zeit der Vernachlässigung noch hervorragend zu arbeiten, mit Bakterien zu tun haben, die aus der Schokoladen- und Kakao-Fermentation kommen.

Anzeige

Fachkompetente Analyse & Beratung

Unabhängig – Problemorientiert – Praxisnah

Von Bäcker zu Bäcker

...lernen aus Liebe zum Beruf

ERFA-Kreise / Für Praktiker

Fachliche Weiterbildung auf Augenhöhe

Produktion Beratung / Der Bäcker-Coach

- Ursachen erforschen
- Lösungen erarbeiten
- Strategien entwickeln
- Umsetzung begleiten

Bäckerschmiede – Bildungsreisen – Projektplanung

www.baekereitechnologie.de / Tel. +49 (0) 7425 – 327 880

Über 35 Jahre Betriebs- und Produktionsberatung
Seit mehr als 20 Jahren „JhD-Bäckereitechnologie“



Die Zusammensetzung der verschiedenen Mikroorganismen während der Fermentation bestimmt über den Geschmack im Endprodukt

Die Analyse

Folgende Zusammensetzung ergab die Labor-Untersuchung des Schokoladensauerteigs:

Candida humilis – eine Hefe-Kultur aus der Gattung Candida.

Laktobazillus plantarum (43%) ist die dominante Kultur im Schoko-Sauerteig – homofermentative Laktobazillen, die sowohl in der Kakao-Fermentation als auch häufig in Sauerteigen zu finden sind. Sie fühlen sich bei Temperaturen zwischen 15 und 45 °C und pH-Werten von bis zu 3,2 wohl. Sie stehen gewöhnlich in einer symbiotischen Beziehung zum Fructobazillus pseudoficulneus, eine der heterofermentativen Kulturen, die sich im Starter fanden.

Laktobazillus sanfranciscensis (38%) wurde 1973 in San Francisco entdeckt und ist eine heterofermentative Kultur, die dem Sauerteigbrot seinen charakteristisch sauren Geschmack gibt. Sie findet sich in beinahe jedem Sauerteig und gedeiht am besten bei einer Temperatur von 33 °C.

Laktobazillus fermentum (16%) ist eine heterofermentative Kultur und kann als die Kultur kategorisiert werden, die sich am besten an das Ökosystem des Kakao-Fruchtfleischs anpassen kann. Bestimmte Stränge der Kultur werden oft in probiotischen Nahrungsergänzungsmitteln eingesetzt. Sie sind außerordentlich hitzebeständig und überleben auch niedrige pH-Werte. Es gibt Stämme dieser Kultur, die im Sauerteig die Fähigkeit haben, Amylasen zu produzieren, die für den Abbau von Stärke zu Einfachzuckern nötig sind. Das mag erklären, warum der Starter so aktiv ist.

Fruktobazillus pseudoficulneus (12%) ist eine fakultativ heterofermentative Kultur, die sich als sehr gut angepasste Kultur bei der Kakao-Fermentation erwiesen hat. Sie überlebt hohe Temperaturen ebenso wie hohe pH-Werte. Grundsätzlich bevorzugt sie Fruktose als Nahrungsquelle und produziert sowohl Milch- also auch Essigsäure. Sie kann

LESE-TIPP

Backen mit Sauerteig ist eine der ältesten und bekömmlichsten Arten, gesundes Brot herzustellen. Vanessa Kimbell hat sich ganz dem Sauerteig verschrieben und gibt ihr Wissen seit vielen Jahren in ihrer Sourdough School weiter. In diesem Buch teilt sie das Know-how aus ihren Backkursen – von den Grundlagen über das Ansetzen von Sauerteig bis hin zum fertigen Brot erklärt sie ausführlich und leicht verständlich, wie gutes Brot entsteht. Dabei ist ihr das tiefe Verständnis für die biochemischen Vorgänge im „lebenden“ Teig ein wichtiges Anliegen.



Verlag: Edition Fackelträger
ISBN: 978-3963420016
Umfang: 208 Seiten
Preis: 30,00 Euro



Vor allem süße Teige lassen sich mit dem Schoko-Starter produzieren

aber auch Glucose verwerten und hauptsächlich Milchsäure produzieren.

Acetobacter pasteurianus (8%) ist eine Essigsäure produzierende Kultur und eine der vorherrschenden Arten in der Kakao-Fermentation. Eine ihrer Hauptaufgaben dabei ist es, den Keim der Kakao-Bohne zu töten, um ihr Wachstum zu verhindern. Die Bakterien verändern auch mehrere von anderen Organismen produzierte Verbindungen und bestimmen auf diese Weise Aroma und Geschmack des Endprodukts. Interessant zudem, dass der Fruktobazillus pseudoficulneus auch für die Produktion des traditionellen japanischen schwarzen Reis-Essigs Kurozu verwendet wird.

Die Analyse bestätigt und erklärt alle sensorisch wahrzunehmenden Eigenschaften des Schokoladen-Sauerteigs. Er lässt sich einfach herstellen, indem bei der Pflege eines bestehenden Anstellguts 20 Prozent des Mehls durch Kakao-Pulver ersetzt wird. Am besten gutes Kakao-Pulver aus fairem Handel. 🍫



Schoko-Haselnuss-Brot

Schokolade und geröstete Haselnüsse sind eine klassische Kombination. Der Teig erhält durch den Schoko-Starter Komplexität eine bittersüße Kakao-Note und ein angenehmes Joghurt-Aroma.

Sauerteig

- ▶ 0,750 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 0,250 kg Kakao-Pulver
- ▶ 1,000 kg Wasser
- ▶ 0,100 kg Rohrohrzucker
- ▶ 0,100 kg Anstellgut

Kneten: Gründlich mischen
Teigtemperatur: 28 °C
Teigruhe: mindestens 16 Stunden bei Raumtemperatur

Schokoladen-Porridge

- ▶ 0,900 kg Dunkle Schokolade (80% Kakao), geschmolzen
- ▶ 0,630 kg Haferflocken

- ▶ 1,800 kg Haselnüsse, geröstet, gehackt
- ▶ 2,000 kg Wasser

Gründlich mischen

Hauptteig

- ▶ 2,200 kg Sauerteig
- ▶ 5,330 kg Schokoladen-Porridge
- ▶ 7,200 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 1,800 kg Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 7,400 kg Wasser
- ▶ 0,720 kg Kakao-Pulver
- ▶ 0,135 kg Gerstenmalz, geröstet
- ▶ 0,180 kg Salz
- 24,960 kg Teig



Kneten: 10 Minuten langsam, 3 Minuten schnell,
Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 120 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 800 g
 ☉ Brote rund und langwirken, im Gärkorb 60 Minuten Stückgare bei Raumtemperatur, dann 12-16 Stunden in der Kühlung

Backen

Schwaden: normal
Backtemperatur: 250 °C, fallend auf 230 °C
Backzeit: 50 Minuten ■



Mit **Roggensauer** arbeiten,
wenn's am schönsten ist.

Arbeit im Aktiv-Bereich

Ausgereifter Roggensauer bringt klassischen Sauerteig-Geschmack ins Brot, aber wenig Trieb. Wer den Vorteig in einem früheren Stadium einsetzt, verliert Flexibilität im Produktions-Ablauf, gewinnt dafür aber Aroma und Haltbarkeit, bringt seine Produkte also qualitativ auf ein höheres Niveau.

In deutschen Bäckereien wird fast ausschließlich mit ausgesäuerten Vorteigen gearbeitet. Was bedeutet das? Im Laufe der Fermentation – also wenn Starter (ASG) mit Wasser und Mehl bei Temperaturen von 20 °C bis 30 °C zusammenkommen, beginnen sich die Mikroorganismen nach einer kurzen Phase der Eingewöhnung wohl zu fühlen. Sie fangen an zu arbeiten und sich zu vermehren.

Das nennt man die Wachstumsphase, die gärraktive Phase. Für die Mikroorganismen gibt es alles im Überfluss – Nahrung, Wasser, Wohlfühl-Klima. Die Kohlendioxid-Produktion läuft auf maximalen Touren.

Mit zunehmender Fermentationszeit gehen nicht nur die Energiestoffe (im Wesentlichen Einfachzucker) aus, auch andere Baustoffe kommen in die Mangelzone. Wichtiger noch: Es reichern sich die Abbauprodukte des Stoffwechsels an und stören den Gärprozess, verlangsamen ihn. Allen voran die entstehende Säure.

Wenn sich die Gärung aufgrund der oben beschriebenen Rahmenbedingungen deutlich verlangsamt, der Sauerteig seinen Namen verdient, weil eine kräftige Säurenote wahrnehmbar wird, spricht man von einem ausgesäuerten Teig. Je länger er steht, desto ausgeprägter ist die Säure – wobei sich ab einem pH-Wert von etwa 3,6 nicht mehr viel bewegt. Bei diesem Säuregrad machen die entscheidenden Mikroorganismen weithin schlapp.

Dabei ist es wichtig, die richtigen Parameter zu verstehen. Herkömmlich gilt ein 4 Stunden alter Sauerteig als jung und nicht ausgereift. Wenn man jedoch mit einem gärraktiven Starter, einer ASG-Menge von 50% (Mehl auf Mehl),



Führungstemperaturen von zirka 30 °C, Mehlen mit geringer Fallzahl und einer TA von 200 oder mehr arbeitet, ist dieser Vorteig sicher überreif und nicht mehr besonders gäraktiv.

Vorteige in diesem Stadium sind bekannt, sie dienen vor allem der Geschmacksanreicherung im Brot. Durch den Säureeintrag werden die Roggenteige auch backfähiger. Diese Art von Sauerteig trägt allerdings nicht wesentlich zur Volumenvergrößerung bei und benötigt Backhefe für den Trieb.

Die Vorteile sind denn noch klar. Verfahren, die ausgesäuerte Teige nutzen, sind gekennzeichnet durch hohe Verarbeitungstoleranz, Backhefezusatz und damit auch Verlässlichkeit sowie Einfachheit.

Gäraktive Sauerteige werden spätestens bei einem pH-Wert von 4 weiterverarbeitet. In dieser Phase laufen die Abbauprozesse im Sauerteig auf Höchstgeschwindigkeit. Daher bleibt nur ein kleines Zeitfenster zur Weiterverarbeitung. Das mindert die Flexibilität im Produktionsprozess.



Kommt der Sauerteig während seiner Wachstumsphase in den Teig, ist Backhefe überflüssig





Wer mit aktivem Sauerteig arbeitet, hat nur ein kleines Zeitfenster für die Weiterverarbeitung, das geht zu Lasten der Produktionsflexibilität

Dabei will man einerseits zwar einen maximal aktiven Vorteig für den Trieb, andererseits braucht man für den flexiblen Produktionsprozess ein möglichst großes Verarbeitungs-Zeitfenster. Hält man sich aber nicht an die Spielregeln des gärraktiven Sauerteigs, wird die Brotqualität schlechter. Wissen und Handwerkskunst sind gefragt. Nicht optimal eingestellte Kulturen führen zu nicht optimalen Ergebnissen.

Dennoch bietet gärraktiver Sauerteig eine Menge Vorteile. So kann auf Backhefe verzichtet werden, das Brot hat eine längere Frischhaltung und es entwickeln sich komplexere Aromen, das Gebäck wird schlicht besser. Und je älter es ist, desto klarer liegen die Vorteile beim reinen Sauerteigbrot. Dabei lassen sich selbst Weizenmischbrote 60/40 noch sicher backhefefrei führen.

Den Kunden bietet man so beste Bäckerei-Qualität, die sich in Sachen Geschmack und Haltbarkeit deutlich abhebt. Und das bei geringerem Wareneinsatz. 🍞



Für die automatisierte Sauerteigführung sind entsprechende Sauerteig-Anlagen notwendig, die den Prozess im Alltag erleichtern. Sie können optional die Teigführung anhand der pH-Werte steuern

BEISPIELE HÄUFIGER, BEWÄHRTER SAUERTEIGFÜHRUNGEN

Dreistufige Führungen

Dreistufige Sauerteigführung, Grundsauer über Nacht

Klassische Führung mit besonders tiefem, abgerundetem Aroma. Anspruchsvoll, erfordert eine gewissenhafte Führung und hat geringe Verarbeitungstoleranz.

Dreistufige Sauerteigführung, Vollsauer über Nacht

Das Aroma wird flacher als bei der Grundsauerführung über Nacht. Vorteil – der reife Vollsauer steht schon bei Arbeitsbeginn bereit.

Automatisierte Detmolder Dreistufenführung

Erfordert eine Sauerteiganlage, bei der die Temperatursteuerung und die Zutatendosierung von der Anlage übernommen werden.

Vorteil – optimale, abgerundete Aromen, Zuverlässigkeit und Unabhängigkeit von zeitlichen Zwängen.

Weinheimer Qualitätssauerführung, WQS

Führungsbedingungen: Sauerteigtemperatur 28 °C, Anstellgutmenge 20%, Teigausbeute 180, Hefezugabe kann bei guter ASG-Qualität entfallen. Geführt wird über 15-30 Stunden. Versäuert werden von der gesamten Roggenmehlmenge bei Roggenbrot 35%, bei Roggenmischbrot 40%.

Die Idee der Salzzugabe stammt aus dem Monheimer Salzsauerverfahren und ist in Weinheim für die Praxis optimiert worden. Im Grunde handelt es sich um die Detmolder Einstufenführung im oberen Temperaturbereich mit einer Anstellgutmenge von 20% und einer Salzzugabe von 2%.

Vorteile – einfaches Verfahren, hohe Verarbeitungstoleranz, volles, rundes Sauerteigaroma



In Bäckereien kommt gewöhnlich ausgereifter Sauerteig zum Einsatz, der eine hohe Verarbeitungstoleranz hat, aber wenig Trieb



Weizenmischbrot

Zwei triebstarke Sauerteige und etwas Dinkel geben diesem Mischbrot eine bemerkenswertes Aroma. Wenige Zutaten und gesunde Teigführung machen so aus einem Klassiker ein Geschmackserlebnis.

Vorteig

- ▶ Roggen-Sauerteig
- ▶ 2,800 kg Roggenmehl 960
- ▶ 3,700 kg Wasser
- ▶ 0,150 kg Anstellgut

Kneten: 2 Minuten mischen

Teigtemperatur: 28 °C

Teigruhe: 18 Stunden bei

Raumtemperatur

Weizen-Sauerteig

- ▶ 1,450 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 1,450 kg Wasser
- ▶ 0,075 kg Anstellgut

Kneten: 2 Minuten mischen

Teigtemperatur: 25-28 °C



Teigruhe: 18 Stunden bei
Raumtemperatur

Hauptteig

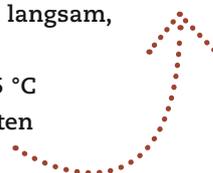
- ▶ 6,650 kg Roggen-Sauerteig
- ▶ 2,975 kg Weizen-Sauerteig
- ▶ 2,150 kg Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 1,450 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 2,150 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 1,900 kg Wasser
- ▶ 0,150 kg Fett
- ▶ 0,200 kg Salz

- 17,625 kg Teig

Kneten: 6 Minuten langsam,
6 Minuten schnell

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 30 Minuten



Aufarbeitung

Teigeinlage 1.100 g

⊙ Teigstücke abwiegen und zusammenfalten. Mit Schluss nach unten 60-70 Minuten Stückgare im Gärkorb.

Backen

Schwaden: leicht,
nach 5 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur: 250 °C,
fallend auf 200 °C
Backzeit: 60-65 Minuten ■

Rezept & Bild: Dietmar Kappl

Emmer – **ein Urkorn**, das es in sich hat

Der Kraftprotz

Selbst Discounter werben inzwischen mit Urgetreide-Brot. Dennoch können Sie einen Unterschied machen. Denn mit gutem Handwerk holt man aus dem Korn auch ein hervorragendes Aroma. In Verbindung mit den guten Eigenschaften des Getreides, gibt es gute Argumente für die Kundinnen und Kunden.

Text: Raimund
Zimmermann

Emmer gehört mit einer zehntausend-jährigen Geschichte zu den ältesten Getreidearten der Welt. Weizen und Dinkel stammen von ihm ab. Er ernährte schon die Menschen des vorderen Orients, Roms und Griechenlands und war in fast jeder Siedlung der Jungsteinzeit zu finden. Mit der Zeit verdrängte der ertragreichere Zuchtweizen die Urgetreidesorten, bis einige Geschmacksken-

ner sie wieder für sich entdeckten. Emmer erlebt schon länger einen Aufschwung und ist folgerichtig verstärkt auf einheimischen Feldern zu finden. Auch die Bedeutung und das Wissen, dieses Urgetreide zu verarbeiten, stehen wieder hoch im Kurs.

Emmer hat deutlich weniger Glutenanteil als Weizen und besitzt positive, ernährungs-



physiologische Aspekte, die besonders in Zeiten von Gluten-Unverträglichkeiten immer mehr an Bedeutung gewinnen. Auch darin enthaltene Nährstoffe wie Magnesium, Zink und Eiweiß fördern die Gesundheit und das Wohlbefinden. Menschen, die Weizen nicht vertragen, können mit Emmer eine Alternative für sich finden. Weiteres Plus aus medizinischer Sicht: Durch seinen Gehalt an Carotinoiden (Lutein und Zeaxanthin) soll Emmer Augenerkrankungen vorbeugen und die Sehkraft fördern.

Emmer, auch als Zweikorn bezeichnet, ist eine Winterfrucht. So wird der am meisten verbreitete Schwarze Emmer im Herbst – Ende September – gesät. Da das Urgetreide einen geringeren Nährstoffbedarf hat, kann es auf trockenen und mageren Böden angebaut werden. Bis der erste Frost und die Wachstums-Stockungsphase des Winters kommen, ist das robuste Getreide – es handelt sich um grasähnliche Büschel – etwa

10 Zentimeter groß. Im Frühjahr treibt es wieder aus und es entstehen bis zu 1,5 Meter lange Getreidehalme, die bis etwa Ende Juli wachsen. An der Emmerähre gedeihen aus jedem Absatz der Ährenspindel zwei Körner – deswegen Zweikorn. Im August wird mit dem Mähdrescher geerntet.

Emmer ist wie Dinkel und Einkorn ein Spelzgetreide. Die Getreidekörner sind von einer fest verwachsenen Hülle eingeschlossen. Das hat Vorteile – die Hülle schützt das wertvolle Korn vor äußeren Umwelteinflüssen. Daher ist Emmer wenig krankheitsanfällig und verfügt über eine natürliche Resistenz gegenüber Pilzkrankheiten. Nach der Ernte sorgt der Spelz für eine längere Haltbarkeit des Getreides.

Nachteil neben dem geringen Ertrag: Die weitere Verarbeitung bei Bauern und Müllern ist durch die Spelze aufwendiger. Das Korn muss in einem zusätzlichen Arbeitsschritt entspelzt, also aus seiner Hülle gelöst werden.





Markant ist auch die samtige Behaarung, die an Fühler oder Beine von Insekten erinnern

Das Zweikorn kann den Speiseplan in vielfältiger Weise ergänzen, besonders im Hinblick auf eine biologische und ausgewogene Ernährung. So haben aus Emmer hergestellte Brotkreationen eine markant dunkle Färbung – und eben das würzige Aroma. Eine Herausforderung in der Verarbeitung ist der geringe Kleberanteil. Mit Brüh- und Kochstücken sowie langer Teigführung lässt sich da aber einiges ausgleichen. So kann sich auch der ursprüngliche Geschmack des Kornes im Brot voll entfalten.

Rein wirtschaftlich betrachtet fährt Emmer nur Minuspunkte ein: Im Vergleich zum Weizen bringt er deutlich weniger Ertrag und macht in der Produktionskette für alle Beteiligten viel mehr Arbeit. Aber der unvergleichliche, ursprüngliche Geschmack und die Kraft, die in den Körnern steckt, übertrumpft jedwede kaufmännische Effizienz-Berechnung. Das wissen längst schon Genießer und Zeitgenossen, die das Kulturgut schätzen und auf gesunde Ernährung achten. Vermutlich schon seit über 10.000 Jahren. 🍷



Deswegen wird Emmer auch Zweikorn genannt: An der Ähre wachsen aus jedem Absatz der Ährenspindel zwei Körner



Die so typische dunkle Verfärbung beim Schwarzen Emmer wird durch Beta-Carotin verursacht



Vor der Verarbeitung muss Emmer entspelzt werden. Die Hüllspelzen (links) sind kahnförmig, die Frucht (ganz rechts) bohnenförmig

Emmer-Vollkorn-Toast

Die Kraft und das nussige Aroma des Emmer-Korns entfalten sich in diesem besonderen Toast, der gute Bekömmlichkeit mit exzellenten Nährwerten verbindet.



Rezept & Bild:
Siegfried Brenneis

Vorteig

- ▶ 2,000 kg Emmermehl Vollkorn
- ▶ 2,500 kg Buttermilch
- ▶ 0,010 kg Hefe

Kneten: 2 Minuten mischen

Teigtemperatur: ca. 23 °C

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

Brühstück

- ▶ 1,000 kg Emmermehl Vollkorn
- ▶ 1,500 kg Vollmilch (80-100 °C)

Kneten: 1 Minute mischen

Teigruhe: mindestens 4 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlhaus

Hauptteig

- ▶ 4,510 kg Vorteig
- ▶ 2,500 kg Brühstück
- ▶ 7,000 kg Emmermehl Vollkorn
- ▶ 1,000 kg Butter
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,150 kg Zucker, braun
- ▶ 0,100 kg Bioland Dinkelkraft
- ▶ 0,100 kg Hefe

- ▶ 0,050 kg Honig
- ▶ 3,500 kg Vollmilch
- 18,910 kg Teig

Kneten: 12 Minuten langsam, 1 Minute schnell

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 50 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 850 g

⦿ Teigstücke abwiegen und rundwirken. 10 Minuten entspannen lassen und anschließend langrollen.

⦿ Den Teigstrang in vier gleich große Stücke mit einem Spachtel abstechen. Die vier Teigstücke nebeneinander, mit der Schnittfläche seitlich in den



BUCHTIPP

Mehr Urgetreide-Rezepte von Siegfried Brenneis gibt es in seinem Buch.

Urgetreide – Dinkel, Emmer, Urroggen und mehr
Verlag: Matthaes
ISBN: 978-3875152135
Umfang: 376 Seiten
Preis: 98,00 Euro

TIPPS

Praxistipp

Diese Aufarbeitungsmethode nennt man Four-Pieces-Methode. Durch die Zugabe von Butter und die besondere Aufarbeitungsmethode erzielt man eine feinere Krume, die bei Toastbrot gewünscht ist. Dadurch, dass der Teig in den genormten geschlossenen Backkästen gebacken wird, ist die Kruste schon dünn und man erhält eine gleichmäßige, quadratische Scheibenform, die in jeden Toaster passt. Im Toaster dann getoastet, leicht knusprig gebräunt, ist es bei jedem Frühstück mit Butter, Honig oder Marmelade ein Highlight. Aber auch als kleine Mahlzeit in Verbindung mit Salaten oder zu Suppen werden Toastbrote gerne gereicht. Belegt mit Schinken, Käse oder Gemüse wird es überbacken gerne gegessen.

Marketingtipp

Mit der Qualität dieses Urkorn-Vollkorn-toasts hebt man sich von Billigtoastbröten ab und ist im Preis nicht vergleichbar. Es ist zugleich ein Toastbrot, das für die gehobene Hotellerie und Gastronomie interessant ist. Im Laden lässt es sich als „Schönes Wochenende!“-Paket verkaufen, zum Beispiel zusammen mit einer kleinen Auswahl von süßen oder herzhaften Aufstrichen im Portionspack.

Ernährungstipp

Hoher Ballaststoffgehalt durch die Verwendung von Vollkornmehl. Aus diesem Grund ist dieses Brot für Schulkinder eine sinnvolle Alternative zum klassischen ballaststoffarmen Toastbrot aus Weizenmehl. Durch den hohen Ballaststoffanteil dieses Brotes steigt der Blutzuckerspiegel langsamer an, was sich positiv auf die gleichmäßigere Leistungsfähigkeit der Kinder während der Schulstunden auswirkt. Grundsätzlich gilt das Gesagte sinngemäß auch für die Leistungsfähigkeit von Erwachsenen.

eingeeilten Toastbrotkasten

(23 cm × 10 cm × 9 cm) einlegen.

⦿ Mit einem Deckel abdecken bei 22-24 °C 60-70 Minuten Stückgare.

Backen

Schwaden: normal, 2 Minuten vor

Backzeitende Zug ziehen

Backtemperatur: 210 °C

Backzeit: 35-40 Minuten





Französische Mehle und ihre Eigenheiten

Mehl, mon amour

Warum wünscht man sich ein Croissant „wie vom Campingplatz in Biarritz“ auf den Frühstückstisch? Warum schmeckt das Baguette in Paris so gut? Mit nix drauf - direkt aus der Boulangerie in den Mund. Essen „wie Gott in Frankreich“ – dazu gehören selbstverständlich auch die Backwaren. Und die leben von ihren besonderen Mehlen.



Mehl mit dem französischen „Label Rouge“ darf nichts als das pure Getreide enthalten, Zusatzstoffe sind verboten



Mit seinen besonderen Eigenschaften bringt ein T80-Steinmühlmehl müde gewordenen Sauerteig wieder auf Trab

TYPEN

Natürlich wird immer wieder versucht, mit deutschem Mehl ein französisches Rezept zu verwirklichen. Die optisch größte Zahl auf der Mehltüte scheint hilfreich: Die Angabe der Type, also der Mineralstoffgehalt des jeweiligen Mehls. Damit werden allerdings Faktoren wie spezifischer Klebergehalt, die farbgebenden Carotinoide, das besondere Aroma oder der Triebbooster außen vor gelassen. Gleichwohl kann diese Tabelle als grobe Orientierung dienen.

Deutsches Weizenmehl	Französisches Weizenmehl	Verwendung
Type 405	T45	Konditorei, Kuchenmehl
Type 550	T55	Croissants, selten: Baguette
Type 812	T65	typisches Baguettemehl, Croissants, Brioches
Type 1050	T80	traditionelles Landbrotmehl
Type 1050	T110	Landbrotmehl
Type 1600	T150	dunkles Brotmehl

In Frankreich hat die Nahrungsaufnahme einen besonderen Stellenwert. Es wird prozentual vom Einkommen deutlich mehr Geld für Essen ausgegeben als in deutschsprachigen Gefilden. Weil ein Franzose aber nicht mehr isst als ein Deutscher, Schweizer oder Österreicher, sind zwangsläufig die eingekauften Lebensmittel teurer und möglicherweise qualitativ höherwertiger. Das beginnt bereits mit den Rohstoffen.

Das Müllerhandwerk ist in Frankreich oft ein Bindeglied zwischen Bauern und Bäckern. Der Mehl-Lieferant muss von seinem Bäcker genau wissen, was er braucht, um das beste Baguettemehl für seine Bedürfnisse zu ermahlen. Mit diesem Wissen verhandelt er mit den Bauern, die er oft schon über Jahrzehnte kennt, über den Anbau von Premium-Weizensorten, die als Komposition in einem bestimmten Mischungsverhältnis das für den Bäcker beste Baguettemehl ergeben.

Dabei kommt es nicht nur auf die physikalischen Backeigenschaften an. Viel wichtiger sind Geschmack und Mundgefühl. Im direkten Vergleich mit einer hiesigen „Baguettestange“ fällt auf, dass das französische Gebäck in der Regel deutlich dunkler ausgebacken wird. Das hat etwas mit dem natürlichen Zuckergehalt im französischen Baguettemehl zu tun. Die Gebäckoberfläche wird karamellisiert und duftet verführerisch.

Bricht man das Baguette, zeigt sich eine cremfarbene, feuchte Krume, die leicht fruchtig duftet. Sie ist etwas zäher – „länger im Biss“ – als bei einem deutschen Brötchen. Und natürlich ganz leicht süßlich. Der „längere Biss“ rührt nicht nur vom Mehl, sondern vor allem von der fehlenden Fettzugabe – im Gegensatz zum Brötchen.

Nahezu 300 Pariser Bäckereien stellen sich jährlich im Frühjahr einem Wettbewerb um das beste Baguette. Der Gewinner darf dann ein Jahr lang den Präsidentenpalast mit seinen Baguettes beliefern. Wer meint, mit einem deutschen Mehl in die Nähe dieser in jeder Hinsicht perfekten, prämierten Pariser Hauptnahrungsmittel zu kommen, wage eine Exkursion dorthin. Die Wahrheit ist niederschmetternd und erhebend zugleich. Jedenfalls ein Erlebnis, das man sein Leben lang im Herzen, auf der Zunge und in der Nase behält.

DAS DÉCRET 93-1074 VOM 13. SEPTEMBER 1993*

Durch dieses Gesetz sind die Bezeichnungen „pain de tradition française“ und „pain maison“ geschützt. Es ist vergleichbar mit dem deutschen Reinheitsgebot für Bier. Ein Baguette de tradition française darf ausschließlich aus Mehl, Wasser, Salz, Hefe und/oder Sauerteig bestehen und zu keinem Zeitpunkt der Herstellung tiefgefroren werden. Mehl für ein „pain de tradition française“ muss vollständig aus Weizen produziert sein und darf keine Zusatzstoffe enthalten. Für Bäcker, die Brot „de tradition française“ verkaufen möchten, bedeutet das lange Teigführungen, um ein qualitativ gutes, aromatisches Baguette zu backen. Mindestens 30 Prozent aller verkauften Baguettes einer Handwerksbäckerei in Paris und Umland sind Baguettes de Tradition, sie sind unwesentlich

teurer als nicht zertifiziertes Brot und deshalb für viele Kunden ein Alltagsprodukt. Mit dem Dekret wurde die französische Handwerksbäckerei vor industriellen Produktionsweisen geschützt. Für die Zusammenstellung des T65-Mehls werden nur die besten 10 Weizensorten aus bestimmten französischen Anbaugebieten zugelassen. Diese Sorten wachsen vor allem in den Gebieten der Ile-de-France und angrenzend, genannt die Getreidekammer Frankreichs und wichtiges Weizenanbaugebiet in Europa.

*Genauere Bezeichnung: Décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 en ce qui concerne certaines catégories de pains

Das Mehl und seine Qualität haben also für die im Wettbewerb stehenden französischen Bäcker eine noch größere Bedeutung. Sie zahlen ungefähr den doppelten Preis hiesiger Bäcker für ihr Mehl. Trotzdem kostet so ein echtes Präsidentenbaguette nie mehr als aktuell 1,15 bis 1,45 Euro für 300 Gramm. Das kann ein Boulanger nur leisten, indem er sich deutlich anders organisiert. Er konzentriert sich auf einen bis drei Teige, in die sein ganzes Handwerkerwissen fließen. Daraus backt er in vielen unterschiedlichen Formen seine Brote und Croissants.

Die in Deutschland gehandelten Mehltypen – beim Weizenmehl etwa das 405er, 550er oder 1050er geben nur einen Hinweis auf den Mineralstoffgehalt. Eine Aussage zur Qualität oder zu bestimmten Backeigenschaften ist damit nicht verbunden. Man backt mit dem 405er Kuchen, das 550er ist immer gut für Brötchen oder Weißbrot, das 1050er verwendet man vielleicht im sättigenden Mischbrot.

In Frankreich ist das T65 das mit großem Abstand wichtigste Mehl. Es ist das typische Baguettmehl und wird in vielen Varianten angebo-

ten. Der Terroir-Begriff aus der Weinwelt prägt wie selbstverständlich die tägliche Arbeit des Mühlentechnikers. Gemeint sind damit die die Pflanze beeinflussenden Umweltfaktoren wie Sonne, Regen oder der Boden, auf dem sie wächst. Sie alle haben nach dieser Definition einen großen Einfluss auf den Geschmack des Korns.

Für die besten Eigenschaften mischen die Mühlen nach Erfordernis unterschiedliche Weizensorten verschiedener Bauern im passenden Verhältnis. Auf diese Weise kommen sehr individuelle Mehle zustande und zementieren die Kundenbindung nicht nur zwischen Baguette-Käufer und Bäcker, sondern auch zwischen Bäcker und Müller.

Die Kategorie „Bio“ ist schwächer vertreten als in Deutschland. Ein anderes Qualitätssiegel hat größere Verbreitung: Label Rouge. Die Zertifizierung setzt eine regelmäßige staatliche Kontrolle voraus. Es werden nur bestimmte, hochwertige Weizensorten zugelassen, Zusätze (wie zum Beispiel Ascorbinsäure) sind nicht erlaubt, Gifteinsatz nach der Ernte ist verboten.

Dieses Mehl ist nicht besonders kleberstark, seine Kleberstärke liegt bei 11,5 Prozent. Vor allem besticht T65 durch sein Aroma.

Für Croissants wird es gern mit einem kleberstarken Mehl (Gruau) 50:50 gemischt. Das ist ein Tipp des besten Croissant-Bäckers aus Paris. Kleberstarkes Mehl benötigt besondere Weizensorten – solche, die warmes Klima und viel Sonne voraussetzen. Diese Weizensorten gedeihen in Deutschland bislang höchstens in der Gegend um Freiburg. In weiten Teilen Frankreichs hingegen ist der Anbau kein Problem.



Mit dem Décret 93-1074 gibt es ein Reinheitsgebot, das Handwerksbäckerei von der industriellen Produktion abgrenzt und sie so schützt



Aufgrund der Mehl-Eigenschaften hat französisches Baguette eine dunklere Kruste mit karamelligem Aroma und eine süßliche Krume

Ein weiteres, sehr charakterstarkes Mehl ist das dunkle Steinmühlmehl, das sogenannte T80 Tour de Meule Ble. Es wird – wie der Name schon sagt – in der Steinmühle gemahlen, schmeckt kräftig aromatisch und ist triebstark. In der Theorie sind durch die Steinvermahlung die feinsten Mehlkörner an der Oberfläche aufgeraut und nehmen so mehr Wasser auf.

Die Triebstärke französischer Mehle wird durch zwei Komponenten gefördert. Einerseits ihr Gehalt an Einfachzuckern, die perfektes Futter für die Mikroorganismen im Teig (Hefen, Milchsäurebakterien) sind. Andererseits enthalten sie natürliche Amylasen, also Enzyme und Eiweiße einer bestimmten Klasse, die man zum Beispiel auch im menschlichen Speichel findet. Sie wandeln die Stärke im Teig zu Einfachzuckern und fördern somit die Nahrungsquelle für die Mikroorganismen um ein Weiteres.

In der Konsequenz backen Brote bei gleicher Temperatur schneller dunkel aus, die Krume ist hintergründig malzig-süßlich, knusprig und das Brotvolumen durch den „Triebbooster“ größer. Auch das matte Grau der Brotoberfläche – ein Zeichen für nicht mehr vorhandene Zucker im Teig – wird dadurch vermieden.

Dieser „Triebbooster“ wirkt natürlich auch in der eigenen Sauerteigkultur. Wird müdes An-



Für gutes T65-Mehl werden die besten 10 Weizensorten individuell gemischt, um die gewünschten Backeigenschaften zu erzielen



Landbrot aus T80-Mehl sieht beinahe aus wie Roggen-Mischbrot. Die Eigenschaften des Steinmühlens Mehls machen den Unterschied

stellgut mit einem solchen Mehl aufgefrischt, haucht man ihm sichtbar Leben ein.

Roggenbrote sind in der französischen Bäckerei eher selten anzutreffen und erfordern – wie auch Buchweizen-Beimischungen – einen besonderen Umstand. Pain de Seigle (Roggenbrot mit mindestens 70 Prozent Roggenanteil) wird zum Beispiel zu Austern gereicht, Buchweizenbrote (Anteil 10 bis 20 Prozent) finden sich in der Bretagne im Brotkorb zu Fischgerichten.

Mit den französischen Klassikern T65 und T80 lassen sich also hervorragende aromatische Brote backen, denen man mit anderen Mehlen zwar nahe kommen kann, die man so aber nie kopieren wird. Vielmehr lohnt es sich, sie einmal selbst auszuprobieren und sich davon zu überzeugen. 🍞

LABEL ROUGE

Das Siegel wird vom französischen Landwirtschaftsministerium für Lebensmittel der „qualité supérieure“, also gehobene, erstklassige Qualität vergeben. Es muss regelmäßig erneuert werden, das bedeutet kontinuierliche Kontrollen. Es gelten dabei strikte Qualitätsregeln für alle Phasen der Erzeugung und Verarbeitung sowie für hygienische und für geschmackliche Qualität. Diese muss immer höher sein als die der aktuellen Produkte gleicher Art. Bei Mehl dürfen zum Beispiel keine Insektizide nach der Ernte des Weizens zum Einsatz kommen



Baguette

Der Französische Klassiker gehört auch im deutschsprachigen Raum in jede Bäckerei. Richtig gut wird er mit entsprechendem Mehl und dem Einsatz von triebstarkem Sauerteig und kräftig ausgebackener Kruste.

Rezept & Bilder: Dietmar Kappl



Sauerteig

- ▶ 2,000 kg Weizenmehl T65
- ▶ 2,000 kg Wasser
- ▶ 0,100 kg Anstellgut

Kneten: 3 Minuten langsam mischen

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 12-15 Stunden bei Raumtemperatur

Autolyseteig:

- ▶ 4,100 kg Sauerteig
- ▶ 8,000 kg Weizenmehl T65
- ▶ 5,000 kg Wasser

Kneten: 4 Minuten langsam mischen

Teigtemperatur: 24-26 °C

Teigruhe: 45 Minuten Autolyse bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 17,100 kg Autolyseteig
 - ▶ 0,250 kg Salz
 - ▶ 0,030 kg Hefe
- 17,380 kg Teig

Kneten: Langsam, bis sich der Teig vom Kessel löst, dann 1-2 Minuten schnell
Teigtemperatur: 24-26 °C
Teigruhe: 60 Minuten in der Wanne (zweimal falten), dann 12 Stunden bei 4 °C

Aufarbeitung

Teigeinlage 250 g

🕒 Den Teig vor der Aufarbeitung 30 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen und wie gewohnt aufarbeiten: Teigstücke möglichst rechteckig bis quadratisch abstechen, dabei den Teig nur vorsichtig manipulieren, damit er das Volumen hält. Zu Zylindern formen.

🕒 Im Bäckerleinen 20 Minuten entspannen lassen, danach zu Baguettes aufarbeiten.

Backen

Schwaden: normal, nach 5 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur: 250 °C
Backzeit: 23 Minuten 🍳



Tour de Meule

Rezept & Bilder: Dietmar Kappl

Meule steht im Französischen für den Mühlstein. Aber auch für den Laib. Hier kommt beides zusammen – ein ganz einfaches französisches Landbrot, das aber dank bestem Steinmühlenmehl zu einem unerwarteten Gaumenschmaus wird.

Vorteig

- ▶ Sauerteig, Stufe 1
- ▶ 2,000 kg Weizenmehl T65
- ▶ 2,000 kg Wasser
- ▶ 0,100 kg Anstellgut

Kneten: 3 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 12 Stunden bei Raumtemperatur

Sauerteig, Stufe 2

- ▶ 4,100 kg reifer Sauerteig Stufe 1
- ▶ 2,000 kg Weizenmehl T80
- ▶ 2,000 kg Wasser

Kneten: 3 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 4-5 Stunden bei Raumtemperatur

Autolyseteig

- 6,000 kg Weizenmehl T80
- 4,000 kg Wasser

Kneten: 3 Minuten langsam mischen
Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 45 Minuten bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 8,100 kg Sauerteig
- ▶ 10,000 kg Autolyseteig
- ▶ 0,250 kg Salz
- 18,350 kg Teig

Kneten: 10-12 Minuten langsam, bis der Teig sich vom Kessel löst, dann 13 Sekunden schnell
Teigtemperatur: 24-26 °C
Teigruhe: 60 Minuten bei Raumtemperatur, falten, weitere 60 Minuten, falten, dann 150 Minuten reifen lassen

Aufarbeitung

Teigeinlage 1.100 g
⦿ Teigstücke abwägen und zusammenfalten.

⦿ 30 Minuten entspannen lassen, anschließend Tour de Meule formen: Den Teigling von den Enden her mit beiden Händen leicht auseinanderziehen und übereinander quer über den Teigling schlagen. 90° drehen, wiederholen. So bekommt der Teigling noch einmal die notwendige Spannung.
⦿ Mit Schluss nach unten 12-15 Stunden Stückgare im Gärkorb bei 4-7 °C, alternativ 90 Minuten bei Raumtemperatur.

Backen

Schwaden: normal, nach 10 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur: 250 °C, fallend auf 230 °C
Backzeit: 60-70 Minuten

TIPP

Bei der sehr hohen TA von 180 empfiehlt es sich, zunächst Schüttwasser zurückzuhalten und nach und nach zuzugeben bis die gewünschte Teigfestigkeit erreicht ist.



Wie Bäcker **fahrlässig Potenzial** verschenken

Text: Dr. Friedrich Longin

Qualität statt Protein

Die Entscheidung, welches Getreide angebaut wird, folgt vollkommen falschen Prioritäten. Weil Bäcker sich zu wenig mit der Qualität des Kornes sowie den Wünschen ihrer Kundinnen und Kunden beschäftigen, bestimmt der Proteingehalt über die angebauten Sorten. Auf der Strecke bleiben qualitative Parameter. Damit verschenken Bäcker eine Menge Potenzial. Schön doof, findet PD Dr. Friedrich Longin von der Universität Hohenheim. Der Züchter wünscht sich viel mehr Input von denen, die am Ende der Wertschöpfungskette stehen.

Ich habe Agrarbiologie studiert und mich ziemlich schnell auf Pflanzenzüchtung spezialisiert. Als ich dann 2010 aus dem Mais kam und die Leitung der Weizenforschung an der Universität Hohenheim übernahm, habe ich viele Bäcker kontaktiert. Ich war auf der Suche nach Praktikern, die mir erklären, was für sie die Qualität des Weizens ausmacht.

Ich war sehr überrascht davon, wie viele Bäcker ich fragen musste, und wie wenige mir etwas Konkretes sagen konnten. Meistens wurde ich auf den Müller verwiesen, der mir in der Regel einiges erklären konnte.

Nun bin ich bald zehn Jahre in diesem Geschäft und meine Arbeit mit Dinkel, Emmer, Einkorn, Durum- und Brotweizen lässt mich regelmäßig in engen Kontakt mit Bäckern

kommen. Noch immer stelle ich fest: Nur wenige von Euch interessieren sich für die Qualität des Weizens. Hauptsächlich geht es darum, dass die einmal ausgearbeitete Mehlspezifikation möglichst gleichbleibend und im Idealfall billig ist.

Das stimmt mich doch sehr nachdenklich. Aus meiner – vielleicht wissenschaftlich-naiven – Sichtweise sitzt der Bäcker am Ende der Getreide-Wertschöpfungskette mit direktem Kontakt zum Kunden, zum Endverbraucher. Das mag einerseits manchmal nervig sein. Ich will mir gar nicht die mühseligen Diskussionen zum Thema „Weizen macht dumm und dick“ vorstellen.

Andererseits ist es aber eine einmalige Möglichkeit. Du, lieber Bäcker, kannst Kundenwünsche umsetzen, neue Märkte erschließen und somit die ganze Ausrichtung der Wertschöpfungskette bestimmen. Ich als Pflanzenzüchter sitze ganz am Anfang dieser Wertschöpfungskette und warte darauf, die Wünsche Deiner Kunden kennenzulernen, um sie bei der Züchtung zu berücksichtigen.

Aber Du beschäftigst Dich gar nicht mit dem Thema und ich muss entsprechend die Vorgaben der mir in der Wertschöpfungskette nachgelagerten Partner erfüllen. Die der Landwirte, Getreidehändler, Müller und Bäcker.





Etwa 150 Weizen-Sorten stehen in Deutschland für den Anbau zur Verfügung

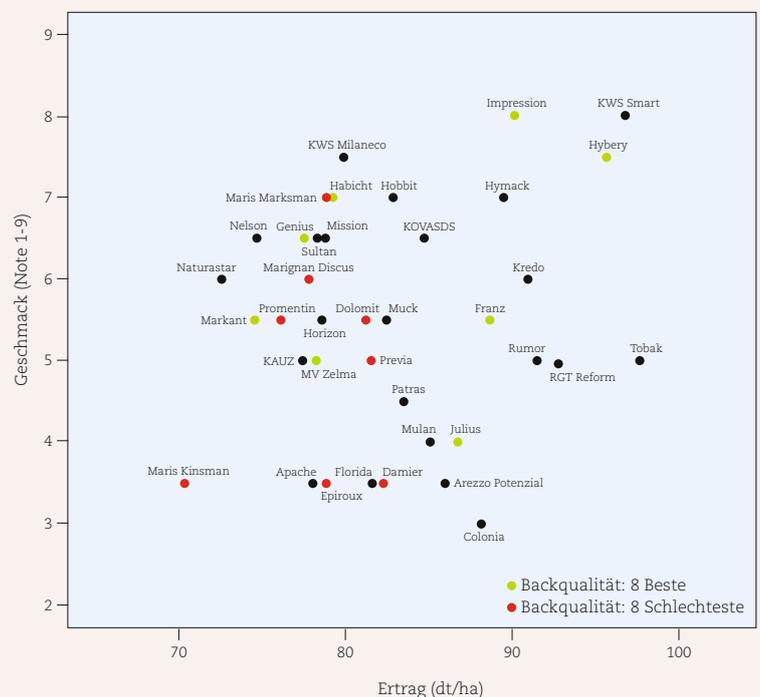


Wenn ich das genauer betrachte, stelle ich mir schon so manche Frage. Ist die Backqualität von Weizen wirklich so wichtig, wie immer behauptet wird? Der beste Backweizen ist ja der E-Weizen, aber es werden vor allem A- und B-Weizen angebaut. Sie landen also mehrheitlich in den Backstuben. Ein gutes Backmittel lässt sogar den C-Weizen bestens backen.

Muss der Weizen wirklich möglichst viel Protein haben? Viel Protein braucht viel Düngung. Das schadet der Umwelt. Zudem bringt viel Protein beim Landwirt weniger Ertrag. Kommt es nicht vielmehr auf die Protein-Qualität an, also Klasse statt Masse?

Wusstet Ihr, dass den Landwirten in Deutschland etwa 150 Weizensorten für den Anbau zur Verfügung stehen? Habt Ihr mal darüber nachgedacht, welche davon die Beste für Euch und Eure Kunden wäre?

WEIZENSORTEN IM VERGLEICH



Die Ergebnisse des zweiten Backmarathons der Universität Hohenheim zusammen mit Bäcker BeckaBeck und Stelzenmüller Hermann Güntler brachten interessante Ergebnisse. Es wurden 18 alte und 22 moderne Weizensorten exakt nach dem gleichen Rezept verbacken und dann nach einem modifizierten DLG-Schema Backqualität sowie Geschmack der Brote in einer Konsensprofilierung von sechs Personen bewertet.

Dabei wurde der Geschmack von sehr fad (= 1) bis sehr aromatisch (= 9) beurteilt. Die Brote verschiedener Sorten unterscheiden sich sehr stark im Geschmack (y-Achse). Dabei gab es keine Unterschiede zwischen alten und neuen Weizensorten, in beiden Gruppen fanden die Tester fade wie auch sehr gut schmeckende Sorten.

Wenn man nun noch den Ertrag der Sorten auf dem Feld betrachtet (x-Achse), sieht man etwas ganz Spannendes: Auch Sorten mit höchstem Ertrag hatten ein sehr aromatisches Brotaroma. Die Sorten Impression und Hybery kombinieren sogar drei wichtige Eigenschaften: hoher Ertrag, aromatischer Brotgeschmack und gute Backqualität.

Insofern ist es möglich, durch die Auswahl der Weizensorte ein besonders gutes Aroma zu erzielen, ohne dass es Einbußen in der Backqualität oder im Feld für den Landwirt gibt. Eine einmalige Chance, die die meisten Bäcker und Müller bisher aber überhaupt nicht nutzen. (Quelle: verändert nach Beck und Longin 2017).



Foto: Steffen Hoefl

Weizenzüchter Friedrich Longin wünscht sich Input von Bäckern



Gibt es kein Anforderungsprofil vom Bäcker, entscheiden die Prioritäten des Müllers über die Mehlqualität

Der Landwirt wird vor allem nach Kornertrag auswählen, der Getreidehändler blickt auf den Proteingehalt, der mehr Geld verspricht, auch wenn er beim Backen nicht hilft. Der Müller interessiert sich für Mehlausbeute und die Qualitätsmerkmale, die Ihr von ihm fordert. Aber wenn Ihr nichts fordert, muss der Müller eben machen, was er für richtig und gewinnbringend hält.

Wir Züchter testen neue Weizensorten im Rahmen der Zulassung an acht Orten über drei Jahre. Dabei werden alle aktuell geforderten Qualitäten bestimmt. Also vor allem Backvolumen im Rapid-Mix-Test und nachgeordnet dann Proteinmenge, Proteinqualität und Fallzahl. Dieses Wissen ist einmalig und in der Beschreibenden Sortenliste nachzulesen.

Der Landwirt kann es nachlesen, wird aber vor allem die Sorten aussuchen, die ihm am meisten Profit versprechen. Das sind die mit viel Kornertrag und Proteingehalt. Letzterer interessiert vor allem Getreidehändler und Müller, weil sie im internationalen Handel für

Weizen mit hohem Proteingehalt mehr Geld bekommen. So wird dann häufig nur noch getrennt nach viel und wenig Proteingehalt. Das umfangreiche Wissen über die Qualitäten der Sorten aber verschwindet mitten in der Wertschöpfungskette.

Dabei ist Masse bekanntlich etwas anderes Klasse. Im Gegenteil: Beste Backweizen von heute haben in der Tendenz weniger Proteingehalt als beste Weizensorten vor 20 oder 30 Jahren. Der Müller muss versuchen, per Sortenmischung das Beste für Euch Bäcker herauszuholen, aber zaubern kann er nicht.

Es sei denn, er hat die Möglichkeit, direkt auf den Landwirt zurückzugreifen und bei der Sortenwahl mitzubestimmen, um echte Qualitäten einzulagern. Aber warum soll er das tun, wenn es den Bäcker in der Regel nicht interessiert? Und warum interessiert sich eigentlich kaum einer von Euch für echte Qualität? Eben nicht nur für Backvolumen, sondern für positive Inhaltsstoffe, Geschmack, Frischhaltung?

Ich würde mir wünschen, dass wir in der Getreide-Wertschöpfungskette in Zukunft echte Qualitäten messen und optimieren, die getrieben werden von Bäckern und den Wünschen ihrer Kunden. Ich bin dazu bereit und warte auf Eure Anregungen für kommende Forschung und Züchtung, für Qualität bei Weizen und seinen Verwandten. 🍷



Die Weizensorte hat erheblichen Einfluss auf das Brotaroma. In Bäckereien findet das zu wenig Beachtung



Indisch Curry

Rezept: Marlon Gnauck

Mit seinen DasDa-Rezepten hat Marlon Gnauck ein Marketing-Instrument für seine Bäckerei bei Dresden geschaffen. Es sind Brote, über die man spricht, an denen sich der Bäcker manchmal so richtig kreativ austobt. So wie bei diesem Curry-Brot mit seiner bunten Zutatenliste.

Vorteig (Poolish)

- ▶ 1,735 kg Weizenmehl Vollkorn
- ▶ 1,735 kg Wasser
- ▶ 0,002 kg Hefe

Kneten: 3 Minuten mischen
 Teigtemperatur: ca. 20 °C
 Teigruhe: 12-20 Stunden bei Raumtemperatur

Sauerteig

- ▶ 1,735 kg Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 1,735 kg Wasser
- ▶ 0,175 kg Anstellgut

Kneten: 4 Minuten mischen
 Teigtemperatur: ca. 28 °C
 Teigruhe: 16-20 Stunden bei Raumtemperatur

Quellstück

- ▶ 1,735 kg Roggenbackschrot
- ▶ 4,120 kg Buttermilch
- ▶ 1,085 kg Kokosmilch

- ▶ 0,100 kg Honig
- ▶ 0,100 kg Rapsöl
- ▶ 0,220 kg Steinsalz
- ▶ 0,140 kg Curry
- ▶ 0,210 kg Kokosraspel, geröstet
- ▶ 1,100 kg Ananasstücke

Mischen, über Nacht im Kühlhaus quellen lassen

Hauptteig

- ▶ 3,472 kg Poolish
- ▶ 3,645 kg Sauerteig
- ▶ 8,810 kg Quellstück
- ▶ 4,350 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,900 kg Roggenmehl Vollkorn
- ▶ 0,110 kg Hefe
- 21,287 kg Teig

Kneten: 8 Minuten langsam, 8 Minuten schnell
 Teigtemperatur: 22 °C
 Teigruhe: 20 Minuten



Aufarbeitung

Teigeinlage 1.180 g
 ☉ Teigstücke abwiegen und rundwirken. Stückgare im Gärkorb.

Backen

Schwaden: normal
 Backtemperatur: 250 °C, fallend auf 200 °C
 Backzeit: 50 Minuten ■



Arbeiten mit **überreifem** Teig

Rette ihn, wer kann

Übergarer Teig ist nicht mehr zu gebrauchen – in diesem Glauben leben Bäckerinnen und Bäcker weltweit. Die Experten von Modernist Bread haben sich mit der These beschäftigt. Sie sind zu erstaunlichen Erkenntnissen gekommen.

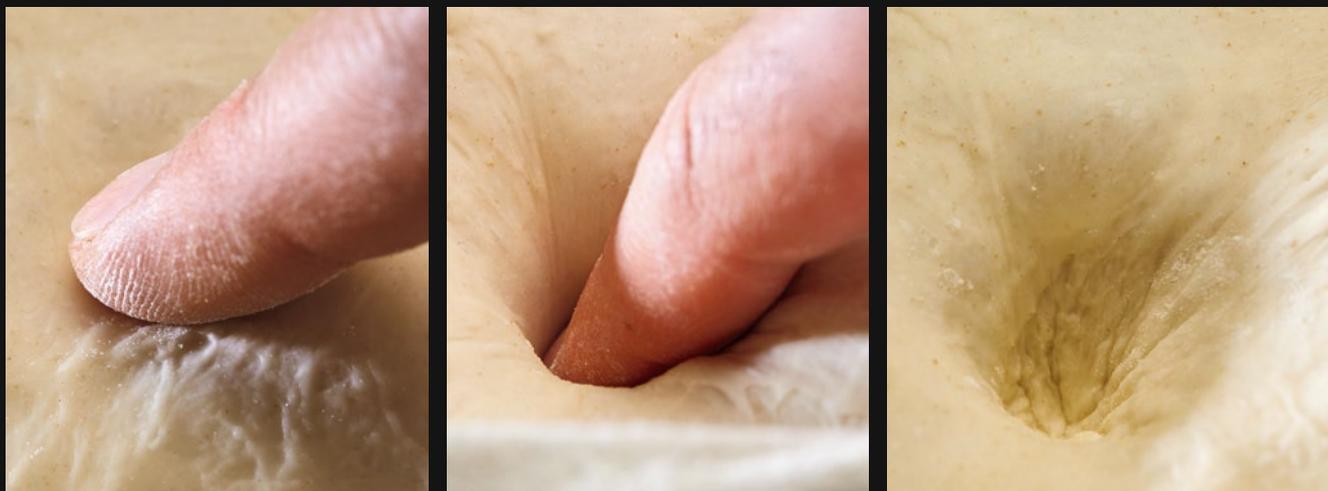
Es kann selbst dem Besten passieren. Sie stellen Ihren Teig auf Gare und warten viele Stunden, bis er backfertig ist... und aus irgendeinem Grund vergessen Sie ihn dann, und er wird überreif. Vielleicht schieben Sie ihn ja trotzdem in den Backofen, in der Hoffnung, dass er auf magische Weise doch noch gelingt, aber herauskommen dürfte ein fahler, flacher Laib, der vergoren und ein bisschen nach Spelunke riecht.

Allgemein hat sich die Ansicht durchgesetzt, dass übergarer Teig nicht zu retten wäre und nur noch für die Mülltonne taugte. In unseren Experimenten haben wir allerdings das Gegenteil festgestellt. Es ist uns sogar gelungen, dieselbe Charge Teiglinge zehnmal zu retten – erst dann machten sich gravierende Einbußen in der Qualität bemerkbar.

In einem ersten Schritt vergewissern Sie sich, ob tatsächlich Übergare eingetreten ist. Denn

unter Umständen handelt es sich bloß um eine übermäßige Gasbildung. Während der Gare nimmt die Bläschengröße im Teig zu, und dadurch werden die Zellwände dünner. Durch Scherverzähung steigt auch die Viskosität. Irgendwann ist dann der Punkt erreicht, an dem die Zellwände platzen und sich mehrere Bläschen zusammenschließen. Zwar wird das Gas auch weiter im Teig festgehalten, aber in weniger (und dafür größeren) Bläschen.

Eine echte Übergare geht mit einer irreversiblen Verdünnung der Zellwände einher und führt möglicherweise zu ihrem Zerreißen. Bis es dazu kommt, dauert es aber eine Weile. Anhand der Fingerprobe überprüfen Sie den Gärzustand des Teigs: Wenn sich die Delle, die durch Eindrücken des Fingers entstanden ist, gar nicht zurückbildet, hat er die Vollgare vermutlich überschritten. In dem Fall sind die Bläschenwände so dünn gewor-



Anhand der Fingerprobe prüfen, ob Übergare eingetreten ist: Die Delle, die durch behutsames Eindrücken des Fingers entstanden ist, bleibt in dem Fall erhalten



Den Teig aus dem Gärkorb oder sonstigen Gärbehältern entnehmen

den, dass sie mechanisch nicht mehr in der Lage sind, die Druckstelle zu regenerieren.

Auch ein vergorener Geruch ist Anzeichen für Überreife. Dieser verräterische Geruch spielte eine Schlüsselrolle bei der Entwicklung unserer Methode zur Bestimmung und Rettung überreifer Teige. Eine Übergare bedeutet immer auch verdünnte Zellwände und eine übermäßige

SCHERVERZÄHUNG

Bei dem Begriff denkt man zunächst an Steifigkeit, doch gemeint ist eine Verfestigung der Zellwände und eine damit einhergehende höhere Viskosität (Zähigkeit).

Bildung von Kohlendioxid und Ethanol – daher dreht sich bei der Teigrettung alles darum, den Teig zu entgasen und die Zellwände wieder zu festigen. Die fast schon banale Lösung: Man entgast den Teig und wirkt ihn noch einmal.

Diese Methode funktioniert für viele Teigarten, etwa für Französisches Weißbrot, Brote mit hoher TA (hier verringern sich Volumen und Porengröße leicht) und Landbrot. Außerdem eignet sie sich für Bauernbrot und die meisten Roggenbrote mit Brotmehlanteil wie etwa Landbrot und St. Galler Brot. Das Gleiche gilt für Brioche und feine Backwaren, darunter Sandwichbrot, und für Pizzateig, der nach dem Ausbacken allerdings eine fahle Kruste hat.



Durch festen Druck entgasen. Der ausgeübte Druck entspricht dem beim Wirken



Den Teig wirken und wieder in den Gärkorb oder -behälter zurücklegen



MODERNIST BREAD

Dieser Text ist ein Vorabdruck aus dem Kompendium Modernist Bread, das im Herbst dieses Jahres im Verlag „The Cooking Lab, LLC“ auf deutscher Sprache erscheint und bisher nicht da gewesene Einblicke in die Welt des Brotes und seiner Herstellung bietet.



Problematischer ist dagegen Sauerteig, den man nur innerhalb weniger Stunden retten kann. Bei kalter Führung über Nacht oder noch länger versäuert der Teig aufgrund der in ihm enthaltenen Milchsäurebakterien. Dies macht ihn sehr zäh, und das bleibt er auch nach dem Entgasen und nochmaligen Wirken. Teig- und Ofentrieb sind praktisch nicht mehr vorhanden, und das Gesamtbild des Brots ist unansehnlich.

Bei unseren Tests mit gerettetem Sauerteig maßen wir einen pH-Rückgang auf einen Wert von 3,8. Manche mögen den scharfen Geschmack (wir etwa), andere empfinden ihn als übermäßig sauer. 🍷

TEIG IN NOT: ANMERKUNGEN ZUR TEIGRETTUNG

Bei Ganzkornbrot und 100-Prozent-Roggenbrot ist es gar nicht so einfach, die Vollgare zu überschreiten. Man müsste den Teig schon länger als einen Tag vergessen, damit es zur Überreife käme. Sollte es doch einmal so weit sein, empfehlen wir, den Teig aus der Backform zu nehmen und ihn einige Sekunden ganz leicht aufzukneten – entweder von Hand oder unter Zuhilfenahme eines Flachrührers. Das sollte ausreichen, um ihn zu entgasen und wieder in eine glatte Masse zu verwandeln.

Anschließend kommt er zurück in seine Backform. Kleinere Brote – wie etwa Brezeln, Bagels, englische Muffins und Varianten der oben genannten Teige in Brötchenform – reagierten weniger gut auf unsere Rettungsversuche. Wegen ihrer niedrigeren Teigausbeute werden sie beim Backen etwas zäher und verformen sich dann deutlich. Daher empfehlen wir auch keine Rettung für diese Teigarten.

Wenig erfolgreich waren wir auch bei Teigen aus Urgetreide: Das liegt in erster Linie daran, dass das verwendete Mehl zwar einen hohen Eiweißgehalt hat, aber kaum glutenbildende Proteine.

Dieses Brot entstammt einer Charge überreifer Teiglinge auf Hefebasis, die wir zehnmals „gerettet“ haben. Unsere Experimente haben gezeigt, dass erst nach mehr als zehn Rettungsversuchen Einbußen in Volumen, Krumenstruktur und Geschmack zu bemerken waren (aber welcher Bäcker muss seinen Teig schon zehnmals retten?).





Zusammenarbeit aktiv gestalten

Im Team ans Ziel

Das Team kann Fluch und Segen zur gleichen Zeit sein. Wenn seine Mitglieder gut zusammenpassen, ist alles super und es läuft. In einer Bäckerei kann man das deutlich an den Zahlen im Verkauf ablesen. Das gilt allerdings auch, wenn Sand im Getriebe ist und es im Team nicht passt. Das macht sich ebenso in den Zahlen bemerkbar. Oft sinken die Umsätze, dafür steigen Krankheitszahlen und Fluktuation.

Menschen sind keine Maschinen und nicht auf Knopfdruck zu steuern. Gleichwohl lassen sich Teams durchaus beeinflussen. Die Qualität der Zusammenarbeit kann man steuern. Dafür gibt es unterschiedliche Modelle.

Das GRPI Modell ist ein Akronym – hinter jedem Buchstaben verbirgt sich ein Wort. G steht für Goals oder Ziele, R für Rollen oder

Verantwortung, P für Prozesse und I für Interpersonal Relationships oder Beziehungen zueinander. Wenn es in einem Team Schwierigkeiten gibt, gilt es herauszufinden, in welchem der Buchstaben die Schwierigkeiten stecken. Nur so kann man Abhilfe schaffen.

Wer GRPI nicht kennt, wird als erstes ein Team-Meeting einberufen, um über die Probleme zu sprechen. Das kann helfen. Nachhaltig allerdings nur dann, wenn die Probleme auch tatsächlich im Buchstaben I versteckt sind. Liegt das Thema in einem der anderen begründet, wird es immer wieder Probleme in diesem Bereich geben. Es

Wenn alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihre Aufgaben sowie das übergeordnete Ziel verstehen, können Sie konstruktiv am Erreichen mitarbeiten





lohnt sich also, einen Blick auf die anderen drei Buchstaben zu werfen und herauszufinden, ob sie erfüllt sind.

Goals – Ziele

Wissen alle im Team, was von ihnen erwartet wird? Nehmen sich die Verantwortlichen angemessen Zeit, um mit ihrem Team die Ziele genau zu besprechen, sodass alle die Erwartungen des Unternehmens kennen? Ein Team muss klar wissen, was von ihm erwartet wird und wo die Reise hingehen soll, um wirklich gute Arbeit leisten zu können. Dabei könnte die englische SMART-Formel hilfreich sein (siehe Infokasten).

Roles – Rollen und Verantwortung

Ein Team braucht Strukturen mit klaren Rollen und Verantwortlichkeiten. Der Einwand, dass nicht jedes Team diese Klarheit braucht, mag sogar berechtigt sein. Manche Teams



funktionieren auch ohne klare Rollenverteilung. Das ist dann allerdings ein Glücksfall. Wenn sich alle im Team gleichermaßen einbringen, sich selbstständig für Aufgaben verantwortlich fühlen – dann klappt es auch so. In den meisten Fällen hat ein Team Mitglieder, die sich voll reinhängen und andere, die sich gern mal ein bisschen ausruhen. In manchen Teams gibt es auch mehrere Menschen, die gern der Häuptling wären.

Text: Annette Fürst
 www.fürst-class.org

DIE SMART-ZIELE

(nach „Der Minuten Manager: Führungsstile“ von Kenneth Blanchard, Patricia Zigarmi und Drea Zigarmi)



-  **S** steht für specific, auf Deutsch spezifisch: Um was genau geht es und bis wann soll das Ziel erreicht sein?
-  **M** bedeutet Motivation. In diesem Fall geht es um die individuelle Motivation, den Nutzen den Menschen bei der Verfolgung des Ziels haben. Wofür ist dieses Ziel nützlich, was kann ich dabei lernen? Was kann das Team dabei lernen?
-  **A** steht für attainable und damit auf Deutsch für Erreichbarkeit. Ist das Ziel realistisch erreichbar oder sind die Erwartungen unrealistisch hoch? Hier gilt es genau hinzuschauen, denn unerreichbare Ziele fördern genau eine Sache: Demotivation. Viele Menschen sind gewillt, sich anzustrengen und ihr Bestes zu geben, wenn sie sehen können, dass ein Ziel in greifbarer Nähe liegt. Machen sie jedoch die Erfahrung, dass sie sich noch so sehr anstrengen können und dennoch scheitern werden, kommt der Tag, an dem sie es gar nicht mehr probieren.
-  **R** steht für relevant, also die Relevanz. Geht es beim Buchstaben M um die persönliche Motivation und den persönlichen Nutzen der Einzelnen, so spricht man hier von der Relevanz des Ziels für das Unternehmen. Wie passt das Ziel des Teams ins Puzzle der gesamten Firma? Welche Bedeutung hat es für das Gelingen des Unternehmens?
-  **T** bedeutet trackable, zu Deutsch messbar. Ist das Ziel messbar? Hier ist zwischen quantitativer und qualitativer Messbarkeit zu unterscheiden. Quantitative Messbarkeit lässt sich in Zahlen ausdrücken, zum Beispiel die Anzahl der zu backenden Brote oder die zu senkende Retoure. Qualitative Messbarkeit ist ein wenig schwieriger zu erklären. Beispiel ist ein gutes Verkaufsgespräch. Hier könnte die Messbarkeit bedeuten, ob alle Verkäuferinnen ihre Kundinnen und Kunden mit der Tageszeit grüßen, ganze Sätze und eine direkte Anrede verwenden.



Mit guter Atmosphäre im Team läuft die Arbeit im Betrieb besser

In beiden Fällen bedeutet eine Konstellation ohne klare Rollenverteilung Kuddelmuddel. Die Frage ist also: Wer tut was bis wann und wer ist für was verantwortlich?

Processes – Prozesse und Abläufe

Sind Ziele klar und Rollen verteilt, gilt es als nächstes, die Abläufe zu klären. Manche Dinge können nach Belieben erledigt werden, solange das Ziel erreicht wird. Es führen schließlich viele Wege nach Rom. Bei anderen Dingen sind klare Prozesse unbedingt notwendig, da sonst Chaos entsteht. So viel Freiheit wie möglich, so viel Regeln und Prozesse wie nötig. Es gilt also, die Frage zu beantworten: Wie tun wir die Dinge?

Es mag sein, dass sich die ersten drei Buchstaben abhaken lassen, weil alles klar und in Ordnung ist. Und dennoch mag das Team nicht funktionieren, weil die Menschen schlicht nicht zusammenpassen, die Chemie nicht stimmt. Dann wird es Zeit, sich dem letzten Buchstaben zuzuwenden – dem I.

Interpersonal Relationships – die Beziehungen zueinander

Wie will das Team das Miteinander gestalten? Welche Spielregeln braucht es, um gut miteinander auszukommen? Menschen verbringen unglaublich viel wertvolle Lebenszeit mit Kolleginnen und Kollegen. Ist es denn dann nicht wirklich wichtig, gemeinsam dafür zu sorgen, dass es allen gut geht? Dass diese Zeit als gut und harmonisch erlebt wird? Doch wie gelingt einem Team genau das? Was ist dem Team wichtig? An welche Spielregeln wollen sich alle gemeinsam halten? Was ist der gemeinsame Nenner? – Das alles lässt sich erarbeiten. Oft ist es Menschen ja gar nicht so genau klar, was wichtig ist. Folglich scheint es sinnvoll, sich die Zeit zu nehmen, um „Spielregeln“ gemeinsam zu gestalten.

Gebraucht werden dafür Moderationskarten, dicke Stifte und eine Pinnwand oder eine andere Möglichkeit, die Moderationskarten aufzuhängen. Die Schritte eins bis drei sind Einzelarbeit, die Erarbeitung der letzten beiden Schritte findet gemeinsam in der Grup-



Ob es im Team gut oder schlecht läuft, lässt sich am Ende am Verkauf ablesen

pe statt. Dabei ist ein Moderator oder eine Moderatorin ratsam.

1. Schritt: Jedes Teammitglied macht sich Gedanken, welche Punkte es für wichtig hält, um gemeinsam als Team gute Arbeit abliefern zu können. Es notiert in Einzelarbeit 3-7 Punkte auf Moderationskarten.

2. Schritt: Jedes Teammitglied überlegt, was es für sich selbst benötigt, um sich im Team wirklich wohl zu fühlen. Auch hier schreibt es für sich 3-7 Punkte auf.

3. Schritt: Nun heißt es, sich mit dem auseinanderzusetzen, was gar nicht geht. Welche 3-7 No Go's gibt es für die einzelnen Teammitglieder? Wo ist ihre Grenze? Auch diese Punkte werden auf Moderationskarten notiert.

4. Schritt: Jedes Teammitglied stellt seine Punkte vor.

5. Schritt: Jetzt kommt die Herausforderung: Das Team einigt sich aus den Punkten von

Schritt eins und zwei auf die fünf bis sieben wichtigsten Gemeinsamkeiten. Diese werden als beobachtbare Verhaltensweisen notiert. Sehr oft stehen auf den Karten Dinge wie Pünktlichkeit oder Respekt. Doch was genau bedeutet das? Diese Begriffe sind dehnbar. Deutlich besser ist „Wir sind 15 Minuten vor Schichtbeginn da, um eine gute Übergabe machen zu können.“ oder „Wir sprechen ruhig und höflich miteinander. Die Meinung unseres Gegenübers hören wir uns an und lassen sie stehen.“

Hat sich das Team auf fünf bis sieben Regeln geeinigt, kann gemeinsam eine Art Vertrag aufgestellt werden, zum Beispiel ein großes Plakat, auf dem die Sätze notiert werden und alle unterschreiben.

Das GRPI-Modell ist natürlich kein Garant dafür, dass es in einem Team gut läuft und es ist nur ein Rädchen, an dem man drehen kann. Aber ein wichtiges Rädchen, das es dem Team erleichtert, gut zusammenzuarbeiten. 🍷

ÜBER DIE AUTORIN

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



Foto: Alexander Bernhard



Sandra Büttner,
Jahrgang 1988, ist ausgebildete
Fachverkäuferin und absolviert
derzeit ein Studium zur Aus- und
Weiterbildungspädagogin sowie
diverse Zusatzausbildungen

Andrea Hinxlage,
Jahrgang 1988, ist ausgebildete
Fachverkäuferin und hat ihr
Studium zur Aus- und Weiter-
bildungspädagogin sowie diverse
Zusatzausbildungen absolviert

Wie die **ADB Nord** Social Media für die Werbung nutzt

#weiterkommen

Andrea Hinxlage und Sandra Büttner sind die Gesichter der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Nord. Per Instagram und Facebook geben sie Einblicke in ihre Arbeit und werben für die Aus- sowie Weiterbildungsangebote der Akademie. Im Gespräch erklären sie, was hinter der Online-Präsenz steckt und was aktuell wichtig in der Ausbildung ist.

Der Social Media-Auftritt der ADB Nord ist eng mit Euren Gesichtern verbunden. Was steckt hinter dieser Idee?

SB: Unser Ziel ist es, auf den Verkauf aufmerksam zu machen und das Image der Verkäuferin und des Verkäufers zu verändern. Wir müssen das Bewusstsein in der Bäckerwelt erweitern und gezielt auf den Verkauf lenken. Denn die Frauen und Männer vorn im Laden schreiben die Bilanz und sind das Gesicht eines jeden Unternehmens.

Wird die Bilanz nicht von gutem Brot geschrieben?

AH: Der Verkauf funktioniert natürlich nicht ohne gute Produkte aus der Backstube. Umgekehrt sieht es allerdings genauso aus. Die Produkte können noch so gut sein – wenn das Ambiente und der Verkauf nicht stimmen, wenn keine kompetente Fachkraft vor Ort ist, die mit Charme, Fachwissen und der richtigen Technik verkauft, dann bringt uns ein gutes Brot auch nicht an das gewünschte Ziel. Daher ist es enorm wichtig, dass Verkauf und Produktion noch enger zusammenarbeiten und eine intensivere Kommunikation stattfindet. #gemeinsammehrerreichen ;-)

Verkäuferinnen kommen und gehen, da herrscht viel Fluktuation. Wozu an der Stelle investieren?

SB: Ich als Unternehmer würde mir zuerst die Frage stellen, warum mein Verkaufspersonal ständig wechselt. Denn das ist ein ganz klares Zeichen, dass da etwas faul ist.

Welche Kanäle nutzt Ihr fürs Marketing?

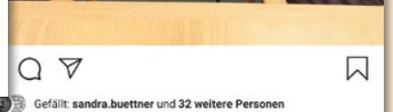
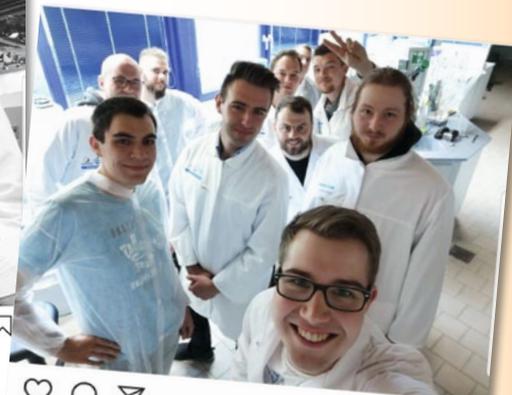
AH: Die sozialen Medien ebenso wie auch Fachzeitschriften, Newsletter, Mails, Messen, Verbandstage und so weiter.

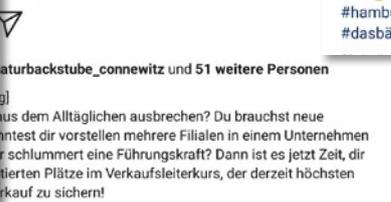
SB: Wir sind überall.

Wen erreicht Ihr über Instagram und Facebook?

AH: Über Facebook erreichen wir schwerpunktmäßig die Betriebe. Die neue Generation bewegt sich mehr auf Instagram.

SB: Wobei wir uns auch von unseren Azubis haben sagen lassen, dass Snapchat ein Muss ist. Daran arbeiten wir gerade





Welche Aussage kann man in einem schnellen und kurzlebigen Medium wie Snapchat transportieren?

AH: Sobald wir uns hier reingefuchst haben und Erfahrung sammeln konnten, werden wir uns hierzu gerne noch einmal äußern.

Ihr arbeitet viel mit dem Hashtag #weiterkommen. Was ist Eure Kernbotschaft?

SB: Weiterbildung hat immer auch etwas mit Entwicklung zu tun und damit, sich zu bewegen, um nicht auf der Stelle stehen zu bleiben. Im Grunde haben wir doch alle das Ziel, dass wir #weiterkommen wollen im Leben.

AH: Gerade in der heutigen Zeit ist es enorm wichtig, nicht stehen zu bleiben. Der alte Spruch ist wahrer denn je: Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit. In den nächsten zehn Jahren wird sich mehr in den Arbeitswelten verändern, als in den letzten 50 Jahren zusammen. Das heißt für uns, dass auch wir im Bäckerhandwerk #weiterkommen müssen, um weiterhin bestehen zu können.

Was sind aktuell wichtige Themen der Aus- und Weiterbildung?

AH: Wir bereiten unsere Jugendlichen mit Methoden von vorgestern auf die Heraus-

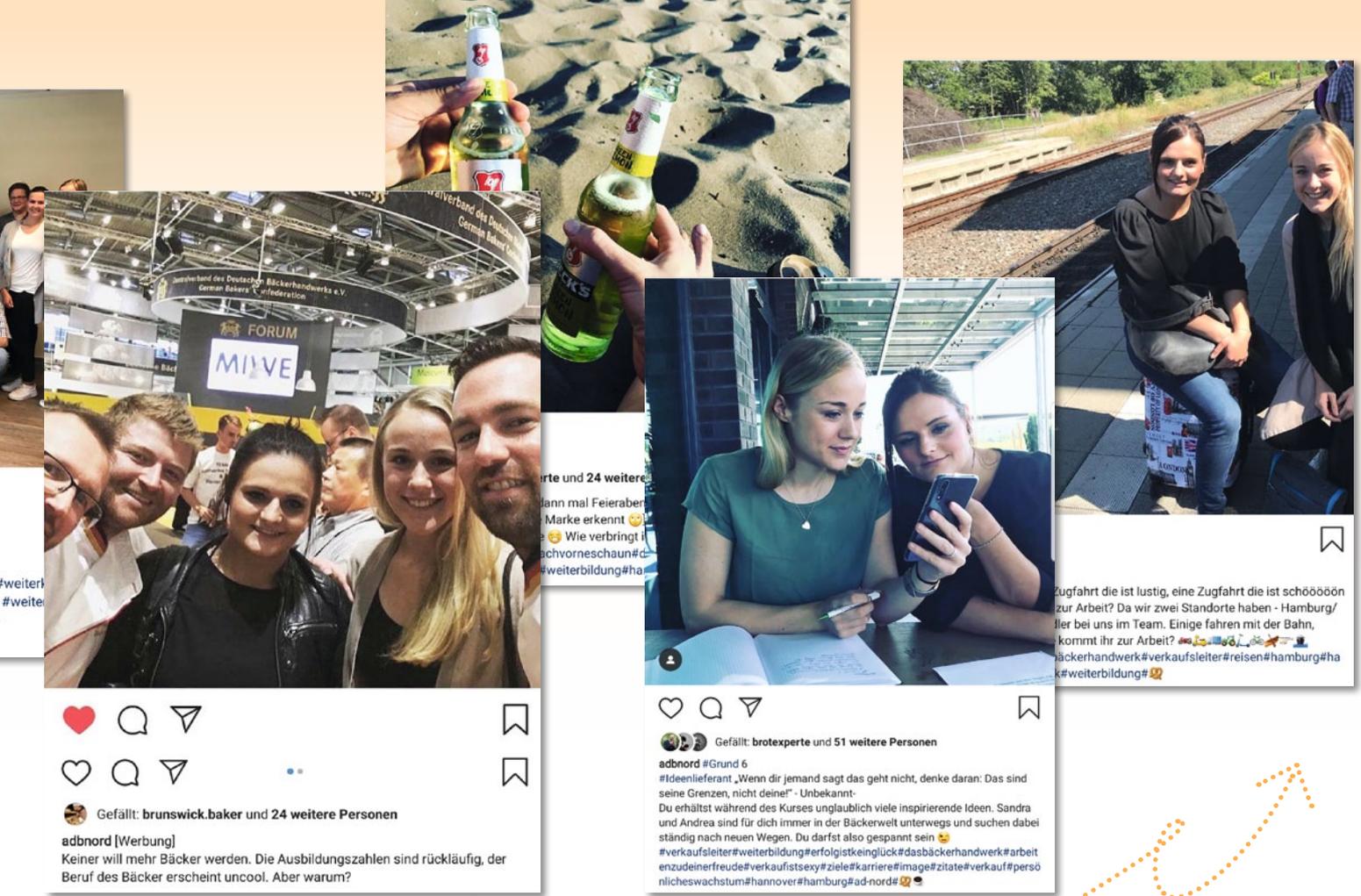
forderungen der Zukunft vor. Die neuen Generationen zwingen das Bäckerhandwerk zum Umdenken. Es reicht nicht mehr Chef zu sein, um Recht zu haben. Das qualifizierte Führen und Ausbilden von Mitarbeiter/innen ist wichtiger denn je.

SB: Wir brauchen handlungskompetente und verantwortungsbewusste Führungskräfte. Außerdem ist es wichtig, dass die Auszubildenden im Bäckerhandwerk die verschiedenen Kompetenzen kennen und verstehen lernen. Unserer Meinung nach ist die Persönlichkeitsentwicklung der größte Schwerpunkt in der Aus- und Weiterbildung.

Es wird aber ständig über die nachlassende Motivation und Arbeitsbereitschaft junger Menschen geklagt. Wie entwickelt man die Persönlichkeit von arbeitsscheuen Partynudeln?

SB: Woher stammt diese Aussage? Wir haben bisher nicht den Eindruck gewinnen können, dass es sich bei der neuen Generation um „arbeitsscheue Partynudeln“ handelt. Stattdessen sind wir der Meinung, dass wir gerade von diesen jungen Menschen noch eine ganze Menge lernen können. Sie haben genaue Vorstellungen von ihrem Arbeitsumfeld und ihren Tätigkeiten und setzen sich für diese ein. Für uns ist es unglaublich erfrischend und wir nehmen es sogar dankend an. Sie halten uns den Spiegel vor, den wir oftmals selber vergessen. Stichwort: Selbstreflektion. Oftmals fehlt schlichtweg das „Warum“. Unsere Mitarbeiter möchten den Grund für ihr Tun verstehen. Niemand erledigt Aufgaben gerne, die für ihn keinen Sinn ergeben. Das fördert eher eine mangelhafte Motivation.

Welche Kompetenzen muss der Nachwuchs kennen und verstehen lernen?



SB: Bei unserem Nachwuchs beginnen wir zunächst einmal mit den vier Kompetenzbereichen: Fachkompetenz, Methodenkompetenz, Sozialkompetenz und Selbstkompetenz. Hierbei wird den Auszubildenden genau erklärt, was diese Kompetenzen beinhalten und wo genau ihr Schwerpunkt liegt. Wir haben durchweg positive Erfahrungen sammeln können, die zu einem neuen Verständnis der Auszubildenden geführt hat. Diese Kompetenzen sind jedoch individuell zu betrachten. Es ist auch eine Aufgabe von uns als Führungskräfte oder Ausbilder, positive Kompetenzen zu erkennen, zu fordern und zu fördern.

Oft zeigt die Erfahrung, dass autokratisches Führen die besten Ergebnisse zeitigt. Ist die Kompetenz, klare Ansagen zu machen, nicht ausreichend?

AH: Das ist eine gewagte Aussage. Uns würde mal interessieren woher diese Erfahrung stammt.

Was ist mit den „Methoden von vorgestern“ gemeint? Und was sind die „Herausforderungen der Zukunft“?

SB: Das Bäckerhandwerk steht im Wandel der Zeit. Wenn man sich einmal die Fachgeschäfte genauer anschaut, erkennt man hier schon deutlich den Wandel der letzten Jahre. Gute Bäckereien sind nicht mehr nur „Brotausgabestätten“, sondern bieten einen Raum zum Wohlfühlen und Verweilen. Der Service ist ein ganz anderer geworden, es sind immer größere Parallelen zur Gastronomie erkennbar. Wir müssen schlichtweg reagieren, um mit der Zeit zu gehen. Das trifft uns nicht nur allgemein bei den Bäckerei-Konzepten, sondern auch in der Unterrichtsgestaltung sowie den Lehr- und Lernmethoden im Betrieb für unsere Auszubildenden.

AH: Ein Beispiel hierfür sind veraltete Registrierkassen statt der modernen und mittlerweile gesetzlich vorgeschriebenen Kassen in einigen Lehrstätten. Unserer Meinung nach müssen Führungskräfte individuell auf ihre Azubis eingehen und vor allem Verantwortung für sie übernehmen. Die neue Generation braucht überwiegend niemanden, der sie autokratisch führt, stattdessen möchten sie einen Partner an ihrer Seite haben, der sie unterstützt und Dinge auch einmal selber ausprobieren lässt. Was nicht bedeutet, dass sie keine klaren Regeln und Strukturen haben möchten. Das ist ihnen schon sehr wichtig, allerdings ist eine persönliche Bindung zu ihrer Führungskraft essentiell. Auch die Digitalisierung wird das Bäckerhandwerk in den nächsten Jahren zum Umdenken zwingen.

Zieht Ihr zählbaren Nutzen aus der verstärkten Präsenz in Social Media?

SB: Wir sind auf jeden Fall bekannter geworden. Das merken wir daran, dass wir immer öfter erkannt und auf unsere Auftritte im Netz angesprochen werden. Ob wir aber zählbaren Nutzen daraus ziehen, können wir noch nicht zu hundert Prozent sagen. Das können wir erst im nächsten Jahr. Gefühlt ist es so. 🍪

Text: Sascha Schäfer



Tagebuch vom Weg in die Selbstständigkeit

Es geht los

Es ist so weit. Seit Jahren beschäftigt mich das Thema Selbstständigkeit. Soll ich es machen oder nicht? Nach der Ausbildung zum Brot-Sommelier im vergangenen Jahr war klar – ich muss es machen.

Mir war bewusst, dass die Ausbildung zum Brot-Sommelier kein Kindergeburtstag werden würde. Neben meiner Arbeit noch eine Weiterbildung in diesem Rahmen zu machen, war herausfordernd. Aber ich habe es geschafft und war beeindruckt davon, was man noch alles über Brot lernen konnte.

Wie ich da so die Schulbank gedrückt habe, ist mir klar geworden, dass mein Weg in die Selbstständigkeit führen muss. Auf einmal gingen mir so viele Dinge durch Kopf. Tausende Bilder, wie mein eigener Laden aussehen und was ich meinen Kunden gerne anbieten würde.

Wieder zu Hause angekommen, habe ich erst mit meiner Freundin gesprochen und ihr von meinen Ideen erzählt. Sie war gleich begeistert und meinte, dass sie mich bei diesem Vorhaben auf jeden Fall unterstützen würde. Natürlich habe ich auch mit meiner Familie darüber gesprochen. Der erste Kommentar war fast immer identisch: Überleg dir das gut, es gibt so viele Bäckereien, es ist sehr viel Arbeit, was das alles kostet, du musst einen großen Kredit aufnehmen und so weiter.

Aber jeder hat auch meine große Überzeugung gespürt. Ich brenne für meine Idee und bekomme selbst Gänsehaut, wann immer ich darüber rede. Ich muss und werde meinen Traum verwirklichen. Mir ist durchaus bewusst, dass mein Vorhaben auch nach hinten losgehen kann. Es wäre leichtsinnig, zu denken, dass nichts schiefgehen kann. Aber falls es nicht so laufen sollte, wie ich es gerne hätte, kann ich mir wenigstens sagen, dass ich alles dafür gegeben und es versucht habe.

Es nicht zu tun, würde mich wahrscheinlich mein Leben lang ärgern. Es wird ein schwerer und anstrengender Weg bis zur Eröffnung. Alleine werde ich ihn aber nicht antreten. Peter Unterschütz ist ein langjähriger und sehr guter Freund von mir. Im Sommer haben wir oft zusammen gegrillt. Ich war für das Brot zuständig, er für das Grillen. Perfekte Arbeitsteilung. Von meinen Ideen und der

Brotvielfalt war er immer begeistert. Nicht selten kam von Peter der Satz: „Ich würde sofort in dich investieren“.

Also habe ich ihn angerufen als mein Entschluss stand. 45 Minuten redete ich auf ihn ein. Als ich fertig war und ihn nach seiner Meinung fragte, hörte ich nur: Geil, ich bin dabei. Dabei ist Peter kein Bäcker. Er wird weiterhin erstmal seiner eigentlichen Arbeit nachgehen, nebenbei aber auch aktiv im Betrieb mitarbeiten.

Wo fangen wir also an, was müssen wir zuerst machen? Mir war schon bewusst, dass ein gut ausgearbeiteter Businessplan wichtig für Fördermittel und Finanzierung ist. Erfahrung habe ich damit nicht. Also brauche ich Hilfe.

Bei der Handwerkskammer in Stade machen wir zuerst einen Termin zur Beratung für Existenzgründer. Der Empfang ist freundlich, unser Berater erzählt gleich, er habe sich



Bei der Handwerkskammer findet der Gründer nicht nur für den Businessplan wichtige Unterstützung



Mit Kristin Böhling hat Sascha Schäfer eine Ansprechpartnerin, die seine Leidenschaft in die richtige Richtung lenkt

Schritt zwei ist der Besuch der Wirtschaftsförderung. Eine große Hilfe bei der Standortwahl

schon im Internet über mich informiert. Mittlerweile kann man mich da ganz gut finden und sehen, was ich eigentlich mache.

Wir erzählen ausführlich von unserem Vorhaben. Daniel Topp hört geduldig zu und ist von der Idee angetan. Er fragt, ob wir uns schon Gedanken über den Standort gemacht haben. Natürlich ist uns die Wichtigkeit dieses Punktes bewusst.

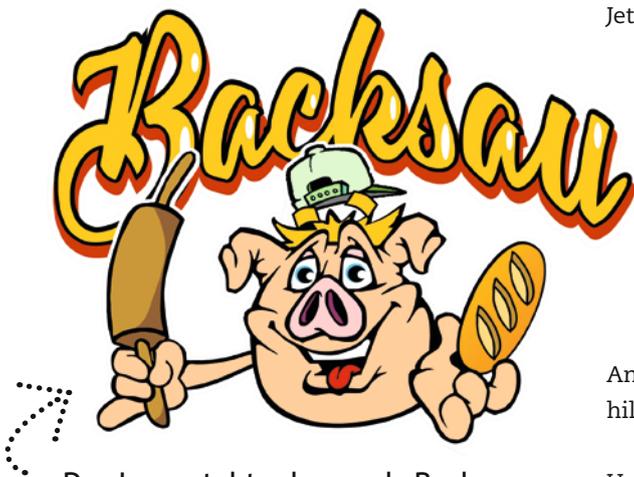
Einig sind wir uns, dass der Laden in Buxtehude sein soll. Unser Wunsch ist die Fußgängerzone der Innenstadt. Aber der Berater gibt zu bedenken: Mal eben mit dem Auto anzuhalten und ein Brot zu kaufen, ist bei so einer Lage nicht möglich. Parkplatzsuche, Fußweg... Man kommt da schnell auf einen Zeitaufwand von 15 Minuten. Das geht natürlich nicht und wir gucken uns an und fragen uns, warum wir da nicht selbst drauf gekommen sind. Aber dafür sind wir ja hier.

Es folgt die Frage, ob wir uns schon mit der Rechtsform des Unternehmens beschäftigt haben. Da Peter noch seinen festen Job hat, entscheiden wir uns für ein Einzelunternehmen, für das Peter als Berater tätig sein wird.

Jetzt kommt das Gespräch endlich auf den Businessplan. Natürlich hatte ich mich vorher schon im Netz darüber schlau gemacht, was alles dazugehört. Aber ich bin beruhigt, als ich höre, dass die Handwerkskammer uns auch da unterstützen wird. Gerade in Sachen Zahlen. Anhand eines Beispiels lernen wir, welche Aussagen man dem Businessplan entnehmen können soll. Unser Berater verspricht mehr Informationen per E-Mail, Zahlen der Bäckereibranche und einen detaillierten Ablaufplan für den Businessplan.

Anderthalb Stunden dauert dieser Auftakt. Am Ende gibt es weitere hilfreiche Adressen und Ansprechpartner in Buxtehude.

Unser nächster Weg führt zur Wirtschaftsförderung in Buxtehude. Hier verspricht man Unterstützung bei der Suche nach gewerblichen Objekten, einen effektiven „Behördenlotsendienst“ innerhalb und außerhalb der Verwaltung sowie Kooperationsvermittlung und Beratungshilfe für Fördermittel.



Das Logo steht schon – als Backsau wurde Sascha Schäfer von seinen Kollegen bezeichnet, seither ist es sein Spitzname. Seine eigene Bäckerei soll den aufgreifen



Aktuell zieht Schascha Schäfer täglich Brote aus dem Backofen des Braugasthauses Altes Mädchen in Hamburg

Die Suche nach einem perfekten Standort gestaltet sich ziemlich schwer. Im Netz entdeckte ich eine Immobilie am Hafen. Auf die hat uns Beraterin Kirstin Böhling nochmal aufmerksam gemacht. Aber 500 Quadratmeter für 4.500 Euro monatlich kommen für uns nicht in Frage. Die Immobilie steht schon ein dreiviertel Jahr leer, die Lage ist wirklich nicht schlecht. Die Innenstadt kaum 5 Minuten Fußweg entfernt. Parkplätze stehen zur Verfügung.

Kristin Böhling von der Wirtschaftsförderung spricht für uns mit dem Vermieter, stellt die Idee vor, nur einen Teil an uns zu vermieten. Er

ist nicht abgeneigt, aber mit Interessenten im Gespräch für die ganze Halle. So ist das Thema schnell vom Tisch. Eilig haben wir es auch noch nicht. Wir wollen ja frühestens gegen Jahresende eröffnen.

Trotzdem hat die Episode etwas bestärkendes. Denn auch Frau Böhling ist von meiner Euphorie angesteckt, mag die Idee und ist gewillt, uns zu unterstützen.

SASCHA SCHÄFER

Ausbildung

1992-1995 Bäckerei Decker, Birkenfeld (Nahe)

Berufserfahrung

1996-1998 Bäckerei Schrader, Apensen; Bäckerei Lehmann, Hedendorf

1998-2002 Bäckerei Ziesemer, Schwiedersdorf

2002-2003 Bäckerei in Alicante

2003-2007 Holzofenbäckerei Grußendorf, Sauensiek

2007-2009 Backstubenleiter Bäckerei Wedemann, Hamburg

2009-2013 Bäckerei Ziesemer, Schwiedersdorf

2013-2017 Bäckerei Elmers, Tostedt

Seit 2017 Braugasthaus Altes Mädchen, Hamburg

Weiterbildung

2001-2002 Meisterschule

2008 Lehrgang für kompetente Führungskräfte in der Produktion

2018 Ausbildung zum Brot-Sommelier



In Hamburg überzeugt Schäfer mit handwerklich soliden Klassikern sowie kreativen Brot-Kreationen

Wichtig ist jetzt der Businessplan. Nachdem ich Information über den Aufbau und die Gliederung bekommen habe, starte ich voller Euphorie. Die ersten 10 Seiten sind fertig und liegen unserem Berater Daniel Topp von der Handwerkskammer zur Kontrolle vor. Keine 4 Tage später habe ich Feedback mit Verbesserungs-Vorschlägen.

Die Messe Internorga in Hamburg nutzen wir für Gespräche mit potenziellen Lieferanten für die Ausstattung der Bäckerei. Wir können und werden sicher nicht alles neu kaufen, der Gebrauchtmärkte ist im Augenblick voll mit guten Angeboten. Aber an Kern-Investitionen wie dem Ofen wollen wir keinesfalls sparen. Also sammeln wir Informationen über den aktuellen technischen Stand und den Investitionsrahmen.

Aber auch mit einer Mühle sprechen wir. Ich kenne deren Mehle und arbeite gern mit ihnen. Wir loten die künftige Zusammenarbeit aus.

Die Messe bringt viele Anregungen und Kontakte. Die Freude an dem Projekt steigt noch einmal. Im Landkreis Stade ist unser Konzept bisher einzigartig. Aber in Deutschland gibt es bereits ähnlich Bäckereien. Einige von denen zu besuchen, Erfahrungen auszutauschen – das ist der nächste Schritt. 📌

Fortsetzung in der nächsten Ausgabe



Ofen-Beratung war ein wichtiger Tagesordnungspunkt auf der Internorga in Hamburg



Aus einem langjährigen Freund wurde ein Geschäftspartner – Peter Unterschütz unterstützt Schäfer, zunächst nebenberuflich

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.

Thomas Schmitt, alias Tom the Baker, und Sebastian Brücklmaier haben sich gemeinsam der Herausforderung Deutsche Meisterschaft gestellt



Vom Weg zur **deutschen Meisterschaft** der Bäckermeister

Text & Bilder: Thomas Schmitt

 @tom_the_baker

 /tomthebaker.de

 tomthebaker.com

Das Brot ist das Ziel

Sich als „Bester Bäcker“ bezeichnen zu dürfen, ist schon eine außergewöhnliche Sache. Das eigene Talent zu präsentieren und die tägliche harte Arbeit, die dahinter steckt – das ist Ansporn, an einer Meisterschaft teilzunehmen. Thomas Schmitt – bekannter als Tom the Baker – hat es getan. Hier schreibt er über seine Erfahrungen.



Eine der größten Herausforderungen ist die Auswahl der Backwerke für den Wettkampf. Sie soll das Können auf voller Breite zeigen und dennoch in acht Stunden zu bewältigen sein

Gehen wir erstmal knapp zwanzig Jahre zurück. Damals durchlief ich die letzten Monate meiner Schulpflicht und überlegte mir, welchen Weg ich wohl einschlagen würde. Dass in mir weder Arzt noch Astronaut schlummerten, war ziemlich sicher. Ich aß viel zu gern und interessierte mich bereits als Kind zu stark dafür, was unser Planet köstliches zu bieten hat. Außerdem hatte ich das Gefühl, zu Höherem berufen zu sein, als auf dem Mond spazieren zu gehen. Ich wollte Brot backen.

Dass ich irgendwann meinen Lebensunterhalt mit meinem größten Hobby bestreiten würde, war zur damaligen Zeit noch ganz weit weg. Das berufliche Herstellen von Lebensmitteln genoss gerade in der Zeit um die Jahrtausendwende eher geringes Ansehen. Jene, die es mit der Schule

nicht ganz so ernst meinten, wurden halt Bäcker, Koch oder Maler/Lackierer. Alles fantastische Berufsbilder.

Bereits während meiner Ausbildung zum Bäckergehilfen konnte ich nicht verstehen, warum das Image des Handwerks so angekratzt war. Nach drei wunderbaren Jahren unter der rein traditionell handwerklich backenden Käseglocke, die mir meine Lehrbackstube bot, war ich schockiert zu sehen, was sich an der Convenience-Front meiner Berufskollegen getan hatte. Langsam konnte ich nachvollziehen, wo die Einbußen des einst so geehrten Handwerks herkommen.

Diesen Zustand wollte ich nicht akzeptieren. Voller Tatendrang stürzte ich mich in mein Leben als Bäcker, das echte Handwerk fest im Blick. Mehr als zehn Jahre habe ich mir Zeit genommen, um zu reisen und Bäckereien kennenzulernen, bis ich mir am Ende meine eigene bemahlte Krone aufsetzte.

Die Ausbildung zum Bäckermeister in München atmete ich mit Haut und Haar. Es war mein Woodstock. Die umfangreiche Ausbildung und die Kameradschaft sind für mich heute noch spürbar.

In dieser Zeit lernte ich Bernd Kütscher persönlich kennen. Er leitet die Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim und trat als Dozent mit dem Schwerpunkt Marketing auf. Damit goss er weiteres Öl in mein Brotfeuer. Er erzählte von der deutschen Meisterschaft der Bäckermeister – und ein Wunsch war geboren.

Ich suchte mir mit dem Meister-Kollegen Sebastian Brücklmaier aus München (m)einen Teampartner. Nach der Anmeldung zum Vorentscheid starteten wir direkt mit dem Training und bereiteten uns akribisch, voller Biss und wild entschlossen auf den Wettbewerb vor. Denn bereits diese erste Runde würde vor dem eigentlichen Wettkampf darüber entscheiden, ob wir im Finale der deutschen Meisterschaft der Bäckermeister backen dürfen oder eben nicht.

Eine sehr große Aufgabe stand bereits am Anfang auf dem Plan – die Auswahl der Produkte. Unser Trainer und Mentor war Arnulf Kleinle, Schulleiter der Bäckerakademie München und von uns nur liebevoll „Doc“ genannt. Er backte ohne uns ein breites Repertoire an wettkampfwürdigen Produkten, um uns diese zu präsentieren. Ich staunte nicht schlecht. Der Doc führte uns in einen separaten Raum, in dem fein säuberlich aufgeschichtet und beschriftet alles das präsentiert war, was für den Wettbewerb in Frage kommen würde.

Aus dieser Auswahl galt es unter den Schwerpunkten Machbarkeit, Geschmack, Aufwand, Optik, handwerklicher Schwierigkeitsgrad und natürlich persönliches Empfinden auszusortieren. Das war insofern eine Hürde, weil alles fantastisch war. Es galt zudem, einige vorgegebene Kategorien zu berücksichtigen – Kleingebäck, Hefefeingebäck (touriert und untouriert), Blätterteig, Weizengebäck, Sauerteig-gelo-

ckertes Brot und als Königsdisziplin das komplett essbare Schaustück. Alles kann, nichts muss. Nach langem Ringen grenzten wir die Produktpalette auf etwa 16 ein. Wir wollten aber alles – und somit fiel die Sortenvielfalt für die Vorrunde bereits sehr groß aus.

Wir traten als Brotpioniere auf – und dem wollten wir auch gerecht werden. „Das Brot“ – so taufte wir unser Lichtkorn-Dinkel-Mischbrot – war neben Baguette, Croissant und dem Schaustück der klare Fokus. Wir wollten um keinen Preis bereits an der ersten Hürde scheitern. Das Finale war Pflicht. Alles raus-hauen, was geht, und maßlos übertreiben – das war die Devise. Wir wollten polarisieren.

Nachdem alle teilnehmenden Teams an unterschiedliche Meisterschulen gelost wurden, bekamen wir die Info, in der sächsischen Landeshauptstadt backen zu dürfen. Die Akademie des Bäckerhandwerks in Dresden ist eine großartige Schule. Grund genug, sich nochmals richtig ins Zeug zu legen.

Ich trainierte mit dem Doc an mindestens vier Tagen in der Woche. Kurz vor dem Vorentscheid waren es auch mal fünf Tage, an denen ich nie weniger als 12 Stunden in der



Nicht nur die Optik soll stimmen. Auch das Aroma wird geprüft und optimiert



Im Training ist die rustikale Schönheit schon mal gelungen



Erste Versuche für die Präsentation am Schautisch



Eine große Bandbreite Kleingebäck zählt zu den Herausforderungen einer Meisterschaft



Das Schaustück soll vor allem beeindruckend aussehen, muss aber auch essbar sein

Münchner Lehrbackstube stand, um zu lauten Beats Teige zu mischen, zu formen und zu backen. Was eher nach einer riesen Backparty aussah, war verdammt harte und zermürende Arbeit, die aber richtig Spaß machte. Im Verlauf der Vorbereitungen fiel ab und an auf, wie ermüdend es sein kann, seine eigene Firma am Laufen zu halten und sich konzentriert auf eine deutsche Meisterschaft vorzubereiten.

Der Weg von München nach Dresden war für mich eine Mischung aus Nervosität und Euphorie. Die Tatsache, dass unter den Mitbewerbern auch der Brotsommelier und Zweitplatzierte aus der Staffel „Deutschlands beste Bäcker“, Markus Steinleitner, war, schmälerte den Druck nicht gerade.

Es gab am Vorabend eine 60-minütige Vorbereitungszeit, die lief schon mal wie am Schnürchen. Der Roggen-Sauerteig, der Croissant-Teig und alle zeitraubenden Schritte, die wir uns am Folgetag ersparen wollten, hatten wir geschafft und konnten nach einem ausgiebigen Abendessen beruhigt schlafen gehen. Der achtstündige Wettkampf fand dann am folgenden Tag statt. Start war 7 Uhr unter vollem Adrenalin. Es hieß es von Sekunde eins an „Gas geben!“.

Der erste Handgriff führte zum Sauerteig. Der sah perfekt aus – und so ging es los. Mit einigen gelassenen Federn und qualitativen Einbußen haben wir es geschafft, alle Backwaren fertig zu backen, um



Nach dem Sieg in der Vorrunde wird kurz gefeiert – und schnell weitergearbeitet



So sieht ein Bäcker aus, der mit seinen Wettkampf-Vorbereitungen zufrieden ist

diese am Ende auf dem Schautisch hübsch anzurichten und zu präsentieren.

Dieses vom Ende des Wettkampfes bis zur Siegerehrung andauernde Gefühl der Anspannung war kaum auszuhalten. Das Zittern und nervöse Warten lohnte sich aber letztendlich. Am Ende dieses ersten Wettkampfes vor dem großen Finale auf der Internationalen Bäckereiausstellung (IBA) in München setzten wir uns tatsächlich durch, gewannen und hatten diese erste Hürde genommen. Das Gefühl war überwältigend. Wer solche Emotionen empfindet, muss lieben, was er tut.

Bereits am Folgetag, die mehrstündige Rückfahrt aus Dresden und das ein oder andere Bier in den Knochen, glühten die Öfen der Münchner Meisterschule schon wieder, um für das große Finale gerüstet zu sein.

Jedes Zeitfenster, das uns neben unserer täglichen Arbeit in der Backstube blieb, investierten wir in das Training fürs Finale dahome.



Schritt für Schritt entsteht der Schautisch, der in München überzeugen soll



Geld, Zeit und Energie durften jetzt keine Rolle mehr spielen. Der Fokus war klar: Wir wollten deutsche Meister werden.

Eine der größten Herausforderungen für uns war erneut die Wahl der Backwerke, die wir der Jury präsentieren würden. In einem Finale überlegt man dann doch eher zwei- oder dreimal. Wir pokerten mit der Menge und der Vielseitigkeit unserer Backwaren verdammt hoch. Die knappe Zeit eines solchen Finales sollte gut eingeteilt und speziell für feine Details investiert werden.

Am Ende stand eine breite Palette an Baguette-Variationen, tourierten Leckereien wie Croissant und Plunder, kräftigen Sauerteigbrotten aus Lichtkornroggen und Dinkel, die bereits in der Vorrunde punkten konnten, eine große Auswahl an verschiedenen Brioches, Kleingebäcken, Küchlein und natürlich das komplett essbare Schaustück. Bei diesem Pensum darf nichts schiefgehen. Jedes Rad muss perfekt getaktet ins andere greifen.

Ein guter Bäckermeister sollte ein Improvisations-Genie sein – und improvisieren mussten wir nicht nur einmal. Dauernd fielen mir die Worte meines Leerherren ein, der oft sagte: „Alle Bäcker sind beschissen, die sich nicht zu helfen wissen“. Wir wollten am Ende aber auch um jeden Preis unsere gesamte Auswahl an Backwaren präsentieren können. Koste es was es wolle.

Wieder aufgeteilt auf zwei Wettkampftage, diente der erste einstündige Durchlauf ausschließlich den Vorbereitungen. Tourieren, Vorwiegen, Sauerteige ansetzen, Teige kneten und ein sauberes „mise en place“ waren Inhalte dieser pickepackevollen sechzig Minuten. Bis dahin lief alles planmäßig. Wir konnten einigermaßen beruhigt in den eigentlichen „Backkampf“ gehen.

Siegfried Brenneis, Trainer der deutschen Bäckernationalmannschaft, läutete den zweiten Tag in aller Frühe ein und wir ackerten bis die Hände und Füße brannten. Die Brote kamen am laufenden Band aus dem Ofen und wir funktionierten wie ein Uhrwerk. „Das Brot“ war tendenziell etwas reif, aber im Großen und Ganzen sehr schön.

Eine Riesen-Herausforderung ist bei dieser Art Wettbewerb das unbekannte Terrain. Wir kannten die Backstube im Vorfeld nicht. Diese Hürde meisterten wir allerdings sehr routiniert und konnten unsere lange Berufserfahrung in die Waagschale schmeißen.

Nach etwa drei Stunden gab es die erste wackelige Situation. Etwa vier Produkte waren gleichzeitig gar, um gebacken zu werden. Das ließ der Ofen nicht zu. In solchen Momenten muss Schadensbegrenzung betrieben werden, um das Beste rauszuholen. Zuerst kamen die Roggen-Mischbrote in den Ofen, da diese keine große Gartoleranz haben. Es folgten Baguette, Kleingebäck, Weizenbrote, Croissants und die Brioche-Variationen.

Um ehrlich zu sein, war die Qualität der Backwaren wirklich spitze. In der Kürze der Zeit haben wir das wohl Beste rausgeholt. Die Buttercroissants waren perfekt touriert, die Brioche wattig und saftig, das



Ready to Rumble – Tom und Sebastian machen sich auf der IBA ans Werk

Sauerteigbrot kräftig und rösch gebacken, die Weizenbrot-Variationen mit Pesto Genovese, Tomaten, Kartoffel-Walnuss, Kurkuma und Feige-Chili ein kulinarisches Highlight.

Die Backstube hätte zugegebenermaßen sauberer sein müssen. Aber das war der Kompromiss, um alle Produkte fertig zu bekommen. Letztendlich gibt es auf Ordnung die gleiche Punktzahl wie auf die Qualität. Hier haben wir einige Abstriche in Kauf nehmen müssen. Wohl wissend, dass es nicht perfekt war, aber sehr gut, ging es ans Schaustück, an viele Kleinigkeiten und an den Präsentationstisch.

Die aufreibenden Stunden des Kampfes in der Wettkampf-Backstube neigten sich den letzten entscheidenden Minuten zu. Ausgarnieren, Verschönern, die letzten Gebäcke aus dem Ofen holen und Zusammenbauen des Schaustückes. All das kostet viel Zeit und wir haben am Ende mit der Menge der Produkte ein wenig zu hoch gepokert. Wie schon gesagt – alles oder nichts.

Mit einigen, für ein Finale typischen Blessuren haben wir am Ende aber tatsächlich alles geschafft. Zeitgleich mit dem Schlussgong durften wir uns stolz umarmen und den ganzen Druck abfallen lassen.

Unser Schautisch war insgesamt – wie bei allen anderen Teams – eine hervorragende Leistung. Auf diesem Niveau müssen Quantität und Qualität im perfekten Verhältnis zueinander stehen.

Im Anschluss an die monatelangen Strapazen hieß es nun: Warten. Und Putzen. Parallel durfte ich das ein oder andere Mal auf die Bühne treten um ein Produkt nach dem anderen zu erklären.

Nach etwa einer Stunde war dann Siegerehrung. Das Atmen fällt doch recht schwer unter dem Druck der Situation. Von den vier Final-Teams wurde vom dritten Platz beginnend ein Team nach dem anderen aufgerufen. Vor Verkündung des Siegerteams standen wir tatsächlich noch auf der Bühne. Weder Platz drei noch der zweite sollten es sein. Nun also Sieg oder Niederlage. Und ein Platz in der Bäcker-Nationalmannschaft. Oder eben nicht.



Als eines von vier Teams treten die Jungs aus München an, um Deutsche Meister zu werden

Die Taktung der Bekanntgabe hätte glücklicher gewählt werden können, da die Viertplatzierten keinerlei Aufmerksamkeit für ihre Leistung bekommen. Sei es drum. In diesem Moment spielte das keine Rolle, denn ich war zu sehr damit beschäftigt, den Herzschlag in den Adern zu behalten.

Nach einer Ewigkeit des Wartens hieß das Siegerteam „Mittmann und Mittmann“. Wir gingen leer aus. Vollkommen leer. So leer fühlte sich auch der Körper nach der Enttäuschung an. Die erste Amtshandlung als einer der acht besten Bäckermeister Deutschlands war es, den verdienten Siegern herzlich zu gratulieren. Die beiden haben das wirklich



In der Schaubackstube herrscht rege Betriebsamkeit. Das Programm ist anspruchsvoll, der Zeitrahmen begrenzt

verdient. Die Detailverliebtheit und die von Anfang bis Ende durchstrukturierte Leistung des Siegerteams aus Stuttgart war an diesem Tag eine Leistung für sich.

So schmerzhaft der Moment der Siegerehrung auch war – es ist ein Privileg, sich auf solch einer Bühne präsentieren zu dürfen. Respekt hat jeder Teilnehmer verdient, der sich dieser Wahnsinns-Aufgabe stellt.

Mit insgesamt etwa zwölf Wochen Training und einem privaten finanziellen Aufwand von rund 4.000 Euro nimmt man nicht nur einen körperlichen Kraftakt auf sich. Am Ende mit leeren Händen dazustehen, ist das Lehrgeld für den nächsten Versuch in zwei Jahren.

Die Erfahrung eines solchen Wettbewerbs, der neben dem Wettkampfgedanken so unendlich wertvoll für das Image unseres Handwerks ist, kann man mit nichts aufwiegen. Es war großartig und ich bin stolz, in diesem Finale der deutschen Meisterschaft der Bäckermeister mitgebacken zu haben.

Mein größter Dank gilt meinem Meisterausbilder und Wettkampftrainer Arnulf Kleinle. Der Schulleiter der Münchner Bäckermeisterschule ist der für mich mit Abstand beste Bäcker dieses Planeten. Danke! 🍞



Am Ende wird der Schautisch pünktlich fertig



Die Jury prüft öffentlich alle Backwerke, stellt den Kandidatinnen und Kandidaten Rückfragen



Teilnahme-Urkunden gibt es für alle. Die Siegerehrung steht noch bevor



Am Ende steht das Duo Mittmann & Mittmann im Goldregen und wird Teil der Bäcker-Nationalmannschaft



Bayerisches RO-DI

Mit diesem kräftigen Roggen-Dinkel-Brot überzeugten Thomas Schmitt und Sebastian Brücklmaier die Jury auf dem Weg zur Deutschen Meisterschaft. Wenige Zutaten – maximaler Genuss. So muss Brot sein.

Sauerteig

- ▶ 3,700 kg Lichtkornroggenmehl Vollkorn
- ▶ 3,200 kg Wasser
- ▶ 0,370 kg Anstellgut

Kneten: Zutaten gut mischen
Teigtemperatur: 28-30 °C
Teigruhe: 12-16 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 7,270 kg Sauerteig
- ▶ 4,450 kg Lichtkornroggenmehl Vollkorn
- ▶ 1,900 kg Dinkelmehl 630

- ▶ 0,210 kg Salz
- ▶ 0,060 kg Hefe
- ▶ 0,060 kg Brotgewürz
- ▶ 4,400 kg Wasser
- 18,350 kg Teig

Kneten: 8-10 Minuten langsam, 1 Minute schnell
Teigtemperatur: 28 °C
Teigruhe: 15 Minuten

Aufarbeitung

Teigeinlage 900 g

- ⦿ Teigstücke abwägen und rundwirken.

- ⦿ 60-120 Minuten Stückgare im Gärkorb.

Backen

Schwaden: normal
Backtemperatur: 250 °C, fallend auf 225 °C
Backzeit: 55-60 Minuten

Rezept & Bild: Thomas Schmitt

 @tom_the_baker

 /tomthebaker.de

 tomthebaker.com

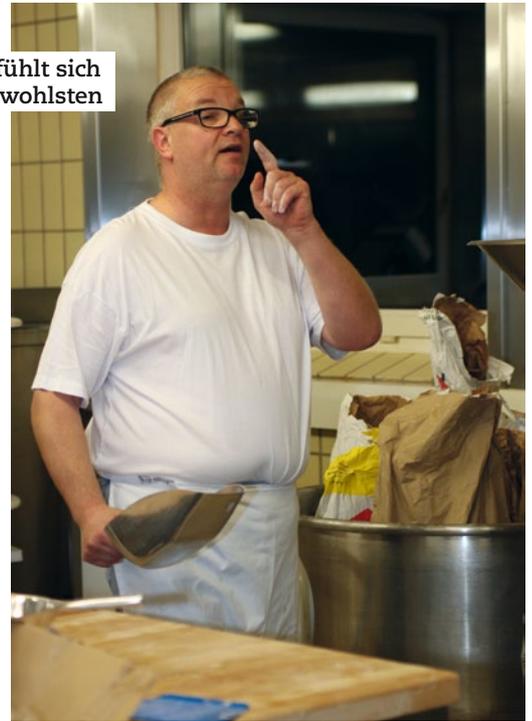
„Saufen bringt nur kurzzeitig was“

Jochen Gaues war als „Promi-Bäcker“ auf Partys und in den Medien, dann kamen Hygieneprobleme und zwei Insolvenzen. Inzwischen ist er zurück. Auf Instagram gibt er fast täglich Einblicke in die Backstube und seine Leidenschaft für gutes Brot. Hier spricht er über seine Insolvenzen, Hygiene in der Backstube und Verantwortung.





In der Backstube fühlt sich Jochen Gaues am wohlsten



Herr Gaues, Sie sind einer der bekanntesten Bäcker Deutschlands, haben in Norddeutschland mittlerweile 18 Filialen. War Ihre Karriere durch Ihre Eltern vorgezeichnet?

Meine Eltern sind beide Akademiker, ich dagegen habe nur einen Hauptschulabschluss. Mit acht Jahren sind sie mit mir zum Psychologen gegangen, weil ich immer Bäckereien gemalt habe. Andere haben Autos gemalt, ich Bäcker. Meine Eltern hielten mich für hochintelligent. Aber der Psychologe meinte: „Der will wirklich nur Bäcker werden.“ Allerdings war mein Onkel Bäcker, das hat mich wohl geprägt. Ich habe dann mit 16 eine Lehre gemacht. Sieben Jahre später habe ich mich selbständig gemacht. Das ist jetzt genau 30 Jahre her.

Kennen Sie Ängste?

Früher hatte ich Existenzängste. Mittlerweile war ich zwei Mal insolvent, jetzt weiß ich, wie es läuft. Es ist so, wie es ist.

Eine dramatische Scheidung haben Sie auch erlebt, sie verloren teure Autos und ihr Eigenheim. Das muss Ihnen doch schlaflose



Nächte bereitet haben.

Richtig schlecht ging's mir vor drei Jahren. Mir war immer schwindelig, ich hatte einen irre hohen Blutdruck. Ich hatte richtig Angst. Da haste zwei Pleiten überlebt, bist daraus gestärkt hervorgegangen und stirbst ganz jämmerlich. Also habe ich 20 Kilogramm in drei Monaten abgenommen.

Sie haben dem Alkohol immer viel zugesprochen ...

Ich hab's richtig krachen lassen. Ich bin immer einen saufen gegangen, habe aber auch Leute kennengelernt, die Ahnung hatten. Sonst hätte ich längst eine Leberzirrhose. Ich hatte einen Weinkeller mit 400 Kisten Bordeaux, Grand Cru Classé. Ich konnte jede Marke Champagner am Geschmack erkennen. Mein Schweizer Onkel sagte: Du musst deine Freunde in der Branche haben und dich mit Essen und Trinken auskennen. Er hat mir kistenweise Wein subskribiert. Irgendwann kam eine Rechnung. Ich bin aus allen Wolken gefallen: Ich sollte 30.000 Franken für 30 Kisten zahlen. Heute wären die vielleicht eine Million wert.

Bereuen Sie die Trinkgelage?

Saufen bringt nur kurzzeitig was. Früher war es einfacher, danach wieder zur Arbeit zu gehen. Aber: Wenn ich irgendwo versacke, bin ich trotzdem am nächsten Tag in der Backstube. Vielleicht etwas später. Ich beobachte

In der Backstube herrscht Handarbeit. Anders würde Gaus das niemals wollen



Kohl-Speck-Brot gehört zu den kreativen Kreationen von Gaus

schon eine gewisse Unruhe in mir, wenn ich fünf Tage nicht getrunken habe. Wenn ich das schon so sage, dann muss da eine gewisse Abhängigkeit sein.

Wie kam es zur ersten Insolvenz im Jahr 2002?

Die erste Insolvenz kam, weil ich viel zu überheblich war. Wir haben viel zu viel Geld ausgegeben. Wir hatten einen Kassenbestand von 200.000 Euro, aber die waren nicht da. Ich habe alles, was nicht schuldenbelastet war, an meine damalige Frau übertragen. Dann hat sie die Scheidung eingereicht und dann sollte ich 10.000 Euro Unterhalt im Monat zahlen.

Sie mussten wieder von vorne anfangen.

Wir haben so eine kleine Pimmelbäckerei aufgemacht, für die wir 500 Euro Miete gezahlt haben. Da war ein Ofen von 1968 drin. Wir bekamen immer mehr Zulauf, alle fanden das Brot geil. Bruce Willis hat dann Brote gekauft, und durfte sie nicht mit ins Flugzeug nehmen, weil die für Bomben gehalten wurden. Das war natürlich super PR. Aber um die Buchhaltung haben wir uns nicht gekümmert. Wir haben so viel Geld verdient, das glaubste gar nicht. Meine zweite Frau Betti hat mir einen Ferrari zum Geburtstag geschenkt.

Ist Ihre Frau auch in der Backstube aktiv?

Sie war meine Backstubenleiterin, daher kennen wir uns. Wir teilen uns die Arbeit, sie kommt auch mit auf Messen. Betti schaut genau wie ich nach dem Teig. Beim Ciabatta

machen wir immer 100 Kilo. Da kommen 45 Kilo Sauerteig ran, 60 Liter Wasser und eine Schaufel Salz, keine Hefe, außer wenn es wirklich kalt ist. Dann geht es um die Knetzeiten. Wie viel Wasser kommt zu Anfang rein? Wie warm ist es in der Bäckerei? Wann schiebst du die Brote in den Ofen? Es ist die Summe der Kleinigkeiten.

Sie haben zu Ihren besten Zeiten mehr als 60 Köche mit mindestens einem Michelin-Stern beliefert, in ganz Deutschland.

Cornelia Poletto und Tim Mälzer in Hamburg, Sven Elverfeld in Wolfsburg, die halten noch immer die Fahne für mich hoch. Ich habe sie alle beliefert, das Drei-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg, Ali Güngörmüs in München, sogar nach Paris gingen die Pakete. Ich dachte, daher kommen die Baguettes?! Die kriegen Ware per UPS, für schlappe 400 Euro im Monat. Aber es lohnt sich, die sind wie Außendienstmitarbeiter, die keine Kohle kriegen.

Sie waren ständig auf Partys, hatten in der Presse bald Ihre Spitznamen weg: „Champagner-Jochen“, oder „Dieter Bohlen der Backstube“.

Ich hatte positive Presse, ganz, ganz positive Presse und ganz schlechte Presse. Ich war weder in Kundus noch in Haiti und war angeblich dennoch im Gespräch fürs Bundesverdienstkreuz. Ich habe den Bundespräsidenten mit meinem Brot beliefert! Und nur ein halbes Jahr später wurde überlegt, ob meine Frau, die als Geschäftsführerin fungierte, Berufsverbot bekommen soll. Als wir zuvor



JOCHEN GAUES



Geboren 1966 als Sohn eines Chemikers, wuchs im Landkreis Friesland und in Hannover auf. Nach Bäcker- und Konditorenlehre machte er sich 1989 selbständig und eröffnete stetig neue Filialen in Norddeutschland. Als „Promi-Bäcker“ war Gaus dauerpräsent in den Medien, belieferte Starköche in ganz Deutschland und die deutsche Fußballnationalmannschaft.



Gebacken wird eng belegt. Die Backstube wurde schnell zu klein für das wachsende Unternehmen. In Juni 2019 geht es in der neuen los

geprüft worden waren, wurde nur eine einzige Sache beanstandet: Am Carport sei etwas dreckig. Das war alles. Dabei sah es in der Bäckerei aus wie Sau, da war eine Strohecke drin. Wir waren betriebsblind, haben das gar nicht wahrgenommen.

Das waren unappetitliche Geschichten, da war die Rede von Mäusekot in der Backstube.

Heute achte ich da mehr drauf, früher standen die Brotkörbe halt auf dem Boden, da habe ich nie drüber nachgedacht. Die Hygienebestimmungen sind aber zum Teil auch seltsam. Es muss gar nicht wirklich sauber sein, es muss nur protokolliert werden. Wenn du einen Bartschutz trägt, musst du dich tierisch jucken, und dann gehen die Haare erst ab. Mäuse gibt es überall. Aber dann musst du den Müll eben zwei Mal die Woche abholen lassen. Das kostet. Wir zahlen heute 4.500 Euro im Monat nur für die Müllabfuhr, sind deshalb zum Wachsen verdonnert. Damals war das scheißegal, wir haben alles in einen Presscontainer geworfen.

Aber es dauerte Jahre, bis das Gesundheitsamt dann 2011 Ihre Backstube beanstandete.

Erst, als ich durch die Sache mit dem Bundespräsidenten richtig bekannt geworden war, hatten wir auf einmal 160 Beanstandungen. Da gab es den Hygieneskandal. Die hatten es auf uns abgesehen, der Typ vom Amt meinte: „Ihnen nehmen wir den Ferrari noch ab!“ Da meinte ich: „Ich hab doch zwei, du Pfeife.“ Das war ein Fehler.

Und ihre Promikunden haben Ihnen die Hygieneprobleme nicht übel genommen?

Cornelia Poletto hat gesagt, bei dem Gaus müsse man sich das eben gefallen lassen, sonst bekäme

Brot Laden



BROTLeinen

Lassen Sie Ihre Teiglinge für Baguettes, Ciabatta, Brötchen und Kleingebäcke, geschützt vor Austrocknung, unter optimalen Reifebedingungen ruhen

Bestellung:

www.brot-magazin.de/einkaufen

040/42 91 77-110

HAUSSLER

Verkaufstarke Backmobile mit original Holzbackofen

Neue Potenziale erschließen: Ein Backmobil ist ideal für Wochenmärkte und Events. Die fahrbare Backstube!

Telefon 073 71/93 77-0
www.backdorf.de



Natürlich mit Sauerteig!

Das BÖCKER Sortiment:

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



Glutenfrei von Böcker

BÖCKER
IHR SAUERTEIG-SPEZIALIST

Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG
www.sauerteig.de | info@sauerteig.de





Nach zwei Insolvenzen ist Gaues wieder auf Wachstumskurs. Im Norden werden neue Filialen eröffnet



man keine Ware mehr. Fand ich gut. Der Mälzer hat auch zu mir gehalten. Du musst allerdings aus deinen Fehlern lernen. Wenn du das nicht tust, hast du keine Berechtigung mehr, am Markt zu sein. Wenn das noch ein drittes Mal passiert, stehe ich nicht noch mal auf.

2013 sind Sie ein zweites Mal insolvent gegangen.

Die Banken geben dir nur einen Schirm, wenn die Sonne scheint. Wir hatten damals 2,5 Millionen Euro Umsatz. Es war ein Fehler von mir zu denken, dass ich das Geschäft allein führen kann. Ja, wir haben Steuern hinterzogen, blöde Idee. Aber es sollten 1,8 Millionen Nachzahlung und 300.000 Euro Strafe sein – absurd. Ich habe ja keine Koffer voller Geld verschwinden lassen.

Ihre Frau Betti war offiziell Geschäftsführerin, ihr drohte eine Gefängnisstrafe.

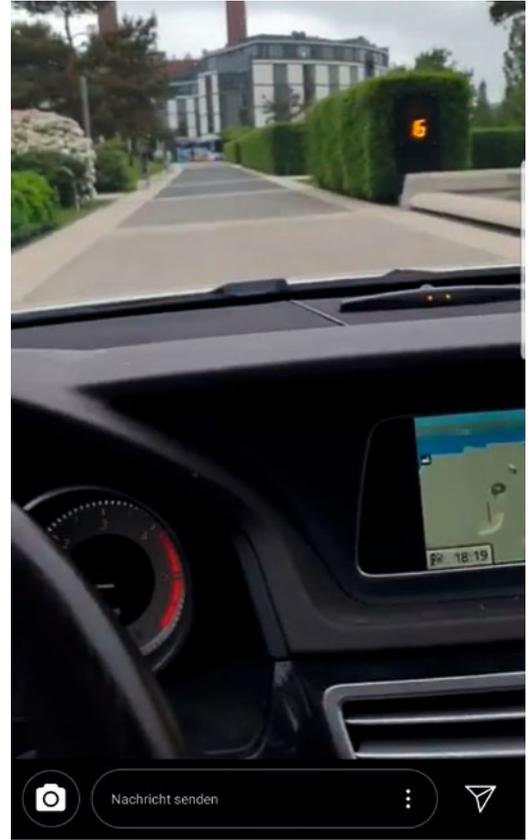
Fünf Jahre sollte meine Frau einfahren! Da war der Deal besser, Insolvenz anzumelden. Jetzt bin ich pleite auf Lebenszeit. 880.000 Euro muss ich abbezahlen, die Sparkasse hat mein Haus verkauft. Freunde meinten zu mir: „Ach, Jochen, du hast doch schon das Doppelte von dem versoffen, was die von dir haben wollen.“

Sie sehen das also ganz locker?

Man zahlt schon einen Preis. In der Zeit



Per Instagram meldet sich Jochen Gaues beinahe jeden Tag aus seiner Backstube. Er zählt damit zu den unterhaltsamsten Bäckern in den sozialen Medien



Wenn der Fahrer es vergisst, dann fährt Jochen Gaues eben selbst die Brote zum 3-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg. Und zeigt es in seinen Instagram-Stories

wurde meine Frau schwer krank, hatte einen Schlaganfall. Und dann bekam sie solche Rückenschmerzen, dass sie kaum noch laufen konnte. Ein toller Professor hat sie dann gerettet, den kannte ich vom Saufen.

Was bedeutet Ihnen Familie?

Als ich geschäftlich in New York war, kam ich mir vor wie ein kleiner Junge. Ich konnte das gar nicht genießen, ich fahre auch nicht gerne in den Urlaub. Sechs Tage hatte ich Betreuung rund um die Uhr, und acht Tage war ich alleine. Das war eine Katastrophe. Mit den Amis komme ich gut klar, auch wenn das Brot furchtbar ist. Ich hab ja lieber oberflächlich Nette als echte Arschlöcher. Dennoch bin ich am liebsten da, wo die Familie ist. Meine Frau sagte sogar schon: Jochen, du klammerst so. Mit Stiefkindern habe ich insgesamt acht Kinder.

Wie läuft das Geschäft aktuell?

Sehr gut. Es gibt nun eine andere Geschäftsführerin, ich bin nur noch Teilhaber, über meinen Sohn. Unsere Backstube hat aktuell nur 200 Quadratmeter, das ist viel zu wenig, wir müssen expandieren. Wir haben aktuell

auch nur 24 Bäcker, die haben viel zu tun, weil es wirklich Handarbeit ist. Wir werden sicher nicht automatisieren, ich werde niemals etwas an den Abläufen ändern. Der Ofen läuft rund um die Uhr, in drei Schichten wird gearbeitet.

Wie sind Ihre Margen beim Backen?

Ein Ciabatta kostet bei uns vom Wareneinsatz 10 bis 15 Cent, im Laden kostet es 5 Euro. Und die dummen Bäcker jammern, dass sich die Getreidepreise verdoppelt haben! Jetzt müssen die Armen statt einen Cent zwei für die Getreidemenge eines Brötchens ausgeben.

Was halten Sie von Bio-Siegeln?

Das ist Verarsche. Außer Demeter, das ist top. Das schmeckste. Ich sage voraus: Der nächste Skandal wird Bio-Getreide betreffen. Wir verwenden kein Bio-Getreide, aber Backtriebmittel oder Phosphat gibt es bei Gaues nicht. Es kommt uns zugute, dass die anderen Bäcker so scheiße sind. Hört sich arrogant an, aber es ist so.

Wie sind Sie wieder aus den Schulden rausgekommen?

Friedrich Knapp, der Besitzer der Kette New Yorker, hat mich gerettet. Der hat mir das Geld ohne Vertrag gegeben. Das war wie beim Monopoly, nur mit echtem Geld. Der ist durchgeknallt wie ich, aber anders. Der trinkt auch keinen Alkohol. Er hat mir eingebläut: Fehler nur einmal machen. Und: keine anderen dafür verantwortlich machen. Er hatte recht. Ich bin ja nicht wie Trump, nein, ich war immer selber schuld. 🍷



Rastlos treibt HP Rauen sein Geschäft voran

Raues Haus

Als die Rente in greifbare Nähe rückte, drehte HP Rauen nochmal richtig auf. Übernahme eines Betriebes, der viel größer war als seiner, Ausbildung zum Brot-Sommelier, Weiterbildungen und nebenbei noch Golfspielen. Langeweile hat der Mann ganz sicher nicht. Dabei aber erstaunlich gute Laune. Weil alles so läuft, wie er es möchte.

Seine Geschichte beginnt wie hunderte andere Bäckergeschichten. Schon der Opa hatte 1928 eine Bäckerei eröffnet. Nach dem Krieg macht die Mutter weiter – als erste hessische Bäckermeisterin. Auch der Vater war Bäckermeister. Rauens Weg vorgezeichnet. Mehr oder weniger.

Lehre in den 1970ern, Meisterausbildung 1978 in Weinheim. In 80ern Jahren dann schlägt er aber plötzlich andere Wege ein. Anfang des Jahrzehnts „schossen Naturkostläden wie Pilze aus dem Boden“ erinnert sich



Mit 20 Filialen sowie 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern war Löffler etwa fünfmal so groß wie Rauen, entsprechend größer die Kapazität der Backstube

HP Rauen. Einen eröffnet ein Freund von ihm 1983 in Bensheim. Und fragt Rauen nach Bio-Brot. Aber es soll aus frisch im Laden gemahlenem Getreide sein.

Der junge Bäcker lässt sich darauf ein, findet den Ansatz spannend und eine eigene Spielwiese im elterlichen Betrieb. Er experimentiert. Es gibt ja noch kein Internet, in dem sich Rezepte recherchieren lassen, kaum Fachliteratur, die hilft. Also Versuch und Irrtum und selbst entwickelte Rezepte. Erfolgreich. Nach sechs Wochen nervt die Mühle im Laden bereits, es wird rund um die Uhr Getreide gemahlen, um die Brot-Nachfrage bedienen zu können. Einer der damaligen Bestseller – ein Mischbrot mit Sonnenblumenkernen und Leinsamen – ist bis heute im Programm. Mit unveränderter Rezeptur. Ebenso wie sein Roggen-Vollkornbrot.

Rauens Geheimnis: Geschmack. „Mir ging es darum, leckeres Brot zu backen, der Gesundheitsaspekt stand für mich an zweiter Stelle.“ Die Kunden mögen das. In dieser Zeit sind der Biotrend und das Brot für HP Rauen pures Geschäft. Aber je länger und je erfolgreicher es läuft, desto mehr kommt er nicht umhin, sich selbst auch mit Ernährungsfragen zu beschäftigen. „Bio-Kunden sind kritische Kunden“, erklärt er heute, „da musst du glaubwürdig sein und transparent.“ Also kniet er sich rein, versteht mehr und mehr die Vorteile dessen, was er da macht.

Das Mahlen muss nun also effizienter gestaltet und aus dem Naturkostladen in die Bäckerei verlegt werden. Die erste Osttiroler hält Einzug in der elterlichen Bäckerei. Die hat damals gerade einen Laden. Und eben das Bio-Geschäft des Juniors. Der 60-Zentimeter-Mahlstein hat ausreichend zu tun. Nach anderthalb Jahren liegt die Menge des vermahlenden Getreides bei 60 Tonnen im Jahr.

1986 sieht Rauen auf der IBA eine Mini-Osttiroler, verbunden mit einem kleinen Silo. Das war genau die Effizienz, die er sich gewünscht hatte. Im Großen gibt es das aber noch nicht. „Wir haben da Pionierarbeit geleistet.“



Herzstück der Bäckerei ist bis heute eine Silo-Anlage, die direkt an eine kleine Mühle angeschlossen ist

Viel Platz bietet die 30-Quadratmeter-Backstube damals nicht. Am Ende aber passen vier Silos rein, verbunden mit der Mühle. Bis heute wird bei Rauen so gearbeitet. Die Produktionsmenge kennt damals nur eine Richtung: nach oben. Immer mehr Naturkostläden lassen sich beliefern – und auch im eigenen Laden laufen die Bio-Brote gut.

Die Eltern sehen das alles mit Wohlwollen. Die Spielwiese des Juniors nimmt eine gute Entwicklung. Ende der 80er Jahre geht es dem Senior gesundheitlich nicht gut. HP übernimmt 1988. Und für ihn ist klar: „Wir wachsen. Wir brauchen mehr Platz und mehr Läden.“

Zunächst wird die Produktion erweitert. Auf dem Grundstück der Familie stehen bereits das Wohnhaus mit Laden im Erdgeschoss und im Hof ein Produktionsgebäude. Rauen lässt die Lücke zwischen beiden schließen. So bekommt die Produktion schon mal mehr Platz.

Währenddessen wird dem Mann klar, „wenn ich während der Meisterausbildung hier und da vielleicht besser aufgepasst hätte, dann wüsste ich mehr“. Aber er erkennt seine Defizite und absolviert die Ausbildung zum Betriebswirt des Handwerks. 1992 eröffnet Rauen zwei weitere Läden. Das Geschäft läuft.



Die Söhne Daniel (links) und Fabian übernehmen immer mehr Verantwortung, gerade beim Zusammenführen der Unternehmenskulturen spielen sie eine große Rolle. Pünktlich zum Fototermin glänzt das neue Firmenschild, am Morgen hing noch ein großes Löffler-Schild an der Stelle. Rauen lässt sich Zeit beim Umflaggen

Vom Bio-Trend ist der Bäcker so begeistert, dass er 2001 den ganzen Betrieb umstellt und nur noch Biobackwaren anbietet – bis hin zum Brotbelag. Heute sagt er: „Die Zeit war noch nicht reif, wir konnten die Preise nicht durchsetzen, hatten aber dreifache Kosten beim Wareneinsatz.“

Das Experiment endet 2007 mit einer Notbremsung. Noch ist es nicht so weit, dass Rauen Existenzangst spürt. Aber er sieht unternehmerisch auch keine Perspektive in der Fortsetzung. Mit konventionellen Rohstoffen wie Mehl und Butter senkt er die Einkaufskosten um 60.000 Euro.



Ende 2014 wurde die Übernahme publik

Das Getreide für die Vollkornprodukte und die Saaten aber bleiben in Bio-Qualität. Der Grund ist banal: „Wir haben gar keinen Platz, es in zwei Sorten vorzuhalten.“ In einem Flyer werden die Kunden informiert – transparent, offen, aber eben auch clever. So hält er die Bio-Kunden. Der Umsatz bleibt weitgehend konstant. Das Unternehmen kommt wieder auf Kurs.

Rauen versteht, dass das Unternehmen mit drei Filialen nicht überlebensfähig ist. Da kommt das Angebot eines örtlichen Supermarktes gelegen, die Bäckerei in der Vorkasenzone zu übernehmen. Der Standort ist attraktiv, die Konditionen sind akzeptabel.

Nur die Kapazität der Backstube ist ein Problem. Rauen schaut sich den umsatzstärksten Tag an, den Samstag. Von dem ausgehend, projiziert er. Wie können die Öfen belegt werden, wann muss der Betrieb in der Backstube beginnen, um ausreichend Ware zu haben. Am Ende beginnen zwei Mitarbeiter bereits am Freitagnachmittag, die Produktion läuft freitags 19 Uhr bereits auf Hochtouren. Ein Etagen-, ein Stikkenofen laufen mit voller Belegung bis in den frühen Morgen.

Dennoch ist klar, dass er eine größere Produktion braucht. Langzeitführung zum Beispiel ist schon aus Platzgründen nicht möglich. Rauen sucht eine neue Produktionsstätte. In Darmstadt bietet sich die Übernahme einer Bäckerei an. Rauen kommt nicht zum Zug, weil er keine Frau mehr hat, die aktiv im Unternehmen mitarbeitet. Das wäre dem Verkäufer wichtig gewesen.

Am Ende ist HP Rauen froh. Denn kurze Zeit später meldet sich ein Wettbewerber. Rauen



Wo zuvor vor allem Mischungen verarbeitet wurden, hält mehr und mehr echtes Handwerk Einzug

hat zu diesem Zeitpunkt drei eigene Läden, zwei Vorkassenzonen und sein schrumpfendes Liefergeschäft. Langsam verschwinden die Naturkostläden, neue Strukturen etablieren sich. Er spürt das. Dieter Löffler betreibt indessen 20 Filialen, ist deutlich größer als Rauhen, „eine ganz andere Liga“.

Aber die beiden kennen und schätzen sich schon lange. In den 1980er Jahren gab es mal die Idee, zusammenzuarbeiten. Daraus wurde nichts. Aber es blieb ein fairer Wettbewerb, in dem beide sich korrekt verhalten haben. „Dieter war immer mehr Kollege als Konkurrent“, erinnert sich Rauhen. Nun also will Löffler sich zurückziehen und bietet Rauhen sein Unternehmen zum Kauf an.

Anderthalb Jahre reden Sie miteinander darüber, verhandeln die Details. Am Ende stehen eine Summe und ein Vorhaben. Und eigentlich auch eine Finanzierung. Die Hausbank hat im Grunde zugesagt. Dann bekommen die Herren des Geldes doch in letzter Minute kalte Füße. Dass Rauhen mit seinen 30 Mitarbeitern einen Konkurrenten übernimmt, der mindestens fünfmal größer ist, scheint ihnen dann doch nicht geheuer. Rauhen und Löffler finden einen anderen Weg. Sie wollen sich nicht aufhalten lassen.

So wird die Übernahme Ende 2014 verkündet, zum 1. Januar 2015 vollzogen. Jedenfalls



Nächstes Investitions-Projekt ist die Kühlung. Sie soll modernisiert und um 50 Quadratmeter erweitert werden, um mehr lange Teigführung realisieren zu können

auf dem Papier. In Wahrheit wird es deutlich länger dauern. Denn mit Rauhen kommt auch eine neue Kultur für die 150 Löffler-Angestellten ins Haus. Menschlich wie unternehmerisch.

Bei Löffler wird hauptsächlich mit Mischungen gearbeitet. HP Rauhen aber will zurück zu echtem Handwerk. Jedenfalls mit dem größeren



Während sein eigenes Unternehmen aus allen Nähten platzt, bietet die Löffler-Zentrale mehr Platz, hier hat HP Rauen sein Büro eingerichtet

Teil der Produkte. In der Backstube sind Umstellung und Weiterbildung angesagt. Das gefällt nicht allen. Zwei Mischungen sind heute noch im Einsatz, ein paar Tiefkühlprodukte. Da ist Rauen Pragmatiker: „Du kannst nicht alles auf einmal machen“. Und auch die Kunden spielen eine Rolle, denen die Produkte manchmal besser schmecken als die Alternative aus der Backstube.

Zwei Kulturen treffen im Unternehmen aufeinander. Rauen wünscht sich Leute, die nicht nur mitarbeiten, sondern auch mitdenken. Das sind nicht alle Löffler-Angestellten gewöhnt. Mit Löfflers Frau verschwindet zudem ein Stück familiärer Atmosphäre aus dem Unternehmen. Rauen schafft die Weihnachtsfeier ab. Er hält nicht viel von Riesen-Events, auf denen er ohnehin nur mit einem Bruchteil der Leute sprechen kann. Lieber lädt er mal die Mannschaften von ein bis zwei Filialen zum Abendessen ein. Das schafft für ihn deutliche mehr Nähe.

Außerdem zahlt Rauen gut. Fast alle übernommenen Mitarbeiter haben heute spürbar mehr auf dem Lohnzettel. Wann immer der Mindestlohn steigt, steigt auch das Gehalt aller übrigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Es gibt eine betriebliche Altersvorsorge. Die guten Arbeitsbedingungen sprechen sich herum. Inzwischen hat HP

Rauen so viele Bewerbungen auf dem Tisch, dass er wählen kann. Das ist nicht Standard im Bäckerei-Markt.

Dennoch, sagt er ehrlich, „dauert der Prozess der Annäherung bis heute an.“ Bei dem spielen seine Söhne eine wichtige Rolle. Ihnen liegt das vielleicht sogar mehr, „sie können die Leute besser mitnehmen.“

Daniel, heute 32, legt 2010 seine Meisterprüfung ab, ist inzwischen Mitgeschäftsführer. Fabian, 26 Jahre alt, schlägt zunächst einen anderen Weg ein. Nach einer Lehre zum Anlagenbauer, legt er das Fachabitur ab und beginnt ein Studium mit Schwerpunkt BWL. Es ist ihm zu trocken, da macht er sechs Monate Pause und arbeitet im Unternehmen mit. Am Ende will auch er einsteigen.

HP überlässt die Entscheidung seinem Sohn und Mitgeschäftsführer Daniel. Der entscheidet für den Bruder. Neben seiner Arbeit in der Bäckerei hat er wieder ein duales Studium aufgenommen. Betriebswirtschaft und Marketing sind die Schwerpunkte.

Neben dem Menschlichen sind auch die technischen Herausforderungen nicht klein. Löffler hat ein Kassensystem, Rauen zwei andere. Am Ende wird es ein ganz neues. Mit integrierter Kundenkarte. Mit der Rauencard sammeln Kundinnen und Kunden Punkte für ihre Einkäufe, zudem gibt es sofort Rabatt, wenn man Geld auf die Karte einzahlt und später damit zahlt. So bindet er die Kundschaft und fördert das bargeldlose Zahlen.

Überhaupt soll den Kunden der Übergang erleichtert werden. Nur langsam übernimmt Rauen sichtbar das Zepter. Lange heißt die Internet-Adresse rauen-loeffler.de, erst in diesem Jahr wird das große Löffler-Schild an der Zentrale gegen das neue Rauen-Logo ausgetauscht. Hier hat HP Rauen sich inzwischen sein Büro eingerichtet. Es ist einfach mehr Platz.



Zum zweiten Halbjahr 2019 sollen alle Läden auf Stand und umgeflaggt sein. So hat er die Kunden langsam an die neue Heimat für ihre Backwaren gewöhnt. Und nebenbei ließ sich die Umstellung so auch aus der laufenden Liquidität finanzieren.

Und die Investitionen sind damit längst nicht beendet. Nächster Schritt ist der Bau einer neuen Kühlanlage. 50 Quadratmeter sollen es mehr werden, um noch mehr Produkte mit langer Teigware über Nacht fahren zu können.

Neben dem Mehr an Aroma und Bekömmlichkeit hat das auch einen ganz pragmatischen Hintergrund. Rauen spielt mit dem Gedanken, langsam aus der Nacharbeit auszusteigen. Er nennt es sein „übergeordnetes Ziel“, sagt aber auch: „Die Realisierbarkeit hängt von der Finanzierbarkeit ab“.

Denn wenn die Steuerfreiheit der Nachtstunden wegfällt, müssen die Leute für das

Die Meisterbriefe mehrerer Generationen zieren HP Rauens Büro-Wand

gewohnte Netto-Gehalt deutlich mehr Brutto bekommen. Die Produktionskosten steigen. Aber eben auch die Lebensqualität für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Neben all den Herausforderungen der Zusammenführung zweier sehr unterschiedlicher Unternehmen investiert HP Rauen 2017 eine Menge Zeit und Energie in die Ausbildung zum Brot-Sommelier in Weinheim. Er hat keine Lust aufs Stehenbleiben, aufs Altenteil schon gar nicht. Je mehr sich die Söhne um die administrativen Aufgaben kümmern, desto mehr will er sich um die Qualität der Produkte kümmern. Dafür nimmt er immer wieder Weiterbildungen wahr. Er lädt junge Bäcker in die Backstube ein, um mit ihnen zu arbeiten, von ihnen zu lernen. Das Bessere bleibt der Feind des Guten.

HP Rauen ist jetzt 63 und wirkt nicht so, als habe er die Rente schon fest im Blick. Er gönnt sich immer wieder Tage auf dem Golfplatz. Ansonsten bietet die Bäckerei ausreichend Herausforderungen und Möglichkeiten für einen wie ihn, der Lust aufs Machen hat, aufs Gestalten. Und aufs Besserwerden. ■

Anzeigen

**BLICK
PUNKT
THEKE**

SCHWEITZER
die ladenmanufaktur

+43 (0)7242-238-0 · www.schweitzer.at

marvin

**Clevere Software
für schlaue Bäcker**

Eine Software der Goecom GmbH & Co. KG · goecom.de

Warum Handschuhe in Bäckereien vollkommen überflüssig sind

Hygiene-Simulation

Gummihandschuhe vermitteln das Gefühl, es gehe in der Bäckerei hygienisch zu. Aber das ist Augenwischerei. Auch wenn gerade wieder der Verzicht auf sie als Hygiene-Mangel gebrandmarkt wurde. Zahlen legen etwas anderes nahe. Für die Keimbelastung der Backwaren machen Handschuhe keinen Unterschied. Für die Gesundheit der Verkäuferinnen und die Umwelt durchaus.

Das Deutsche Institut für Servicequalität war in einem Test von 10 Bäckerei-Ketten mit der Hygiene unzufrieden, da die Ware mit bloßen Händen angefasst worden sei. Damit ignorieren die Servicequalitäts-Spezialisten einen ganz entscheidenden Fakt: Handschuhe machen für die Gesundheit der Kundinnen und Kunden faktisch keinen Unterschied.

„Wir leben in der Annahme“, sagt Siegfried Döbler von der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN), „Geld sei eine Keimbombe.“ Nun sei Geld, wie er ergänzt, sicher nicht sauber. Der Schmutz darauf aber „hat mit Keimen nichts zu tun.“ Eher sind es Rost und andere Verunreinigungen.

Er kann das so klar sagen, da er sich für die BGN intensiv mit dem Thema auseinandergesetzt hat. Für die erste umfassende Studie dieser Art wurden in Bäckereien die Keimbelastungen auf den Oberflächen von Weizenmehlbrötchen, Wechselgeld (10- und 5-Euro-Scheine sowie die Münzen 1 Euro, 10 und 2 Cent) sowie gegebenenfalls Verkaufsfolien gemessen, die während des regulären Betriebs durch das Verkaufspersonal entnommen wurden.

Am Ende stand die Erkenntnis: Die Grundwerte von Hand, Handschuh, Geld und Brötchen waren ziemlich identisch. Die Handschuhe brachten keine

signifikante Verbesserung oder Verschlechterung in Sachen Hygiene. 86 Prozent des untersuchten Geldes hatte eine Kontaminationsrate, die offiziell in den grünen Bereich fällt und als „sehr gut“ eingestuft wird.

Ekel, so Döbler, sei ohnehin eine sehr subjektive Sache und beginne letztlich schon mit der Person im Verkauf. Hinzu komme, dass heute dank Spray und Feuchttüchern überall versucht werde, Keimfreiheit herzustellen, wo es sie vor 20 Jahren gar nicht gab.

Theoretisch wäre die im Bäckerei-Verkauf denkbar. Aber nur, wenn Handschuhe sachgerecht eingesetzt würden, die die Kennzeichnung

„Schutz vor mikrobieller Belastung“ tragen. Das ist im Lebensmittelhandel in der Regel nicht der Fall, eher in der Chirurgie. Selbst dann bietet ein Verkäufer/innen-Körper, wenn man es denn sehr genau nehmen wollte, noch einen bunten Reigen an Verunreinigungspotenzial. Komplette Hygiene wäre nur gegeben, wenn die





Gummihandschuhe können einen Hygienevorteil bringen, wenn sie Schutz vor mikrobieller Belastung bieten. Gemeine Verkaufshandschuhe leisten den nicht

Chirurgie-Handschuhe ergänzt würden durch Haarnetz, langärmelige Kleidung, Schweißbänder, Mundschutz, gegebenenfalls Bartschutz und letztlich Kunden, die die Bäckerei durch eine Hygiene-Schleuse betreten.

All das ist vollkommen utopisch und von niemandem gewollt. Ideal, so Siegfried Döbler, sei der Verkauf mit bloßen Händen bei gleichzeitiger Einhaltung von Hygiene-Standards. Für die Kundinnen und Kunden wäre das kein Unterschied. Für das Verkaufspersonal aber durchaus.

Es gibt ja einen Grund, warum sich ausgerechnet eine Berufsgenossenschaft mit diesem Thema auseinandersetzt. Aus Bäckereien gehen bei der BGN jährlich mehr als 650 Verdachtsanzeigen für Hautkrankheiten bedingt durch Feuchtarbeit ein. In den Handschuhen entsteht während der Arbeit ein feuchtes Mikroklima, das die Haut in Verbindung mit dem Händewaschen austrocknet. Sie nutzt ab, wird rissig, im schlimmeren Fall bilden sich Ekzeme. Das ist für alle Beteiligten unerquicklich und nicht zuletzt teuer. Daher ist es im Interesse der Bäckereien, Gummihandschuhe aus dem Verkauf zu verbannen.

Letztlich ist das Ganze auch ein Umweltthema. In Großbritannien werden Plastik-Strohhalme im nächsten Jahr verboten, in Europa sind Plastiktüten zwingend nur gegen Geld abzugeben, was bereits zu einer Reduzierung geführt hat. Überall drehen sich Diskussio-



Hygiene-Regeln beachten, mit bloßen Händen verkaufen – das empfiehlt die Berufsgenossenschaft

nen um die Vermeidung von Plastikmüll. Nur wenn es um vermeintliche Hygiene geht, spielt dieses Thema plötzlich eine untergeordnete Rolle.

Insofern ist der Verzicht auf Gummihandschuhe eben nicht nur ein Dienst an der Gesundheit von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, sondern auch an der Umwelt. Aus Sicht der BGN durchaus ein Thema, das man offensiv kommunizieren sollte. Sie bietet den Betrieben sogar einen vorformulierten Aushang zu dem Thema an (siehe Kasten). 📄



Siegfried Döbler hat sich für die BGN intensiv mit dem Hygiene-Thema auseinandergesetzt

DER VON DER BGN EMPFOHLENE AUSHANGTEXT:

Sehr geehrte Kunden,

bei Ihrem heutigen Einkauf haben Sie sicher bemerkt, dass unser Personal an der Brot-/Kuchentheke keine Handschuhe trägt. Vielleicht befürchten Sie, dass dadurch die Qualität unserer Produkte beeinträchtigt wird.

Das ist nicht der Fall.

Zur ständigen Qualitätssicherung setzen wir eine Reihe von betrieblichen und persönlichen Hygienemaßnahmen um. Dazu gehört u. a., dass meine Mitarbeiter insbesondere an der Frischetheke Gabeln, Folien und andere geeignete Hilfsmittel benutzen, regelmäßig über den hygienisch sicheren Umgang mit der Ware geschult werden und streng auf die Sauberkeit ihrer Hände achten.

Darüber hinaus wird die Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften durch mich und durch Behörden ständig überwacht.

Ich habe mich entschieden, auf das Tragen von Handschuhen im Verkauf zu verzichten.

Das Tragen von Handschuhen verbessert nicht die Hygiene. Es ist nachgewiesen, dass Handschuhe im Verkauf keine hygienischen Vorteile bringen. Im Gegenteil: Das ständige Tragen von Handschuhen schadet der Haut meiner Mitarbeiter, denn schwerwiegende Hauterkrankungen können die Folge sein. Das will ich auf keinen Fall! Ich hoffe, dass Sie Verständnis für meine Entscheidung haben, zumal die Qualität meiner Produkte dadurch in keiner Weise beeinträchtigt wird. Für weitere Fragen stehe ich Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Ihr Bäcker-/Konditormeister

VORSCHAU

BROTpro gibt es viermal jährlich.
Die nächste Ausgabe erscheint
am 28.08.2019

Darum geht es unter anderem:



🕒 **Cornelia Veit** spricht darüber, wie sie die Familien-Bäckerei erfolgreich mit einer Balance aus Innovation und Tradition führt



🕒 **Heterogene Populationen – Artenvielfalt auf dem Feld**

🕒 **Tiefkühl- oder Bäckereiware – was für Hotellerie und Gastronomie der bessere Deal ist**

HERAUSGEBER
Tom Wellhausen

REDAKTION
Hans-Henny-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
Siegfried Brenneis, Annette Fürst,
Marlon Gnauck, Dietmar Kappl,
Vanessa Kimbell, Dr. Friedrich Longin,
Elke zu Münster, Sascha Schäfer,
Manfred Schellin, Thomas Schmitt,
Raimund Zimmermann

FOTOS
Alvov, by-studio, chaggg, ChaotiC,
Photography, coffmanmu,
contrastwerkstatt, drubig-photo,
FreeProd, HandmadePictures,
industrieblick, juanjo, kaiskynet,
Lucky Dragon Monster, Kateryna_Kon,
Nataliia Pyzhova, Nitr, olyina, PixieMe,
RedlineVector, REDPIXEL, rh2010,
rogerphoto, Sea Wave, ShutterDivision,
travelbook, Vidady, zinkevych,

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)
Sven Reinke

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

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

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

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

EINZELPREIS
€ 19,80
CH: 24,80 sFR

DRUCK
Druckerei Silber Druck oHG
Am Waldstrauch 1
34266 Niestetal
www.silberdruck.de
Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

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

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

BEZUG
BROTpro erscheint viermal jährlich.
Direktbezug über den Verlag.

Für unverlangt eingesandte Beiträge
kann keine Verantwortung übernommen
werden. Mit der Übergabe von Manu-
skripten, Abbildungen, Dateien an den
Verlag versichert der Verfasser, dass es
sich um Erstveröffentlichungen handelt
und keine weiteren Nutzungsrechte
daran geltend gemacht werden können.

Brot
pro

**DEUTSCHES
BROTINSTITUT e.V.**

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

**wellhausen
marquardt**
Mediengesellschaft

Schoko-Kirsch-Vollkornroggen

Hier treffen Vollkornschrot und süße Noten aufeinander. Klingt ungewöhnlich, entfaltet aber ein hervorragendes Aroma.

Sauerteig

- ▶ 3,000 kg Roggenvollkornschrot grob
- ▶ 3,000 kg Wasser
- ▶ 0,300 kg Anstellgut

Kneten: Gründlich mischen

Teigtemperatur: 28 °C

Teigruhe: mindestens 16 Stunden bei Raumtemperatur

Brühstück

- ▶ 3,000 kg Roggenvollkornschrot grob
- ▶ 3,000 kg Wasser (70-100 °C)

Kneten: Gründlich mischen

Teigruhe: mindestens 3 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 6,000 kg Sauerteig
- ▶ 6,000 kg Brühstück

- ▶ 4,000 kg Roggenvollkornschrot fein
- ▶ 2,500 kg Wasser
- ▶ 0,200 kg Zuckerrüben-Sirup
- ▶ 0,250 kg Hefe
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 1,000 kg Kakao-Nibs
- ▶ 2,000 kg Kirschen, getrocknet
- 22,150 kg Teig

Kneten: 15-20 Minuten langsam, 20 Minuten Teigruhe, nochmal 5-10 Minuten langsam, danach Teigkonsistenz mit Wasser einstellen (Bei feinen Schrotten kann die Knetzeit verringert, bei der Verwendung vorwiegend grober Schrote muss sie verlängert werden.)
Teigtemperatur: 29-32 °C
Teigruhe: keine

Aufarbeitung

Teigeinlage 700 g

🕒 Brote rund und langwirken, in Roggenschrot wälzen und in offene Backformen geben.

🕒 60 Minuten Stückgare.

Backen

Schwaden: normal

Backtemperatur: 230 °C, fallend auf 180 °C

Backzeit: 90 Minuten 🍪

Rezept & Bild:

Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk
Weinheim





GUTE DINGE
vorgestellt
VON FÜHRENDEN
FOODBLOGS

bon'gu
FÜR GENIESSER

DAS MEHL MACHT DEN UNTERSCHIED

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



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

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