

19,80 EUR
CH: 24,80 sFR

Ausgabe 04/2020
www.brot-pro.de

Brot pro

Das Magazin fürs Handwerk

Mit Rezepten von:

Christoph Heger,
Dietmar Kappl,
der Fachschule
Richemont und
anderen

Christa Lutum und ihr Weg Haltung



Marcello Camerin über den Wert von Misserfolg



Christoph Heger über das Unterbruch-Backen



Helen über ihr Leben als Wandergesellin

Editorial

Herzlich willkommen bei **BROTpro**.



Die Zeiten bleiben schwierig. Bonpflicht, Covid-19, Maskenpflicht, temporäre Mehrwertsteuer-Senkung. Als wäre das unternehmerische Leben nicht ohnehin schon voll von Herausforderungen, stapeln sich in diesem verrückten Jahr noch viele mehr. Dabei entwickelt sich der Ausnahmezustand zur neuen Normalität.

Eine Normalität, die nicht alle Menschen akzeptieren wollen. Es mehren sich die Hilferufe aus Bäckereien. Immer wieder wird das Personal aggressiv angegangen, weil es die leidige Pflicht hat, geltende Regeln wie Abstandsgebot und Maskenpflicht durchzusetzen.

Es ist müßig, über deren Zweck zu diskutieren. Der Blick nach Südkorea zeigt, wie erfolgreich der Weg mit solchen Regeln ist. Und die USA geben ein vortreffliches Beispiel dafür was passiert, wenn man die Bedrohung nicht ernst nimmt. Aber eine solche Diskussion führt mit Kundinnen und Kunden zu nichts.

Stattdessen hat Beraterin Annette Fürst einen pragmatischen Ansatz ausgearbeitet und gibt zahlreiche Vorschläge, wie man solchen Menschen begegnen kann.

Eine gute Erkenntnis bringt die Dauer-Krise auch hervor. Sie belohnt gute Geschäftsmodelle, die auf Qualität fokussieren, und klare Kommunikation. Das klingt natürlich erstmal wie ein Schlag ins Gesicht jener, die unter der Krise leiden. Aber so ist es keinesfalls gemeint.

Vielmehr kann man darin eine Ermutigung sehen, das eigene Geschäftsmodell weiterzuentwickeln. Hin zu echtem Handwerk, guter Qualität und transparenter Kommunikation. Für alle diese Punkte liefert auch diese Ausgabe **BROTpro** jede Menge Inspiration. Bei der Lektüre wünsche ich viel Spaß und nützliche Erkenntnisse.

Herzliche Grüße

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Sebastian Marquardt'.

Sebastian Marquardt, Chefredakteur
redaktion@brot-pro.de

Inhalt 4/20



4



20

Handwerk

- Spitzen abfedern – die Unterbruch-Backmethode
- Hefewasser – Alleinstellungsmerkmal im Wettbewerb
- Neue Online-Seminare in Weinheim
- Die Vorbereitungen – Helen über ihre Wanderschaft
- Traditionelle Holzofen-Bäckerei in Kanada
- Haltung – Christa Lutums Weg

- Seite 14
- Seite 20
- Seite 28
- Seite 30
- Seite 38
- Seite 70



30

Rohstoffe

- Roggen – auf den zweiten Platz verwiesen
- Argumentationsproblem – Enzym-Rückstände in Brot

- Seite 4
- Seite 12

Wirtschaft

- Kommunikation in der Krise – Teil 2
- Tipps für den Umgang mit pöbelnden Kunden
- Misserfolge als Chance für die Zukunft
- Werkzeuge für den Social-Media-Alltag
- Food-Fotografie – Brot ins rechte Licht rücken
- Steuerfalle – richtiger Umgang mit Trinkgeld

- Seite 44
- Seite 47
- Seite 48
- Seite 54
- Seite 60
- Seite 77



47

Rezepte

- Sammy, das Schwarzbrot
- Roggenmischbrot mit Saaten
- Wildhefe-Brot
- Maisje, das Mais-Brot
- Dinkel-Bagel
- Wiener Kaisersemmel
- Süßkartoffel-Karottenbrot
- Kürbisweckerl

- Seite 10
- Seite 19
- Seite 26
- Seite 36
- Seite 43
- Seite 67
- Seite 68
- Seite 79



60

Text: Michal Šíp

Auf den **zweiten Platz** verwiesen

Roggen

Vor 700 Jahren Brotgetreide Nummer eins in Europa. Ernährungsphysiologisch hervorragend für die menschliche Ernährung. Und doch wird der Roggen zurückgedrängt. Dabei hat das Getreide noch immer eine Menge zu bieten.



Die Körner des Roggens enthalten wichtige Nährstoffe und davon mehr als andere Getreidesorten

Zwar ist seine Produktionsmenge hierzulande um etwa den Faktor 10 niedriger als die von Weizen, gleichwohl ist Deutschland mit mehr als 2 Millionen Tonnen der weltgrößte Roggenproduzent. Global gesehen sind es über 11 Millionen Tonnen Roggen, die jährlich geerntet werden. Das macht den Roggen zum Zwergengetreide gegenüber dem Weizen mit seinen mehr als 700 Millionen Tonnen pro Jahr.

Botanisch gehört Roggen, wie alle Getreidearten, in die Ordnung der Süßgrasartigen (Poales) und dort in die Familie Süßgräser (Poaceae). Er ist eine alte Kulturpflanze in gemäßigten Klimazonen, seine Ursprünge führen aber in den Orient, wo er sich als Wildgras ausbreitete.

Seine Unempfindlichkeit gegen Kälte, Trockenheit, Nährstoffmangel oder Schädlinge ist der große Vorteil des Roggens. Dennoch wurde er, verglichen mit anderen Getreidearten, erst relativ spät angebaut. Die Ackerbaukultur, als Nachfolge der Jäger- und Sammler-Gemeinschaften, begann im Neolithikum (Jungsteinzeit).

Diese Periode datiert in Südeuropa um 7.000 v. Chr., in Nordeuropa wurden die Menschen als Ackerbauer erst um 3.000 v. Chr. sesshaft. In archäologischen Funden in Europa ist Roggen für die Zeit zwischen 1.800 und 1.500 v. Chr. nachgewiesen, also ziemlich spät.

Er wurde zunächst auch nicht sehr hoch geschätzt. Der häufig zitierte Plinius der Ältere (23 oder 24 bis 79 v. Chr.), Autor des enzyklopädischen Werkes *Naturalis historia*, nannte Roggen minderwertig und nur dazu geeignet, in Notzeiten den Hungertod abzuwehren.



Und doch wurde er danach für mehr als tausend Jahre zur wichtigsten Brot-Getreidesorte. „Das Korn“ galt als Synonym für Roggen. Im 12. und 13. Jahrhundert war Roggen das unangefochtene Haupt-Brotgetreide.

Vor 100 Jahren noch wurden Roggen-Anleihen an der Weltbörse gehandelt. 1923 gründete man sogar eine Roggen-Rentenbank.

Kulturgeschichtlich vollzog sich danach aber eine Wende, Roggen als Brotfrucht musste

Um das Getreide wieder mehr in den Fokus zu rücken, erklärte das Deutsche Brotinstitut Roggen-Vollkornbrot zum Brot des Jahres



dem Weizen den ersten Platz überlassen, ohne jedoch von seiner Bedeutung als Brotgetreide viel zu verlieren. Der Hauptanteil des heute angebauten Winterroggens wird als Futtermittel verwendet, was übrigens für die gesamte Getreideproduktion gilt. Etwa 60 Prozent davon werden zu Tierfutter.

Roggenerträge sind kleiner als die von Weizen, dafür wächst Roggen auch an Standorten gut, die für den anspruchsvolleren Weizen ungeeignet sind, zu kühl, zu trocken, zu sandig. Bis zu 80 Meter lang können seine Wurzeln werden.

In Europa werden Sommer- wie Winterroggen angebaut. Der Name ergibt sich aus der Anbauzeit. Winterroggen wird in der kalten Jahreszeit angebaut und braucht Bodenfrost, um im Frühjahr gesund zu sprießen. Der Sommerroggen, angebaut während der warmen Monate, hat noch geringere Standort- und Klimaansprüche als der Winterroggen. Er spielt daher eine untergeordnete Rolle, weil er nur an den für andere, ertragreichere Getreidearten ungeeigneten Standorten kultiviert wird. Ansonsten entsprechen seine Eigenschaften weitgehend denen des Winterroggens.

Die Roggen-Verwendung ist vielfältig – an erster Stelle steht das Tierfutter. Erst dann folgt die Verwendung als Nahrungsmittel, Genussmittel (Spirituosenproduktion), für die Energiegewinnung (die Schlempe, das Abfallprodukt der Alkohol-Vergärung, kann in Biogasanlagen genutzt werden), Stroh in der Großtierhaltung, als Silage, aber auch in der Bauwirtschaft als nachwachsender Rohstoff.

Roggen hat einige gewichtige Vorteile, daher auch begeisterte Befürworter. Einige von ihnen haben sogar auf einem Nebenschauplatz dem Weizen den Krieg erklärt („Weizen macht dick, krank und dumm“). Was natürlich Unsinn ist. Vielleicht könnte die Getreidesorte Triticale die Gemüter beruhigen: Eine Kreuzung aus Roggen und Weizen, leider überwiegend als Tierfutter verwendet.



Roggen eignet sich hervorragend zum Ansetzen und Pflegen von Sauerteig

Ernährungsphysiologisch bietet Roggen einiges. Er liefert Mineralstoffe und Spurenelemente wie Kalium, Magnesium, Eisen, Zink, Folsäure sowie Vitamin B1. Die Körner enthalten zu 54 Prozent Kohlenhydrate, 13 Prozent Ballaststoffe, 9 Prozent Eiweiße und zu je 2 Prozent Fette sowie Mineralien. Besonders wertvoll für die Ernährung ist der hohe Anteil an essenziellen Aminosäuren.

Er stabilisiert und senkt den Blutzuckerspiegel, sättigt mehr und längerfristig als andere Backwaren. Auch der Cholesterinspiegel wird positiv beeinflusst, denn die Pflanze enthält kein Cholesterin. Das alles bewirken die enthaltenen, abbaubaren Ballaststoffe, von denen Roggen mehr als alle anderen Getreidearten hat. Es handelt sich um Schleimstoffe, in diesem Falle um Pentosane.



Mutterkorn befällt vor allem Roggen. Mit dem Pilz vergifteten sich früher ganze Städte und Dörfer



Aufgrund der Schleimstoffe im Getreide sind Roggen-Teige eine klebrige Angelegenheit. Dafür speichern sie Wasser gut, was Brote länger haltbar macht

Sie haben zudem großen Einfluss auf die Teigbildung beim Backen. Im Roggenteig kann, obwohl er Gluten enthält, wegen der Pentosane kein Klebergerüst aufgebaut werden. Dafür nehmen sie viel Wasser auf und speichern es auch während des Backvorgangs. Roggenbrote sind dadurch länger frisch, trocknen nicht so schnell aus.

Roggen hat etwa zwei Drittel weniger Gluten als Weizen. Selbst Dinkelmehl enthält mehr.

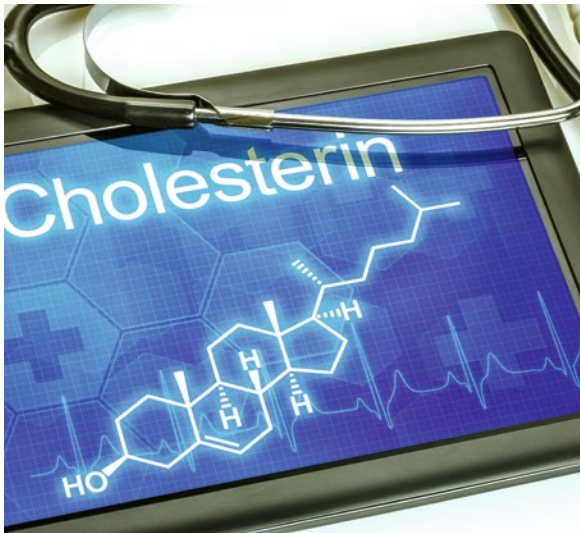
Und doch ist es für glutenempfindliche Menschen immer noch zu viel Klebereiweiß. Zudem ist er für Allergiker unangenehm. Die Allergene der Roggen-Pollen sind die wirksamsten unter allen heimischen Gräsern. Während der Blütezeiten, bei Roggen Mai und Juni, sollten Allergiker den Roggenfeldern fernbleiben. Wenigstens sind Roggenpollen relativ groß und fliegen daher nicht sehr weit.

Eigentlich ist der Roggen eine sehr unempfindlich Pflanze und widerstandsfähiger auch gegenüber Schädlingen als die meisten anderen Getreidearten. Wenn es nicht das Mutterkorn gäbe, einen Pilz namens *Secale cornutum*, der besonders häufig Roggen befällt. In einer höheren Konzentration können die darin enthaltenen Giftstoffe gefährlich für Mensch und Tier sein.

Das Backen mit Roggen ist grundsätzlich anders als mit Weizen. Nicht ganz so einfach im Vergleich. Die geringen Anteile von Gluten erfordern etwas Geschick und Erfahrung in der Handhabung der klebrigen Teige.

Eine gern und oft wiederholte Weisheit ist die Notwendigkeit von Sauerteig, ohne den Roggen nicht backfähig sei. Das war mal. Alte Roggensorten enthielten viele und sehr





Cholesterin sucht man im Roggen vergebens – eine seiner positiven Eigenschaften

wirksame Enzyme, die Stärke abbauen, wenn sie nicht daran gehindert werden. Ergebnis war eine klitschige Krume.

Gebremst werden mussten die Enzyme durch Versäuerung. Also mithilfe des Sauerteigs. Was dem Roggen auch geschmacklich auf die Sprünge half. Moderner Roggen braucht diese Versäuerung nicht. Er kann mit Hefe gebacken werden. Und über lange Fermentationszeiten kann man auf diesem Weg auch tolle Aromen aus dem Getreide kitzeln. Nachteil: Moderner Roggen neigt zum Trockenbacken. Da kann Sauerteig wiederum gegensteuern.

Trotz all der guten Eigenschaften verdrängt Weizen den Roggen mehr und mehr aus dem menschlichen Speiseplan. Bei rund 8 Kilogramm liegt der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland statistisch. Das rief in diesem Jahr die Verantwortlichen des Deutschen Brotinstituts auf den Plan. Sie erklärten das Roggen-Vollkornbrot zum Brot des Jahres und wollten damit auch das Getreide ein wenig ins Rampenlicht rücken, das dem menschlichen Körper so viel Positives gibt.

„Wir würden es sehr begrüßen, wenn dem Stellenwert des Roggens in der deutschen Brotkultur wieder eine größere Bedeutung beigemessen würde“, sagte Prof. Dr. Meinolf Lindhauer, Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats des Deutschen Brotinstituts. „Der Roggen verfügt über besondere ökologische Vorteile: Mit einer verstärkten Nachfrage nach Roggen-Vollkornbrot könnte ein bemerkenswerter Beitrag zur Ausweitung der Fruchtfolge im Pflanzenbau geleistet werden, was zur Biodiversität beitragen würde.“ 🍞

Anzeige

MHS

SCHNEIDETECHNIK GMBH

WAS HABEN SIE DRUNTER?

ERLEBEN SIE DIE NEUE MHS BROTSCHNEIDEMASCHINE



NEU

SCHUBLADE FÜR EINFACHES
EINLEGEN UND ENTNEHMEN DER BROTE



MHS INTEGRAL TOUCH

DIE ERSTE VOLL INTEGRIERBARE BROTSCHNEIDEMASCHINE MIT TOUCH-DISPLAY

KEIN AUSSCHNITT IN DER THEKE NOTWENDIG

www.mhs-schneidetechnik.de



Sammy, das Schwarzbrot

Roggen-Vollkornbrot ist offizielles Brot des Jahres. Hier kommt es in seiner reinsten Version – als Schwarzbrot aus Schrot hergestellt, ohne zugesetzte Süß- und Farbstoffe. Eine gründliche Vorverquellung sorgt für schnelle Abläufe und gute Bekömmlichkeit. Der Laib ist lange haltbar und gewinnt mit den Tagen eher noch an Aroma.

Sauerteig

- ▶ 3,200 kg Roggenschrot (mittel)
- ▶ 3,200 kg Wasser
- ▶ 0,320 kg Anstellgut

Mischen: 5 Minuten langsam
Teigtemperatur: 28°C
Teigruhe: 12-18 Stunden bei Raumtemperatur

Brühstück I

- ▶ 3,200 kg Roggenschrot (grob)
- ▶ 4,000 kg Wasser (kochend)
- ▶ 0,110 kg Salz

Mischen: 5 Minuten langsam
Teigtemperatur: 70°C
Teigruhe: 12-18 Stunden bei Raumtemperatur

Brühstück II

- ▶ 0,450 kg Altbrötchen (geröstet, gemahlen)
- ▶ 1,100 kg Wasser (kochend)
- ▶ 0,110 kg Salz

Mischen: klümpchenfrei von Hand
Teigtemperatur: 85°C
Teigruhe: 12-18 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 6,720 kg Sauerteig
- ▶ 7,310 kg Brühstück I
- ▶ 1,660 kg Brühstück II
- ▶ 3,200 kg Roggenschrot (fein, alternativ Roggenmehl Vollkorn)
- 18,890 kg Teig



Kneten: 10-20 Minuten langsam
Teigtemperatur: 24°C
Teigruhe: 60 Minuten

Aufarbeitung

- ⊙ Teigeinlage 1.100 g
- ⊙ Den Teig abwiegen und in Formen geben.
- ⊙ Etwa 2 Stunden Gare bei Raumtemperatur.

Backen

Schwaden: normal
Backtemperatur: 200°C,
fallend auf 130°C
Backzeit: 2 Stunden. 🍞

Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare

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.

Forschungs-Ergebnisse werfen Deklarations-Fragen auf

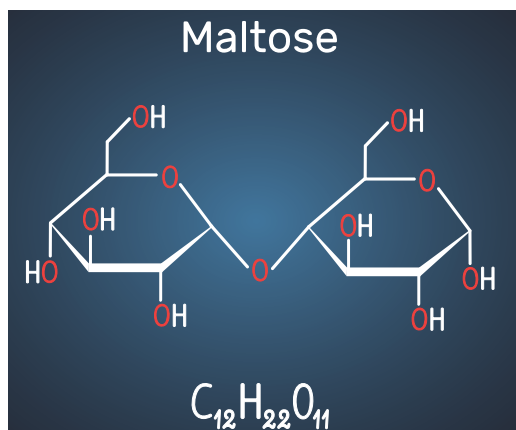
Das Enzym-Märchen

Viele Menschen misstrauen ihrem täglich Brot. Zu oft hören sie von Zusatzstoffen. Dabei ist die Meinung häufig profunder als das Wissen. Branchen-Offizielle fördern Misstrauen und Unwissenheit durch Verschleierung und Verharmlosung. Unterstützt werden sie dabei von der Politik mit unzureichenden Deklarationspflichten. Forschungsergebnisse der Universität Hohenheim stellen die in Frage.

Ja, natürlich, Enzyme sind etwas ganz natürliches. Jedes Getreidekorn bringt sie mit. Nur hat das, was hier und da in Brötchen und Brot zum Einsatz kommt, wenig mit den natürlichen Zutaten zu tun. Sie kommen aus Laboren, werden in der Regel auf Basis gentechnisch veränderter Mikroorganismen industriell produziert.

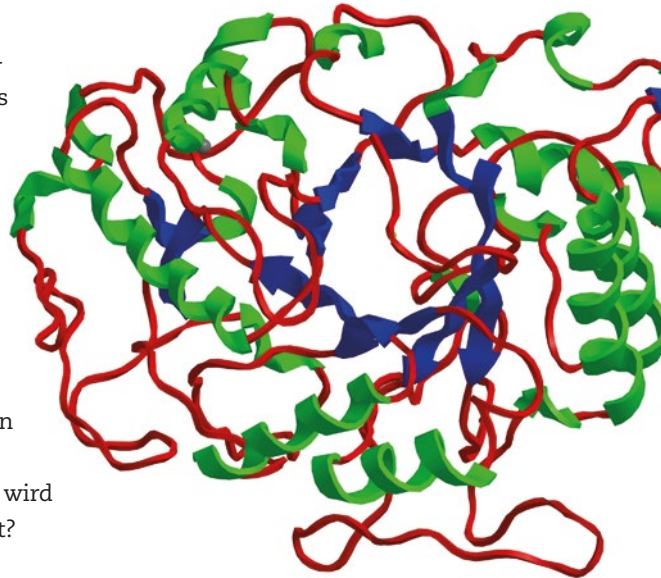
Viel zu oft wissen Bäckerinnen und Bäcker selbst nicht so genau, was da im Backmittel oder der Vormischung steckt. Und die Deklarationsregeln machen es ihnen leichter, die Augen zu verschließen. So wie sie es der Herstellungsindustrie erleichtern, die Inhaltsstoffe zu verschleiern.

Am dümmsten stehen die Kundinnen und Kunden da. Sie erfahren am wenigsten. Denn deklariert werden müssen nur jene Zutaten, die auch im gebackenen Produkt noch Wirkung entfalten. Bisher ging man aber davon aus, dass technische Enzyme – also künstlich hergestellte – zwar den Teig beeinflussen, während des Backprozesses aber inaktiviert werden. Keine Wirkung im fertigen Produkt – keine Deklaration.



Maltose entsteht durch den Einsatz von maltogenen Amylasen im Teig

Am Ende sehen die Zutatenliste sauber aus. So als seien da nur gesunde Zutaten im Brot. Das fördert das Misstrauen der Kundinnen und Kunden und stellt alle Betriebe unter Generalverdacht. Denn wenn die Zutatenlisten Wesentliches verschleiern – woher weiß man denn, was natürlich produziert wird und wo Chemie nachhilft?



Nun bröckelt aber die Begründung der Deklarationsbefreiung. Ein Forschungsteam der Universität Hohenheim hat festgestellt, dass die inaktivierten Enzyme nach dem Backprozess eine Annahme sind. Die zumindest im untersuchten Fall einer Prüfung nicht standhält.

Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler um Prof. Dr. Lutz Fischer nahmen dabei eine maltogene Amylase genauer unter die sprichwörtliche Lupe. Maltogene Amylasen fördern den Abbau von Stärke zu Maltose (Malzzucker) im Teig. Amylasen werden von vielen Mikroorganismen, Pflanzen, Tieren und auch im menschlichen Organismus natürlich gebildet. Gemeinsam mit anderen Enzymen bauen sie die in der Nahrung vorhandene pflanzliche Stärke ab.

In der Brotproduktion kommen Amylasen als Verarbeitungshilfsstoff zum Einsatz, um das Kristallisieren der Stärke in der Kruste zu bremsen und so das Altern des Brotes zu verlangsamen.

Dabei kommen als Zutat aber keine natürlichen Enzyme in den Teig. Vielmehr wird ihre genetische Information aus dem isländischen Stamm des thermophilen Bakteriums *Geobacillus stearothermophilus* isoliert und in einen andersartigen Bakterienstamm – den *Bacillus subtilis* – übertragen, der für die industrielle Produktion besser geeignet ist. Der gentechnisch veränderte Bakterienstamm produziert nun ein fremdes Enzym, die maltogene Amylase.

Zugesetzt haben die Forscherinnen und Forscher das eigenen Brot, die unter Laborbedingungen produziert wurden – unter Verwendung

verschiedener Dosierungen der maltogenen Amylase im Bereich der Herstellerempfehlung (10–100 µg pro g Mehl).

Gebacken wurden Weißbrote aus 450 g Weizenmehl 550, 300 g Wasser und 4,5 g Trockenhefe. Die maltogene Amylase kam mit dem Wasser zum Teig. Nach 2 langsamen und 5 schnellen Minuten im Spiralkneter ging es für 20 Minuten bei 31°C mit 75 bis 85% relativer Luftfeuchtigkeit in den Gärschrank.

Es folgten 10 Minuten Akklimatisierung bei Raumtemperatur bevor der Teig in die Backform und für 60 Minuten bei 31°C und 75 bis 85% relativer Luftfeuchtigkeit in den Gärschrank gegeben wurde. Die Backzeit betrug 35 Minuten bei 230°C mit 8 Sekunden Dampf.

Ein weiteres Brot setzten die Forscher/innen mit einem Reinzucht-Sauerteig- Starter an, um dessen Relevanz für die Rest-Amylase-Aktivität in Weißbrot abzuschätzen. Das Sauerteig-Weißbrot enthielt die gleichen Zutaten wie die anderen Brote. Ein Teil des Weizenmehls und des Wassers wurde zur Herstellung eines Sauerteigstarters verwendet. Während des Backens betrug die erreichte Kerntemperatur 97°C.

Die Teig- und Brotproben wurden gefriergetrocknet (was keinen Einfluss auf die Amylase-Tätigkeit hat) und gemahlen, um die maltogene Amylase zu extrahieren. Dabei oblag es dem Team, zunächst eine geeignete Extraktions-Methode zu entwickeln. Eine der größten Herausforderungen war, Kontamina-

tion zu vermeiden. Denn Amylasen finden sich an vielen Stellen.

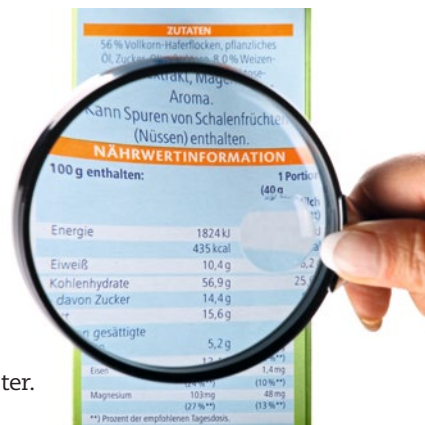
Zudem enthalten Mehl und Hefe natürliche (endogene) Amylasen. Um eine Einbeziehung auszuschließen, wurden Vergleichsbrote ohne den Zusatz technischer Enzyme (exogene Amylasen) gebacken. Dabei fiel auf, dass die natürlichen Enzyme im Teig eine bis zu hundertfach höhere Aktivität zeigen als die Labor-Geschwister. Im Gegensatz zu den natürlichen Amylasen erwiesen sich die technischen Enzyme jedoch als außerordentlich hitzebeständig.

Die verbleibenden Amylaseaktivitäten der nach dem Backen mit exogener Amylase hergestellten Brote betrug unter den getesteten Dosierungen durchschnittlich 17,8 Prozent. Also lediglich gut 80 Prozent der technischen Enzyme wurden durch den Backprozess tatsächlich deaktiviert. Dabei zeigte das Referenzbrot ohne zugesetzte Amylase keine restliche Amylaseaktivität.

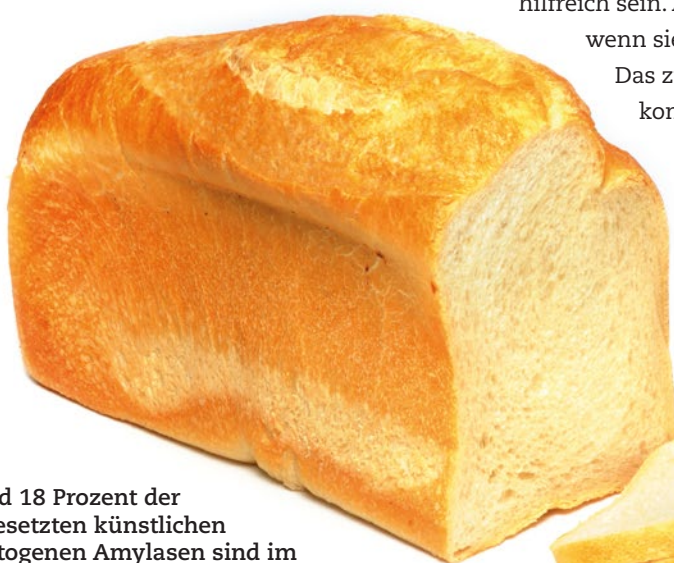
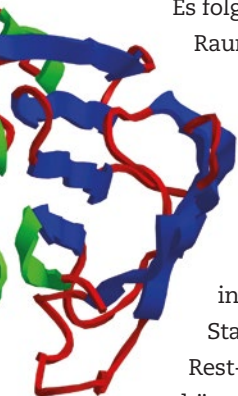
Im Rahmen der Untersuchungen wurden auch drei verschiedene Chargen eines im Handel erhältlichen Weißbrotes auf restliche Amylaseaktivität getestet. Die Ergebnisse entsprachen weitgehend denen der selbstgebackenen Brote. Auch hier ließen sich also aktive technische Enzyme nachweisen.

Nach ausführlicher Analyse stand also fest, „dass nach dem Brotbacken keine endogene Amylaseaktivität aus Weizenmehl oder Hefe bestimmbar war. Darüber hinaus wurde nachgewiesen, dass im Handel erhältliches Weißbrot eine Restamylaseaktivität in einem ähnlichen Bereich aufweist wie unsere selbstgebackenen Weißbrotbrote.“

Diese Studie, so sagen es die Wissenschaftler/innen, könne bei der Diskussion über die Kennzeichnung von Enzymen auf der Brotverpackung hilfreich sein. Allerdings müssen Enzyme nur deklariert werden, wenn sie im Endprodukt eine technologische Funktion haben. Das zu untersuchen, war zunächst nicht Ziel der Studie. So kommt das Hohenheimer Team zum Schluss: „Weitere Anstrengungen müssen unternommen werden, um eine direkte Korrelation der verbleibenden Amylaseaktivität und einer technologischen Funktion im Weißbrot zu zeigen. Es könnte sein, dass die verbleibende maltogene Amylase zu einer Verzögerung des Altbackenwerdens beiträgt.“ Damit wäre sie deklarationspflichtig. 🟩



Die Befreiung von der Deklarationspflicht wird von der Studie implizit in Frage gestellt



Rund 18 Prozent der zugesetzten künstlichen maltogenen Amylasen sind im gebackenen Brot noch aktiv





Unterbruch-Backmethode bei Brot

Spitzen abfedern

Geringe Chargen-Mengen? Produktionsspitzen? Personalengpässe? Mit Hilfe der Unterbruch-Backmethode lassen sich diese Probleme zumindest lindern. Sie erlaubt es, qualitativ hochwertige Backwaren vorab zu produzieren, um dann frisch bei der Kundschaft zu überzeugen. Wichtig ist dabei nur, die Prozesse zu verstehen.

In vielen Backstuben kennt man das Problem von C-Artikeln, die in sehr kleinen Mengen jeden Tag hergestellt werden müssen und dadurch Nacht für Nacht den zeitlichen Druck erhöhen. Wünschenswert wäre, solche Produkte effizienter herstellen zu können. Genauso gibt es aber auch Spitzen, zum Beispiel im Wochenendverkauf, die den Stress in der nächtlichen Produktion gegen Ende der Woche wachsen lassen.

Eine Möglichkeit, dem zu begegnen, ist die Tiefkühl-Lagerhaltung. Der energetische Aufwand, um zum Beispiel eine große Stückzahl

an Broten zu frosten, ist allerdings extrem hoch. Die Unterbruch-Backmethode stellt sowohl hinsichtlich der Produktionsabläufe als auch vom logistischen Aufwand her eine weitaus bessere Lösung dar.

Grundlegendes

Gebackene Produkte unterliegen der Retrogradation – und zwar bereits kurz nachdem sie aus dem Ofen kommen. Dies beschreibt weniger den Austritt von Wasser als vielmehr die Veränderung der Stärke. Über 60°C bindet sie Wasser, ist elastisch und weich. Doch unterhalb dieser Temperatur beginnt sie, sich zu

Text: Christoph Heger



Um zu verdeutlichen, was zu welchem Zeitpunkt mit dem Brot passiert, wurde ein Backversuch mit einem Roggenmischbrot 70/30 unternommen. Aufarbeitung, Gare und die Ofenparameter waren betriebsüblich. Die Einwaage lag bei 1.150 g, die Gesamtbackzeit bei 60 Minuten. Die Brote wurden nach 20, 30, 40 sowie 50 Prozent der Backzeit entnommen, ein Teil fertig durchgebacken.

Sehr deutlich sind die Farbentwicklung der Kruste wie auch die Veränderung der Krume bezüglich Verkleisterung und Stabilität zu sehen. Beim Gewichtsverlust während der Lagerung war zu erkennen, dass die im Raum mit Folie abgedeckt gelagerten Brote nichts an Masse verloren haben. Die im Kühlhaus ohne Folie gelagerten haben nach 48 Stunden 0,9 Prozent und nach 72 Stunden 2,3 Prozent ihres Gewichtes verloren. Nach dem Fertigbacken lagen alle Brote zwischen 990 und 1.010 Gramm.



Die Gegenüberstellung von Broten mit 20, 30, 40 sowie 50 Prozent der Backzeit zeigt die Entwicklung der Krume, sie wird zunehmend elastischer

verfestigen und verliert dadurch an Weichheit. So leidet das Frischegefühl der Backwaren. Wird die Stärke dann jedoch wieder auf über 60°C erhitzt, erlangt sie ihre Elastizität zurück.

Bereits früher hat man damit experimentiert, Brote nur zu etwa 80 Prozent zu backen und dann zu lagern. In speziellen Klimakammern mit 60°C und hoher Luftfeuchtigkeit blieb das Brot zwar lange weich, aber es begann sehr schnell zu schimmeln. Zudem führte die lange Nachbackzeit mit 30 bis 40 Prozent, also eine Gesamtbackzeit von 110 bis 120 Prozent der normalen Backzeit, dazu, dass unnötig Wasser aus dem Gebäck entwich.

Die lange Nachbackzeit war jedoch notwendig, um die Kerntemperatur von 98°C erneut zu erreichen. Aktuelle Versuche zeigen, dass eine 50/50-Aufteilung der Backzeit bei Broten optimal ist. Bereits nach der Hälfte der Backzeit ist die Kerntemperatur von 98°C erreicht und damit keine höhere Sättigung der Stärke zu erlangen. Die restliche Backzeit dient nur der Krustenausprägung und Farbgebung. Da nach der Hälfte der Backzeit noch genügend freies Wasser im Gebäck enthalten ist, stellt auch die Lagerung kein allzu großes Problem mehr dar.

Saaten-, Vollkorn- und roggelastigere Mischbrote lassen sich mit der Unterbruch-Methode hervorragend vorproduzieren





Volumigere Weißbrote oder weizenlastige Mischbrote eignen sich nicht für die Unterbruch-Methode

Grundsätzlich können fast alle Brote mit der Unterbruch-Backmethode hergestellt werden. Schwierig ist es nur bei Weizenbroten beziehungsweise Weizenmischbroten mit weniger als 30 Prozent Roggenanteil. Diese tendenziell großvolumigen Brote neigen bei nur halber Backzeit zu Setzfalten. Unter einer längeren Vorbackzeit würde die Qualität wiederum zu stark leiden. Daher empfiehlt sich hier der Verzicht auf die Unterbruch-Backmethode und die frische Herstellung dieser Backwaren. Bei Roggen-, Roggenmisch-, Saaten- und Vollkornbroten funktioniert das Unterbruch-Backen hingegen uneingeschränkt.

Dabei müssen für die Herstellung weder Rezeptur noch Produktionsablauf umgestellt werden. Einzige Änderung: Diese Produkte werden nicht mehr zwingend während der Nachtschicht, sondern danach in größeren Mengen auf Vorrat hergestellt. So lassen sich Produktionsspitzen entschärfen. Zum Ablauf:

Teigführung

Die Teig-Parameter bleiben unverändert. Alles beim Alten.

Backen/Vorbacken

Auch hierbei ändert sich erst einmal nichts. Angebacken wird wie gewohnt, der Backvorgang dann jedoch nach 50 Prozent der Backzeit unterbrochen. Die Kerntemperatur sollte allerdings auf jeden Fall 98°C erreichen. Gerade bei sehr schweren, reichhaltigen Broten aus dem Vollkorn- oder Körnerbereich kann es sein, dass der Wert erst nach 55 Prozent der Backzeit erreicht wird. Hier tastet man sich einfach an den besten Wert heran.

Auskühlen und Lagern


Halbgebackene Brote sind aufgrund der fehlenden Krustenstabilität sehr empfindlich, was einen schonenden Umgang erfordert. Sie sollten auf Metallgittern oder Rosten komplett auskühlen. Im Anschluss daran erfolgt die Lagerung. Sie richtet sich nach den eigenen Bedürfnissen und Möglichkeiten.

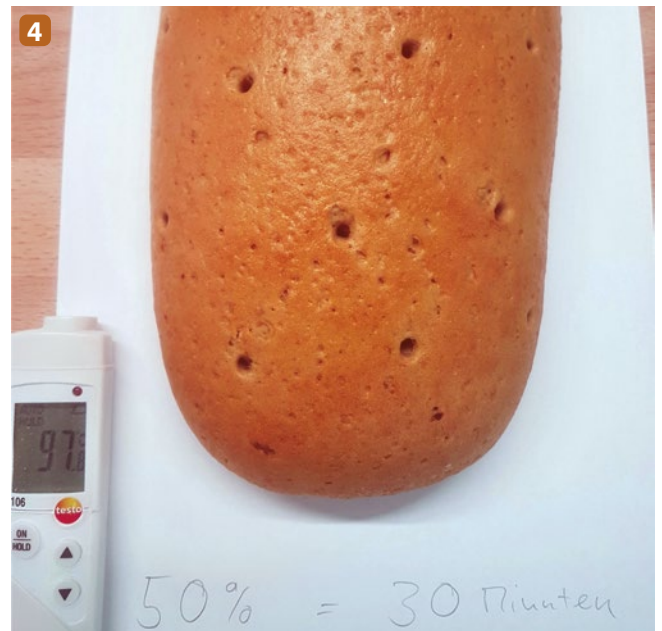
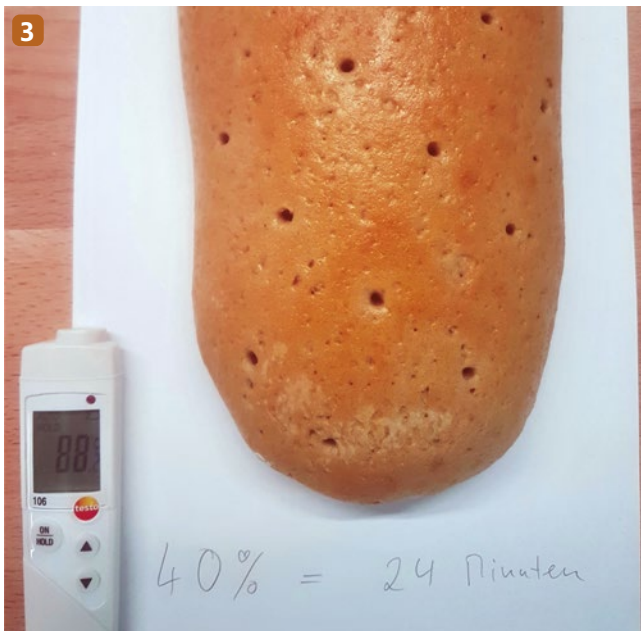
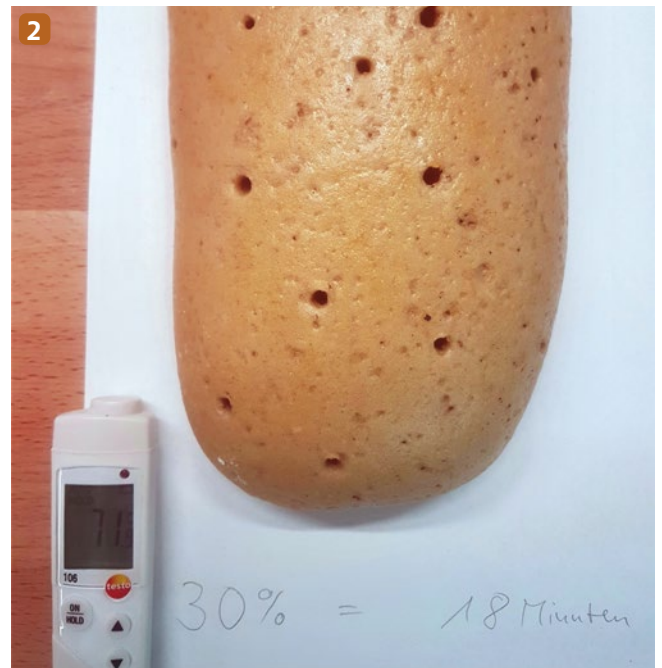
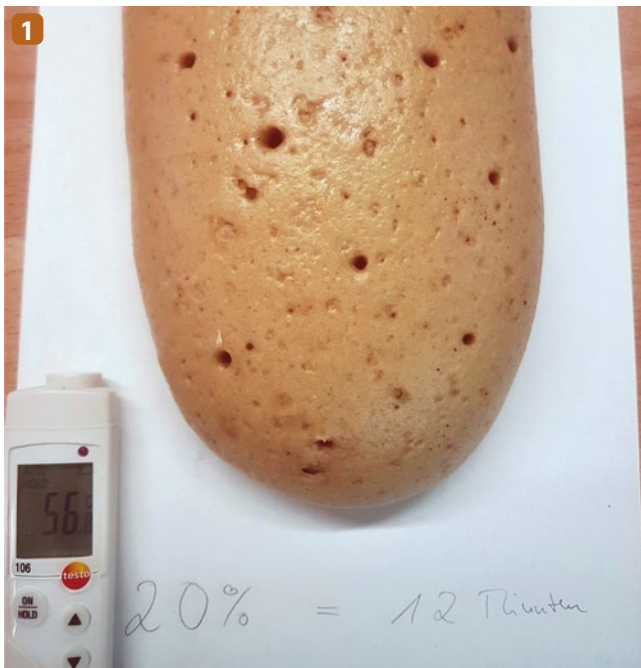
Bis zu 24 Stunden können die Brote im Raum lagern. Hierbei empfiehlt sich ein Abdecken mit Folie, um der Krumenverfestigung und dem Elastizitätsverlust entgegenzuwirken. Die Temperatur sollte um 25°C liegen.

ÜBER DEN AUTOR

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



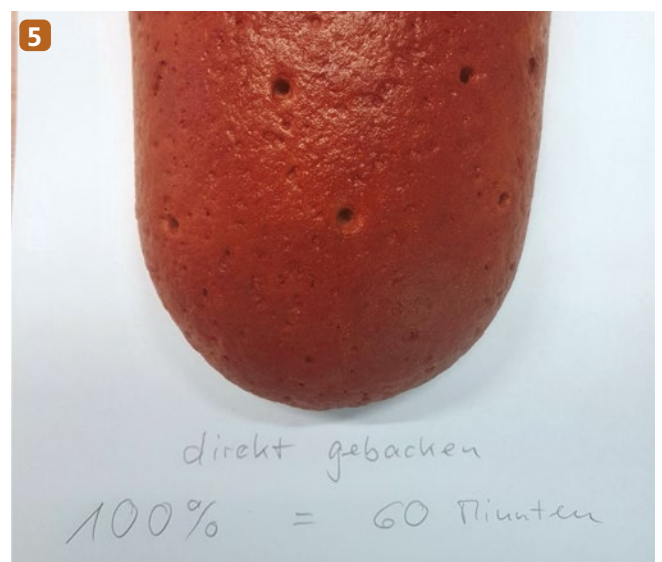
 www.christophheger.de



1-5) Die Kruste zeigt deutlich ihre Entwicklung nach 20, 30, 40 und 50 Prozent der Backzeit sowie nach dem direkten Fertigbacken

Bei einer geplanten Lagerdauer von bis zu 72 Stunden kommen die Brote bei unter 4°C ins Kühlhaus. Das Abdecken mit Folie ist hierbei nicht zwingend notwendig. Während fertig gebackene Brote im Kühlhaus sehr schnell altern, dient der hohe Wassergehalt in der Kruste bei halbgebackenen Backwaren als Schutzschild.

Die Umverteilung des Wassers innerhalb der Phasen (Kruste und Krume) läuft bei komplett fertig gebackenem Brot sehr schnell ab. Die feuchte Krume gibt Wasser an die trockene Kruste ab und wird somit schneller fest, unelastisch und trocken. Der Übergang des Wassers von der Kruste in die Umgebungsluft dauert im Vergleich dazu bis zu vier Tage.





Beide Brote sind bereit für den Verkauf. Das linke wurde direkt ausgebacken, das rechte mit der Unterbruch-Methode produziert

Fertigbacken

Beim Fertigbacken beginnt man dort, wo man aufgehört hat. Gestartet wird mit der Temperatur, mit der das Vorbacken unterbrochen wurde. So backt man das Brot vollständig aus. Eine kleine Schwadengabe zu Beginn unterstützt die Farbgebung der Kruste.

Vor- und Nachteile

Der wohl größte Vorteil dieser Methode ist die Entlastung der Produktion. So lassen sich zum Beispiel am Freitag die Mengen für Samstag



Im direkten Vergleich fällt das geringere Volumen nach dem Unterbruch-Backen (rechts) gegenüber dem sofortigen Ausbacken (links) ins Auge

ÜBERBLICK

Rezept	betriebsüblich
Aufarbeitung	betriebsüblich
Vorbacken	50% der Gesamtbackzeit, jedoch mindestens bis 98°C Kerntemperatur
Lagern	bis zu 24 Stunden abgedeckt im Raum bis zu 72 Stunden im Kühlhaus bei maximal 4°C
Fertigbacken	50% der Gesamtbackzeit, jedoch mindestens bis erneut 98°C Kerntemperatur erreicht sind
Geeignet für	Roggenbrote, Roggenmischbrote, Weizenmischbrote bis 70/30 und dunkle Saaten- sowie Vollkornbrote
Ungeeignet für	Weizenmischbrote heller als 70/30, Weizenbrote

und Montag herstellen. Die Stückzahl für Samstag lagert abgedeckt im Raum, der Rest geht bis Montag ins Kühlhaus. So entfällt die Produktion dieser Brot-Sorte am Samstag und Montag, sie kann den Kundinnen und Kunden aber trotzdem frisch angeboten werden.

Nachteil ist eine geringere Volumenausbeute gegenüber direkt gebackenen Broten. Im Bereich Elastizität und Festigkeit der Krume können halbgebackene Brote jedoch wieder überzeugen. Auch geschmacklich und sensorisch liegen beide Varianten gleichauf. 🍞



Bei 20 Prozent der Backzeit fehlt der Krume noch jede Elastizität



Nach der Hälfte der Backzeit ist die Krume stabil und elastisch



Roggen-Mischbrot mit Saaten

in der Unterbruch-Backmethode

Ein klassisches Roggenmischbrot wird hier durch Saaten optisch wie auch geschmacklich aufgewertet. Die Back-Methode lässt zudem eine flexible Produktion zu.

Sauerteig

- ▶ 1,200 kg Roggenmehl 1150
- ▶ 1,200 kg Wasser
- ▶ 0,120 kg Anstellgut

Mischen: 5 Minuten langsam

Teigtemperatur: 30°C

Teigruhe: 12-16 Stunden bei Raumtemperatur

Brühstück

- ▶ 1,200 kg Saaten (hier Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne)
- ▶ 0,720 kg Wasser
- ▶ 0,020 kg Salz

⦿ Die Saaten mit kochendem Wasser übergießen und mischen.

⦿ 12-16 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.

Hauptteig

- ▶ 2,520 kg Sauerteig
- ▶ 1,940 kg Brühstück
- ▶ 4,800 kg Roggenmehl 997
- ▶ 4,000 kg Weizenmehl 1050

- ▶ 6,200 kg Wasser handwarm
- ▶ 0,180 kg Salz
- ▶ 0,200 kg Hefe
- ▶ 0,030 kg Brotgewürz gemahlen
- 19,750 kg Teig

Kneten: 6 Minuten langsam,

4 Minuten schnell

Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 30 Minuten

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 1.150 g
- ⦿ Teiglinge auswiegen und rundwirken. Dann lang rollen und mit Schluss nach oben in gestaubte, mit Saatenmischung bestreute Brotkörbchen legen.
- ⦿ Schluss leicht befeuchten und Sonnenblumenkerne aufstreuen.
- ⦿ 1 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Vorbacken

Schwaden: normal,
nach 4 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur: 240°C,

fallend auf 210°C

Backzeit: 30 Minuten (Kerntemperatur 98°C muss erreicht werden)

Lagern


⦿ 24 Stunden im Raum mit Folie oder bis zu 72 Stunden im Kühlhaus ohne Folie


Fertigbacken

Schwaden: normal,
nach 4 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur: 210°C, nach 20 Minuten auf 220°C
Backzeit: 30 Minuten (Kerntemperatur 98°C muss erreicht werden) 🍞

Rezept & Bild: Christoph Heger

 @christoph.heger

 /EinfachBrotMachen-106504397406804

 christophheger.de

Hefewasser – triebstark und pflegeleicht

Alleinstellungsmerkmal

Hefewasser ist unter den Triebmitteln sicher jenes, das man am seltensten trifft. Neben Backhefe, Sauerteig und Lievito Madre spielt es eine untergeordnete Rolle. Dabei überzeugt es auf ganzer Linie. Es ist leicht herzustellen, flexibel einsetzbar und kann als Basis für das Ansetzen von Sauerteigen dienen. Zudem gibt es Bäckereien die Möglichkeit eines ganz eigenen Marketing-Ansatzes. Wenn zum Beispiel die Hefen eines Brotes vom Baum gegenüber stammen.

Es zählt zu den Besonderheiten der Bäckerei Schmitt in Frankenwinheim. Hier können Kundinnen und Kunden das Wasserschutzbrot kaufen. Sein Weizen wird weniger gedüngt als es bei Backweizen sonst üblich ist. Das Risiko, dass auf seinen Feldern Nitrat ins Grundwasser gelangt, verringert sich dadurch nachweislich.

Mehrere Bäckereien beteiligen sich an der Aktion. Aber nur bei Axel Schmitt wird dieses Brot mit den Hefen des Lindenbaums im Hof der Bäckerei gelockert. Ein absolutes Alleinstellungsmerkmal. Und wenn

sicher auch etwas Vorstellungskraft dazu gehört, das Linden-Aroma aus dem Gebäck herauszuschmecken, so ist es dennoch Gesprächsthema.

Hefen umgeben uns überall. Sie sitzen auf unserer Haut, auf Früchten, auf Obst, auf Blüten, im Grunde findet man sie auf allen organischen Oberflächen. Hefewasser ist ein einfacher Weg, sie zu kultivieren und fürs Backen nutzbar zu machen. Daher sind für das Ansetzen von Hefewasser auch nur drei Komponenten notwendig.

Hefe-Träger
Nährstoff
Wasser

1. Hefe-Träger

Im Grunde kann fast jeder organische Stoff dienen, auf dem sich Hefen tummeln. Bewährt haben sich Früchte, vor allem getrocknete. Jüngst gab es in der Facebook-Gruppe zum Magazin BROT einen umfangreicheren Test mit mehreren Früchten und Nährstoffen. Durchgesetzt hatten sich getrocknete Datteln sowie Feigen. Nicht überzeugt hatten Korinthen sowie frischer Apfel (wichtig dort: Schale und Gehäuse). Gerade letztere gehören zusammen mit Rosinen zu den häufigsten Empfehlungen.

Gibt es um die Bäckerei herum oder im Ort aber einen Baum, einen Strauch, eine bestimmte Frucht, dann lohnt es sich, diese zu nutzen, um daraus Hefen zu kultivieren. Der Artikel in der Lokalpresse kann im Grunde gleich mitgeplant werden.

Wichtig sind in jedem Fall unbehandelte Früchte oder Blüten. Handelt es sich um Tro-



ckenfrüchte, empfiehlt sich Bio-Qualität. Das macht es am wahrscheinlichsten, dass sich ausreichend Hefen finden, die sich kultivieren lassen. Sind die Früchte behandelt, tötet das in der Regel auch die Hefen.

Behandelt heißt bei Trockenfrüchten vor allem geschwefelt und/oder geölt. Einige sind auch mit Konservierungsstoffen versehen. Mit solchen Früchten lässt sich kein Hefewasser ansetzen. Ebenso wenig wie mit gespritzten Äpfeln. Im Grunde sollte man Trockenfrüchte nicht wählen, wenn auf der Verpackung noch ein Inhaltsstoff neben den eigentlichen Früchten aufgeführt ist.

2. Nährstoff

Hefen brauchen Futter. Kohlenhydrate. Also Zuckerstoffe. Im Test der Facebook-Gruppe kamen drei verschiedene Quellen zum Einsatz: Raffinierter Zucker, Rohrohrzucker sowie Honig. Gerade über letzteren ist manchmal zu lesen, er würde die Fermentation eher bremsen. Der Test hat das nicht bestätigt. Die Hefewasser mit raffiniertem Zucker sowie Honig waren am aktivsten. Honig kann zudem eigene Blütenhefen mitbringen, das dürfte in dem Prozess aber kaum eine Rolle spielen.



Eine Flasche, Wasser, unbehandelte Früchte und ein Süßungsmittel (hier: Honig) – mehr braucht es nicht, um Hefen fürs Backen zu kultivieren

3. Wasser

Hier genügt im Grunde einfaches Leitungswasser. Allerdings mit einer Einschränkung: Stark gechlortes Wasser verhindert die Fermentation. In dem Fall greift man besser zu Mineralwasser. Es sollte warm sein. Um 30°C herum fühlen sich Hefen am wohlsten. Da das Gefäß, die Früchte und der Süßstoff das Wasser noch abkühlen, startet man am besten mit 40°C.



Die Früchte werden mit Wasser und dem Süßungsmittel kräftig aufgeschüttelt, danach ist Geduld gefragt

Nach 24 Stunden schwimmen alle Früchte oben und an der Oberfläche zeigen sich erste Bläschen





Nach 48 bis 72 Stunden weist eine kräftige Schaumkrone auf Hefe-Aktivität im Wasser hin



Hefewasser kann trüb sein, die Früchte lösen sich manchmal fast auf. Das ist normal



Nach den gemachten Erfahrungen empfiehlt sich also ein Ansatz aus folgenden Zutaten:

- ▶ 50 g Feigen oder Datteln (getrocknet, unbehandelt)
- ▶ 30 g Honig
- ▶ 300 g Wasser (40°C)

Die Zutaten kommen in ein Gefäß und werden kräftig geschüttelt, bis sich der Honig (oder auch der Zucker) im Wasser aufgelöst haben.

Als Gefäß eignen sich Milchflaschen. Einerseits ist Glas ein stabiles Material, das dem Druck der entstehenden Gärgase besser standhält, zum anderen haben Milchflaschen eine ausreichend große Öffnung, durch die man die Früchte in die Flasche hinein, vor allem aber auch wieder heraus bekommt, wenn sie sich nach einigen Tagen mit Wasser vollgesaugt haben.

Wichtig: Hefewasser kann enormen Druck erzeugen. Es gab schon Küchenrenovierungen, die nach dem Öffnen oder nach einer ungewollten Explosion von Hefewasser-Flaschen nötig wurden. Daher ist es wichtig, den Deckel

Wenn sich nach drei bis vier Tagen viel Schaum bildet und die Aktivität im Wasser hörbar ist, lässt sich mit dem Hefewasser bereits backen



HEFEWASSER ALS GEBURTSHelfER

Der Neu-Ansatz von Sauerteig kann anstrengend sein. Die Zahl der Fehlversuche ist manchmal hoch. Schneller gelingt es mit Hefewasser. Zu gleichen Teilen mit Mehl gemischt, entwickelt sich innerhalb kurzer Zeit eine stabile Kultur.

der Flasche nach dem Schütteln wieder leicht zu öffnen und ihn nie fest zu verschließen. Gärgase müssen jederzeit entweichen können.

Es gibt dafür auch spezielle Gärgefäße mit Deckeln, die Luft entweichen ohne neue hinein zu lassen. Man findet sie unter Namen wie Airlock, Gärspond oder Luftschleuse. Wer dauerhaft mit Hefewasser arbeitet, mag solche eine Anschaffung in Erwägung ziehen, für den Einstieg tut's die Milchflasche.

Manche Menschen schwören auf Plastik. Dabei muss man zweierlei beachten: Um Fremd gärung zu vermeiden, sollte sich im Hefewasser ein nennenswert saures Klima entwickeln, der pH-Wert unter 4,3 liegen. Wie das Plastik darauf reagiert, hängt sicher von seiner Zusammensetzung ab. Zudem ist der Stoff instabiler, wenn sich doch Druck aufbauen sollte. Eine Plastikflasche explodiert tendenziell eher als Glas.

Wenn alles gemischt, gut durchgeschüttelt und der Deckel wieder leicht geöffnet ist, bleibt die Flasche ein paar Tage stehen. Am liebsten bei etwa 30°C. Das ist für die Hefe-Entwicklung eine ideale Temperatur. In einem kälteren Umfeld gelingt das Hefewasser genauso, es dauert nur womöglich etwas länger. Grob passt alles zwischen 18 und 30°C.

Nach der langen Zeit im Wasser sehen die Früchte oft nicht mehr schön aus. Sie sind als wahre Hefebomben aber nützlich und können püriert dem Teig zugegeben werden



Am Boden setzen sich Hefen ab, daher sollte die Flasche vor dem Benutzen oder Auffrischen des Hefewassers kräftig geschüttelt werden

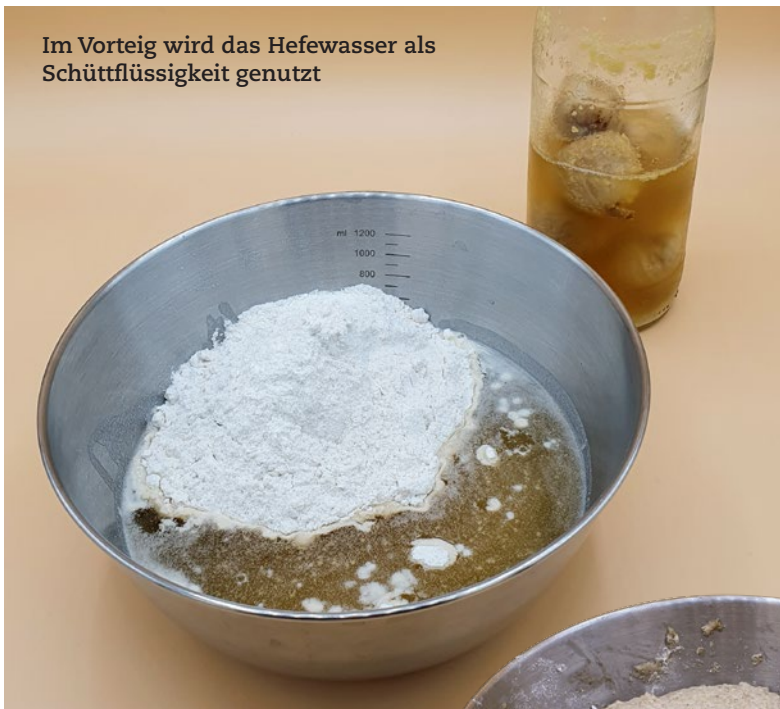
Nach 24 Stunden sollte sich an der Oberfläche bereits eine leichte Schaumkrone gebildet haben. Spätestens jetzt wird einmal der Deckel fest verschlossen, einmal kräftig geschüttelt und der Deckel wieder leicht geöffnet. So ein Schütteln empfiehlt sich ein- bis zweimal am Tag. Schließlich sollen die Hefen arbeiten und nicht schlafen.

Im Gegensatz zum Ansatz von Sauerteig entwickeln sich bei Hefewasser keine unangenehmen Gerüche. Sie sind eher hefig, fruchtig, erinnern an junge Weine oder Federweißen.



In einem Gefäß mit Gärdeckel lässt sich das Hefewasser explosions sicher aufbewahren

Im Vorteig wird das Hefewasser als Schüttflüssigkeit genutzt



Am vierten Tag sollte das Hefewasser dann aber einsatzfähig sein. Abhängig von den Früchten, ihrem Hefeansatz und der Temperatur, kann der Prozess schneller verlaufen oder eben auch langsamer. Zeigt sich aber zu diesem Zeitpunkt überhaupt noch kein Leben in der Flasche, wird es wahrscheinlich Zeit für einen neuen Versuch.

Das Hefewasser ist dann auch direkt bereit für seinen ersten Einsatz. Und den erlebt es künftig in den Vorteigen von Gebäcken. Hier ersetzt es Hefe oder Sauerteig. Dabei lässt man das Anstellgut oder die Hefe weg und ersetzt das Wasser – bei gleicher Mehlmenge – durch Hefewasser. Etwas komplizierter ist es beim Ersatz von Lievito Madre.

Da hier oft relativ viel in den Vorteig kommt, kann es nicht einfach weggelassen werden. Vielmehr fügt man Mehl und Hefewasser in gleicher Menge zum Vorteig hinzu. Wären des 1,500 kg LM gewesen, eben 1 kg Mehl und 500 g Hefewasser.

Nach der Reifezeit haben sich Aromen und Hefen im Vorteig entwickelt

Nach 72 Stunden, also drei Tagen, sollte sich bereits deutlich Leben in der Flasche zeigen. Es sprudelt, Bläschen steigen auf, es zischt nach dem Schütteln. Zu diesem Zeitpunkt war beim Gruppen-Experiment auf Facebook die Flasche einer Teilnehmerin bereits explodiert.

Im Grunde ist das Hefewasser an dieser Stelle wahrscheinlich fertig für Einsatz und Pflege. Da aber das Sprudeln wenig über die Triebkraft sagt, empfiehlt sich ein kleines Experiment, bei dem eine kleine Menge Mehl mit derselben Menge Hefewasser (zum Beispiel je 20 g) vermischt wird. Nach 8 bis 16 Stunden, sollte dieser Ansatz sein Volumen sichtbar vergrößert haben und Leben zeigen. Dann hat das Hefewasser nicht nur Blubb, sondern auch Trieb. Aber es hat wahrscheinlich noch einen pH-Wert über 4,3. Den senkt man, indem man dem Wasser noch einen Tag Zeit gibt.

Im Sinne der Produktionssicherheit ist das Gehen über Vorteige immer zu empfehlen. Denn das Hefewasser allein ist zu unberechenbar, um stabile Prozesse abzubilden.

Die Reifezeit der Vorteige ändert sich in der Regel nicht. Denn auch wenn deutlich mehr Hefewasser als Anstellgut im Vorteig steckt – es arbeitet langsamer als Sauerteig & Co. Daher ergibt seine Verwendung als Schüttwasser im Hauptteig auch selten Sinn. Weder im Zusammenspiel mit anderen Triebmitteln noch als Solist. Entweder übernimmt das andere Triebmittel die Fermentation (das Hefewasser ist also egal) oder sie dauert so lange, dass es der Krume nicht gut tut.

Wichtig ist es, das Hefewasser vor seinem Einsatz kräftig zu schütteln. Denn die Hefen setzen sich am Boden ab. Da sind sie weniger

HEFEWASSER ANSETZEN UND PFLEGEN IN KÜRZE



In einem Test verschiedener Kombinationen schnitten Datteln/raffiniertes Zucker sowie Feigen/Honig am besten ab, aus Ihnen wurde triebstarkes Hefewasser

nützlich als im Teig. Daher ist die Umwälzung des Flascheninhaltes wichtig.

Bleibt die Frage nach der Pflege. Zunächst mal wohnt das Hefewasser künftig in der Kühlung, also um 4°C. Dort kann es ohne Beachtung für Monate stehen, ohne Triebkraft zu verlieren. Es ist in dieser Hinsicht also pflegeleichter als Sauerteig oder Lievito Madre und jederzeit für den Einsatz bereit. Spätestens aber nach der Verwendung muss wieder aufgefüllt werden.

Dafür genügt ein Teil des Ansatzes. Er wird wie beim ersten Mal mit Wasser, Früchten und Süßungsmittel gefüttert. Im Verhältnis

- ▶ 18 Teile Trinkwasser
- ▶ 6 Teile Hefewasser
- ▶ 3 Teile Früchte
- ▶ 2 Teile Süßungsmittel

Beispiel: 1.000 g Trinkwasser, 330 g Hefewasser, 165 g Früchte, 110 g Süßungsmittel

Nach 12 bis 48 Stunden im Temperaturbereich zwischen 18 und 30°C (je wärmer, desto schneller) sollte wieder so viel Leben in der Flasche sein, dass es zurück in die Kühlung geht.

Man kann die Früchte bei der Pflege weglassen, das verlangsamt aber die Entwicklung. Besser fügt man neue hinzu. Dabei ist es ratsam, bei einer Frucht-Sorte zu bleiben. Mit der haben sich die Mikroorganismen bereits

- 50 g Früchte (unbehandelt)
- 30 g Süßungsmittel
- 300 g Wasser (40°C)

Mischen, kräftig schütteln und an einem warmen Ort gehen lassen. Ideal sind 30°C. Nach 2-4 Tagen sollte der Ansatz einsatzfähig sein. Er lebt fortan im Kühlschrank.

Auffrischung:

- 100 g Hefewasser
- 50 g Früchte (unbehandelt)
- 30 g Süßungsmittel
- 300 g Wasser (40°C)

Mischen, kräftig schütteln und an einem warmen Ort gehen lassen. Ideal sind 30°C. Nach 12-48 Stunden sollte das Hefewasser einsatzfähig sein. Er lebt fortan wieder im Kühlschrank.

angefreundet, die Kultur ist stabiler als bei einem Wechsel von Früchten.

Alte Früchte sehen in der Regel nicht appetitlich aus, manche lösen sich auch teilweise im Hefewasser auf. Gleichwohl sind sie alles andere als Müll. Vielmehr enthalten sie selbst auch eine hohe Hefekonzentration. Man kann sie also gemeinsam mit dem Hefewasser pürieren und zum Vorteig geben. Das verändert den Geschmack des Brotes nicht. Die Zuckerstoffe der Früchte wurden während der Stoffwechsel-Prozesse im Hefewasser nahezu vollständig abgebaut.

Mit einem Hefewasser hat man also ein unkompliziertes Triebmittel jederzeit griff- und einsatzbereit in der Kühlung. Damit ergänzt es die gängigen Treiber perfekt. Und es ermöglicht, eine Geschichte zu erzählen, die sich vom Wettbewerb abhebt. Denn ein Brot, getrieben von den Hefen der Schmitt'schen Lindenblüte gibt es eben nur bei der Bäckerei Schmitt. 🍯



In der Bäckerei Schmitt liefert nicht nur die Linde im Hof Hefen. Axel Schmitt experimentiert mit verschiedenen Aromen



Wildhefe- Brot

Hefewasser als alleiniges Triebmittel bringt hier geschmackvolle Laibe mit feiner Krume in den Brotkorb. Dabei ersetzt es das Schüttwasser komplett. Umso wichtiger ist eine lange Gare, damit das Hefewasser seine Wirkung voll entfalten kann. Dem Aroma tut das zusätzlich gut.

Hefewasser-Anstellgut

- ▶ 1,765 kg Wasser
- ▶ 0,035 kg Aprikosen (getrocknet, unbehandelt)
- ▶ 0,035 kg Zwetschgen (getrocknet, unbehandelt)
- ▶ 0,035 kg Sultaninen (unbehandelt)
- ▶ 0,035 kg Honig
- ▶ 0,035 kg Apfel (unbehandelt)

⦿ Das Wasser mit den Früchten und dem Honig mischen. In ein sauberes, verschließbares Gefäß geben und verschließen. 72 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen.

⦿ pH-Wert: 3,8

Hefewasser

- ▶ 1,940 kg Hefewasser-Anstellgut (abgesiebt)
- ▶ 3,885 kg Wasser
- ▶ 0,035 kg Aprikosen (getrocknet, unbehandelt)

- ▶ 0,035 kg Zwetschgen (getrocknet, unbehandelt)
- ▶ 0,035 kg Sultaninen (unbehandelt)
- ▶ 0,035 kg Honig
- ▶ 0,035 kg Apfel (unbehandelt)

⦿ Die Zutaten mischen, in ein sauberes, verschließbares Gefäß geben und verschließen.

⦿ 8-12 Stunden bei Raumtemperatur gären lassen. Es soll sich ein Druck im Gefäß aufbauen, wie bei einem leicht vergorenen, frischen Apfelsaft.

⦿ pH-Wert: 3,8

Quellstück

- ▶ 1,000 kg Roggenschrot (grob)
- ▶ 2,000 kg Wasser

Mischen: gründlich von Hand

Teigtemperatur: 24°C

Teigruhe: 12-18 Stunden

Hauptteig

- ▶ 9,000 kg Weizenmehl 812
- ▶ 6,000 kg Hefewasser
- ▶ 3,000 kg Quellstück
- ▶ 0,225 kg Salz
- 18,225 kg Teig

Kneten: 10 Minuten langsam,

2 Minuten schnell

Teigtemperatur: 27°C

Teigruhe: 14-18 Stunden bei Raumtemperatur

Aufarbeitung

- ⦿ Teiginlage 500 g
- ⦿ Teigstücke abwiegen und rund vorwirken. Danach rund aufarbeiten und auf Tücher absetzen. 60 Minuten im Gärschrank gehen lassen.
- ⦿ Vor dem Backen eine halbe Stunde bei Raumtemperatur antrocknen lassen.
- ⦿ Auf den Einschießer absetzen und mit Weizenmehl 812 gleichmäßig



Wichtig sind unbehandelte Trockenfrüchte für das Kultivieren und Nutzen der natürlichen Hefen




Das Hefewasser wird als Schüttflüssigkeit und Triebmittel im Teig verwendet. Das restliche Hefewasser kann in der Kühlung bis zum nächsten Einsatz gelagert werden

Rezept & Bilder:
Richemont Fachschule



 @richemont_fachschule

 /richemontfachschule

 www.richemont.swiss



Vor dem Backen lässt man die Teiglinge eine halbe Stunde bei Raumtemperatur antrocknen




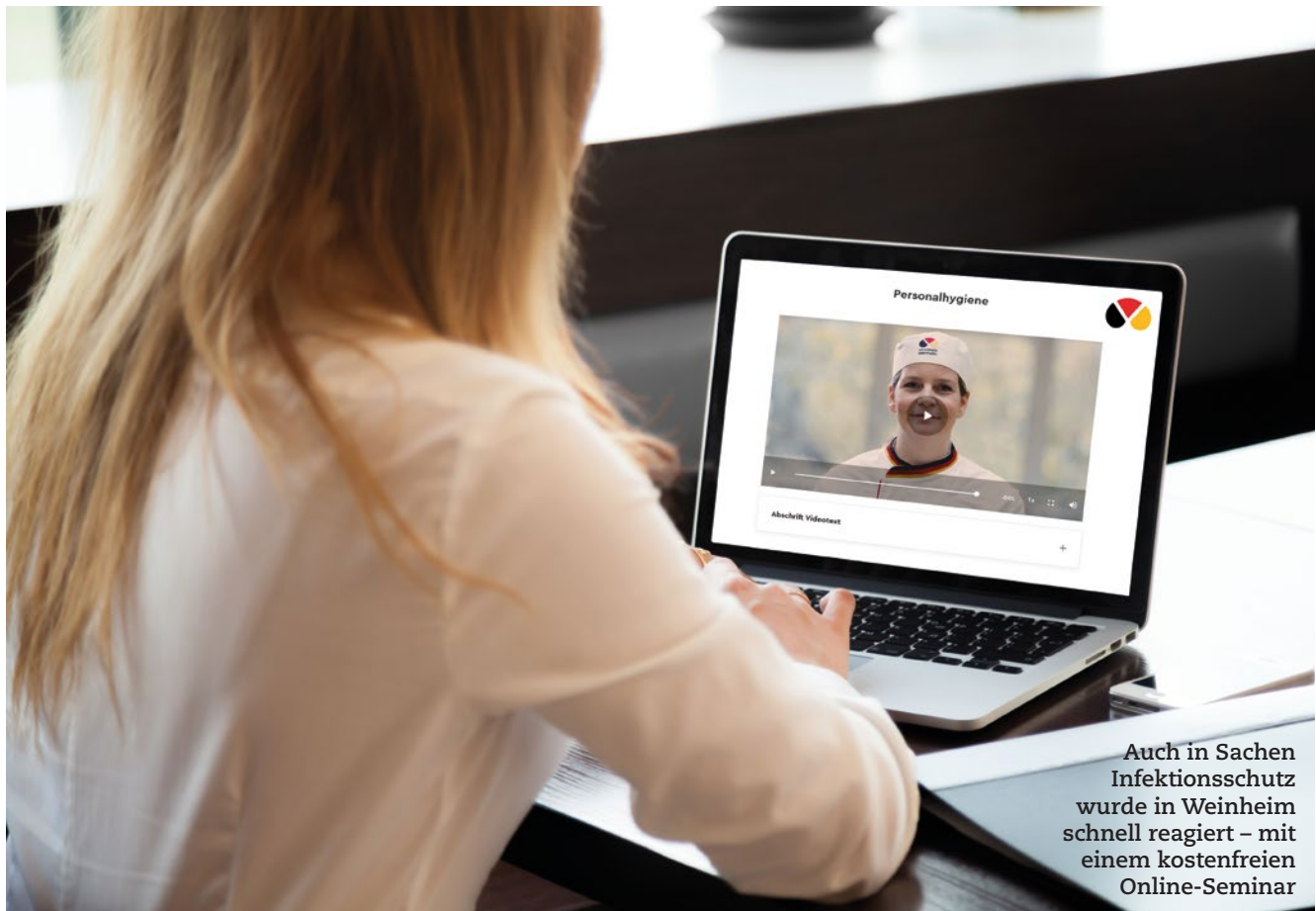
Das Volumen der Brote ist etwas geringer, als wenn mit Backhefe gearbeitet wird. Die Porung im Inneren wirkt trotzdem nicht satt



stauben. Fünfmal senkrecht schneiden und jeweils jede zweite Spalte mit feinen Schnitten versehen.

Backen

Schwaden: normal,
nach 15 Minuten Zug ziehen
Backtemperatur: 250°C,
fallend auf 230°C
Backzeit: 35 Minuten. 



Auch in Sachen Infektionsschutz wurde in Weinheim schnell reagiert – mit einem kostenfreien Online-Seminar

Neue **Online-Seminare** der Bundesakademie **Bildung am Monitor**

Die Weinheimer Akademie ist ein Paradebeispiel dafür, wie Krisen neue Wege eröffnen und wie die aktuelle Pandemie nachhaltig neue Geschäftsmodelle provoziert. Aus der Not geborene Online-Seminare erwiesen sich als großer Erfolg und sind nun fester Bestandteil des Weiterbildungs-Programms. Im Herbst werden neue Kurse aufgelegt.

Mit den neuen Regeln zu Pandemie-Eindämmung kam im März auch das Geschehen in der Bundesakademie des Backhandwerks in Weinheim zum Erliegen. Das Team reagierte schnell und stellte in kurzer Zeit ein umfassendes Programm kostenfreier Online-Seminare auf die Beine.

Da ging es um die richtigen Schlussfolgerungen aus der Krise, aber auch um wirtschaftliche und handwerkliche Themen. In vielen Bäckereien wurde das Angebot dankend angenommen und oft gelobt. Für einige lag der Fokus auf dem virtuellen Treffen mit Kol-

leginnen und Kollegen, andere zogen viel neues Fachwissen aus den in der Regel 60- bis 90-minütigen Präsentationen.

An den rund 50 Webinaren nahmen insgesamt mehr als 5.000 Menschen aus allen Ecken der Welt teil. Für Akademie-Direktor Bernd Kütscher lag es damit auf der Hand, Online-Seminare zu einem festen Bestandteil des Akademie-Angebotes zu machen. Bereits im Mai gab es erste Webinar-Pakete zu buchen. Dabei hatten Interessierte die Wahl aus einem Fünfer-Paket für 240,- Euro oder einem Paket mit zehn Webinaren für 320,- Euro.

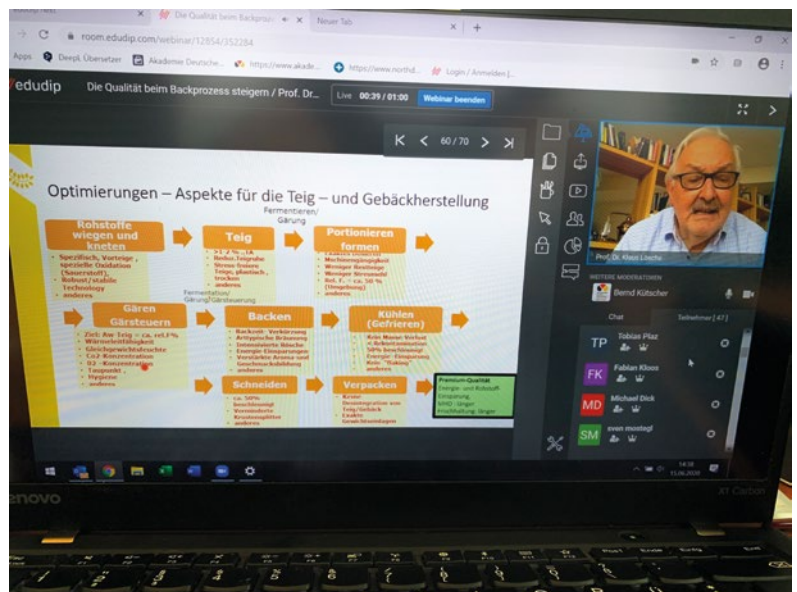
Ein Vorteil ist zweifelsohne, dass die Zahl der Teilnehmer/innen eines Betriebes individuell bestimmt werden kann. Ob nun eine Person vor dem Monitor sitzt oder ein ganzes Team das Webinar per Beamer

verfolgt – das relativiert den ohnehin günstigen Preis noch einmal erheblich. Ohnehin erlauben die Regeln der Akademie, den Login an bis zu zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu geben.

Der Themen-Reigen bildet ein buntes Spektrum ab. Von übergeordneten Fragestellungen zur Zukunft des Handwerks über tiefgehende handwerkliche Themen wie den Prozessen im Teig bis hin zu Fragen der Personalführung. Dabei stehen Referentinnen und Referenten wie Prof. Dr. Klaus Lösche, Berater Marcello Camerin, Professor Michael Kleinert oder Psychologin Annette Fürst für ein hohes Maß an Kompetenz.

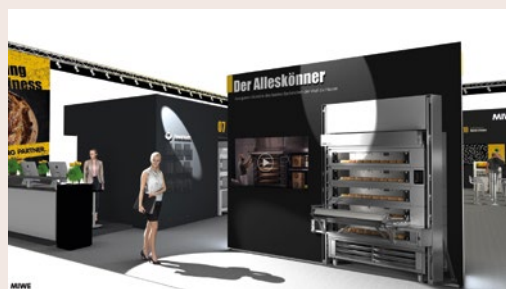
Im Herbst startet das neue Webinar-Angebot nach gleichem Muster. Inhaltlich, verspricht Bernd Kütscher, werde es „einen vergleichbaren Rahmen haben und wieder sehr namhafte und teilweise auch besondere Referenten bieten. Ich ziehe ein paar Überraschungen aus dem Hut.“

Publiziert wird das neue Programm unter www.akademie-weinheim.de. 📄



Experten wie Professor Dr. Klaus Lösche gaben tiefe Einblicke in Themen wie die thermo-dynamischen Zusammenhänge in der Bäckerei

ONLINE-MESSE



Die Covid-19-Pandemie beschleunigt die Digitalisierung an vielen Stellen. Auch der fränkische Bäckereianlagenbauer MIWE bietet Interessierten erstmals eine Online-Messe. An zwei Tagen gibt es Ende August die Möglichkeit, Fachvorträge zu hören, Produktpräsentationen zu sehen und sich inspirieren zu lassen. Laut Marketingleiter Eike Schmidt ist diese Art der Kommunikation eine logische Fortsetzung der Online-Aktivitäten auf Instagram, YouTube & Co., allerdings eben beschleunigt durch die Umstände.

„Das, was unsere Kunden auf Messen von uns erwarten“, so Schmidt, „können wir selbst unter gelockerten Einschränkungen einer Corona-Pandemie auf herkömmliche Weise derzeit nicht realisieren.“ Daher war für das Arnsteiner Team auch schon früh klar, in diesem Jahr auf keiner realen Messe mehr auszustellen. Budget und Energie flossen stattdessen frühzeitig in das neue Format.

Das ähnelt tatsächlich einer gängigen Messe. Besucherinnen und Besucher können sich in verschiedenen Messehallen bewegen und einzelne Stände ansteuern. Die Informationsdichte zu den einzel-

nen Produkten und Themenwelten sei jedoch auf der Online-Messe deutlich höher und individueller, versprechen die Macher/innen. User können aus einer Vielzahl von Bildern, Texten, Videos und Dokumenten jene Informationen zusammenstellen, die sie brauchen – von technischen Daten bis hin zu erklärenden Anwendungsvideos.

Über eine Chat-Funktion besteht zudem die Möglichkeit, direkt mit MIWE-Leuten Kontakt aufzunehmen und Fragen sofort zu stellen. Das Vortragsprogramm zu aktuellen Themen aus der Welt des Backens findet nach einem festgesetzten Zeitplan statt. Die Vorträge enden jeweils mit einer Fragerunde. Vorherige Anmeldung ist nötig.

Knowhow kommt zudem von externen Partnerinnen und Partnern wie dem Richemont Kompetenzzentrum, Unternehmensberatung Gehrke Econ, Hübner Energie Consulting oder der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung.

Unter www.miwe.de/online-messe ist das Event am 25. sowie 26. August jeweils von 7.30 Uhr bis 18 Uhr zugänglich. Vorherige Anmeldung ist notwendig.



Bäcker-
Gesellin auf
Wanderschaft

Die Vorbereitung

War sie bis zum Beginn der Industrialisierung Pflicht-Teil der handwerklichen Ausbildung, ist die Wanderschaft in den letzten 100 Jahre schwer aus der Mode gekommen. Geschätzte 400 bis 600 Frauen und Männer sind aktuell auf Walz. Eine von ihnen ist Helen. Hier schreibt sie über ihre Erlebnisse der entbehrungsreichen Tour.

Schon zum Beginn meiner Ausbildung wusste ich, dass ich nach dem Gesellenbrief noch einmal richtig auf Reisen gehen möchte, immer auch verbunden mit dem Gedanken, dabei zu arbeiten, um so die Reise zu finanzieren und etwas dazu-zulernen. Die Idee hatte ich aus meinem ökologischen Jahr auf einem französischen Gemüsehof mitgebracht, wo es immer viel Austausch mit (Welt-)Reisenden über Arbeitsvermittlungs-Portale wie wwoof und helpx gab. Die Freiwilligen kamen für einige Zeit zu uns auf den Hof, um gegen Kost und Logis zu helfen.

Obwohl ich damals schon sah, dass Reisen auch sehr gut ohne oder mit wenig Geld funktioniert, kamen immer wieder Zweifel, ob das auch wirklich machbar sei. Allein schon die Krankenversicherung kostet rund 160,- Euro monatlich.

Im Dezember 2017 erfuhr ich in Olpe im Rahmen meines letzten Ausbildungs-Lehrgangs, dass es die Wanderschaft auch für Bäcker gibt. Sie haben uns dort für weitere Fragen auf die Seite baeckerwalz.de verwiesen. Wie ich mittlerweile weiß, werden dort gestellte Kontaktanfragen allerdings über mehrere Personen weitergeleitet – meine ist damals wohl irgendwo hängen geblieben, sodass ich im Internet weiter suchte und über Umwege E-Mail und Telefonnummer der gereisten Bäckerin Sarah Schumann erhielt, die schon seit einigen Jahren wieder zu Hause ist.



90 Zentimeter soll das Loch tief sein, um den Inhalt vor Frost zu schützen. Gegraben wurde mit einem Löffel

Nach der Rückkehr wartet im Boden der Willkommen-zurück-Trunk



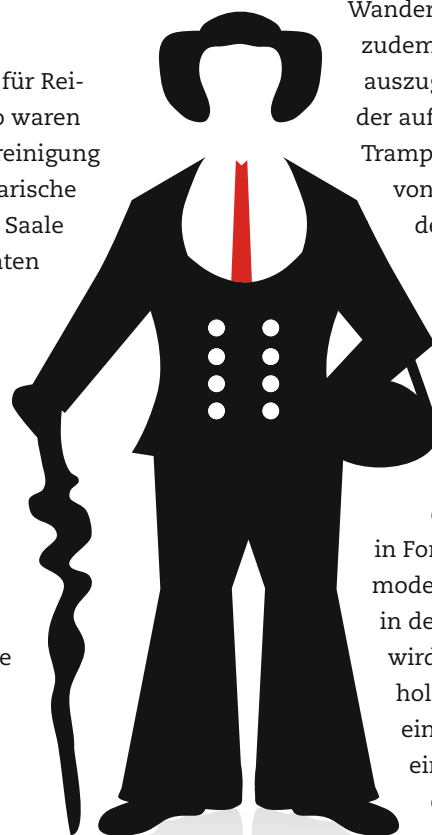
Sie nahm sich viel Zeit, um mir viele Fragen zu beantworten, gab mir Termine von Wandergesellentreffen, wo man als Interessent, wie es heißt, zureisen und reisende Gesellen kennenlernen kann. So machte ich mich im Mai 2019 auf den Weg ins Wendland, um dort am Treffen des Freien Begegnungsschachtes teilzunehmen.

Solche Treffen sind meist auch offen für Reisende anderer Vereinigungen. Und so waren auch Freireisende dort, die keiner Vereinigung angehören. Sie warben für eine solidarische Baustelle im Sommer in Halle an der Saale und sagten mir, dass auch Interessenten wie ich herzlich willkommen seien.

Erste Herausforderung war das Finden eines Exportgesellen. Diese Wahl ist wahrscheinlich die wichtigste. Die Losgezeit, die man gemeinsam verbingt, beträgt im Durchschnitt drei Monate. Das ist eine Menge Zeit, um sich auf die Nerven zu gehen. Während der ersten Monate führt der Exportgeselle seinen Jungreisenden in die Traditionen und Rituale ein. Er ist Freund, Mutmacher, Partner und strenger Lehrer zugleich.

Es ist wichtig, wie man sich als Wandergeselle in der Öffentlichkeit, aber auch untereinander verhält. Die meisten Regeln waren früher selbstverständlich

für jedermann, heute gelten sie oft als nicht mehr wichtig. Zum Beispiel, dass man den Hut beim Essen, in der Küche und in der Kirche abnimmt oder dass man sein Jacket als Zeichen des Friedens schließt, wenn man zu fremden Menschen geht. Früher konnte man seinen Degen nicht ziehen wenn das Jacket geschlossen war.



Die Kluft verrät bereits das Gewerk des Wandernden. Sie ist für die gesamte Zeit das Zuhause und will sorgsam ausgewählt werden

Wandergesellen haben kaum Geld, sie gehen zudem die Verpflichtung ein, keines zum Reisen auszugeben. Entsprechend sind wir immer wieder auf die Hilfe der Menschen angewiesen, beim Trampen zum Beispiel. So trägt jeder einzelne von uns eine Verantwortung dafür, die Wandergesellen in der Gesellschaft vernünftig zu repräsentieren, um kein schlechtes Licht auf uns fallen zu lassen. Wir brauchen das Vertrauen unserer Mitmenschen.

Es dauert eine Weile, bis man alle Regeln verinnerlicht hat und sich automatisch daran hält. Losgezeit ist die Trainingsphase. Einige Dinge werden in Form von Spielen verinnerlicht. Quasi die moderne Variante der antiautoritären Erziehung, in der die Fortschritte belohnt werden. Oder es wird zur traditionellen Methode mit dem Kerbholz gegriffen. Der Jungreisende bekommt ein Stück Holz, in das bei jedem Regelverstoß eine Kerbe eingeritzt wird. Am Ende der ersten Woche wird dann je nach Anzahl der Kerben eine Auslöse gefordert. Dann muss man zum Beispiel einen Kuchen backen oder eine Kiste Bier spendieren. Bei vielen Kerben ist mehr Kreativität gefragt.

Die Besteigung des Ortsschildes ist eine Herausforderung in der noch steifen Kluft

Auf der anderen Seite warten die anderen Wandergesellen auf die Jungreisende



Auf der Suche nach so einem Exportgesellen fuhr ich im Juni nach meiner Gesellenprüfung nach Halle. Ich verbrachte vier schöne Wochen auf der Sommerbaustelle, auf der sich jedes Jahr mehrere Wandergesellen begegnen und gemeinsam ihre Arbeitszeit einem solidarischen Projekt schenken. Projekt und Ort wechseln jedes Jahr.

Ich durfte in der Küche mithelfen, die von dem reisenden Koch Paul und dem reisenden Bäcker und Konditor Falk organisiert wurde. Die Besetzung des Küchenteams wechselte häufig, je nachdem wer gerade da war. Und zu Essen gab es hauptsächlich das, was wir aus den Spenden der Tafel kochten.

Gegen Ende meiner Zeit dort fragte ich Paul, den Koch, ob er mich abholen würde. Wir einigten uns auf den 19. November als Losgedatum. Ich hatte meinen Exportgesellen gefunden. Die Abschlussparty mit etwa 250 Leuten bereiteten wir – neben der täglichen Versorgung – eine Woche lang vor. Die Bäcker nachts, die Köche tagsüber. Es war eine fantastische Feier. Danach machte ich mich mit einer Packliste, vielen neuen Eindrücken und großer Vorfreude auf den Weg zurück nach Hause ins Münsterland.

Ganz oben auf der Liste stand die Kluft. Mit der ist es wie beim Auto: Man kann einen Gebrauchtwagen fahren oder sich einen Porsche leisten. Die meisten Wandergesellen gehen mit einer günstigen Kluft los. Wenn man dann weiß, wie sie aussehen soll, welche Taschen nötig sind, geht man zu einem Kluftschneider, der eine Kluft nach individuellen Wünschen und nach Maß anfertigt.



Das kostet dann schon mal 1.500,- bis 2.500,- Euro. Dabei ist aber immer zu bedenken, dass wir während der Wanderschaft ansonsten so gut wie kein Geld mehr für Kleidung ausgeben – außer für Unterwäsche und neue Stauden.

Für das Losgehen gibt es manchmal die Möglichkeit, eine abgelegte Kluft von einem anderen Gesellen zu tragen. Das kostet im besten Fall einen Kuchen oder eine Kiste Bier. Oder man geht, so wie ich, zur Maßschneiderei eines Großproduzenten. Die können auch Taschen und Extras einnähen und Pepita verwenden, also das für Lebensmittelgewerke klassische Stoffmuster.

Denn jedes Gewerk hat seine eigene Kluftfarbe, die kann man nicht einfach so von der Stange kaufen. Mein Exportgeselle Paul

Für mindestens drei Jahre
und einen Tag geht es
in die Fremde. Näher als
50 Kilometer darf man
dem Heimatort nicht
mehr kommen



und zwei weitere Wandergesellen trafen sich mit mir vor Ort, gaben mir Tipps, worauf ich achten sollte und was praktisch ist.

Die meisten Leute mit einer Standardfigur haben keine Probleme mit so einer Kluft, selbst wenn sie nicht perfekt sitzt. Dafür kostet sie auch nur um 700,- Euro. Bei der Bequemlichkeit sollte man aber keine Abstriche machen, denn wir haben die Kluft jeden Tag an. Das ist gewissermaßen unser Zuhause, in dem wir auch alle wichtigen Sachen tragen. Ausreichend Taschen sind daher genauso wichtig.

Die Wartezeiten bei den Schneidern sind sehr unterschiedlich, je nach Saison und Zahl der Gesellen, die sich gerade auf Wanderschaft machen. Ich habe nach dem Maßnehmen etwa zwei Monate gewartet. Bei einem spezialisierten Kluftschneider kann es auch ein halbes Jahr dauern.

Ich habe mich für die Wanderschaft den Vereinigten Löwenbrüdern und -schwestern Europas (V.L.E.) angeschlossen.

Richemont

Reduzieren Sie Ihre Betriebskosten!



Optimieren Sie Ihre Abläufe und erzielen Sie eine bessere Qualität. Wir, die Bäcker mit L(a)eib und Seele von Richemont unterstützen Sie durch **mass-geschneiderte Beratung**, damit Sie erfolgreich sind.

Fachtechnische Beratungen

Problemlösung oder Neuausrichtung? Wir erarbeiten Lösungen – für Sie und mit Ihnen – und zeigen Ihnen das Potential für Optimierungen auf.

Produktentwicklung

Wir unterstützen Sie bei der Entwicklung und Umsetzung Ihrer Ideen.

Qualitätsverständnis

Qualitätsbeurteilung und Mitarbeiter dahingehend sensibilisieren.

Die Qualität ist eine Grundvoraussetzung für jedes erfolgreiche Fachgeschäft – machen Sie dabei keine Kompromisse! Setzen Sie sich mit uns in Verbindung! Wir beraten Sie gerne – kompetent, praxisnah, individuell und vertraulich.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

RICHEMONT KOMPETENZZENTRUM

Telefon +41 41 375 85 85
www.richemont.swiss





Gereist wird, ohne dafür Geld auszugeben. Also oft per Anhalter

Im April 2016 gegründet, ist es eine der jüngsten Wandergesellen-Vereinigungen. Diese Vereinigungen heißen traditionell „Schacht“ und sind für uns Wandergesellen wichtige Einrichtungen. Einige betreiben zum Beispiel Unterkünfte. Unser Schacht unterstützt die Wandergesellen aus allen Bereichen der Lebensmittel produzierenden und verarbeitenden Gewerke vor allem durch Vernetzung. So kann man sich während der Wanderschaft und auch darüber hinaus austauschen.

Einmal im Jahr – am 3. Oktober – findet ein verpflichtendes Treffen statt. Darüber hinaus besagen die Regeln der Vereinigten Löwenbrüder und -schwestern, dass wir von den anderthalb Jahren Mindest-Arbeitszeit während der Walz ein Jahr im Lebensmittelhandwerk arbeiten müssen.

Gerade als Jungreisender hat man viel zu lernen, wird hin und wieder mal streng behandelt. Bei Paul und mir hat es ganz gut funktioniert. So gut, dass wir nach zwei Monaten ein Paar geworden sind. Wir hielten es dann für besser, getrennt zu wandern. Mit Falk, dem Bäcker und Konditor, den ich zusammen mit Paul in Halle kennengelernt hatte, habe ich weitere zwei Monate Losgezeit verbracht. Hin und wieder kommt es vor, dass sich Exportgeselle und Jungreisender vorzeitig trennen, weil es doch eine ungünstige Kombination war. Also Augen auf bei der Exportwahl.

Im November war es dann soweit. Ich war bereit, mich zu verabschieden. Immerhin für mindestens drei Jahre und einen Tag. Und das mit wenig Kontaktmöglichkeit. Denn wir Wandergesellen reisen ohne Mobiltelefon. Wenn wir einen Computer finden, lassen sich E-Mail oder soziale Medien nutzen. Aber die meiste Zeit verbringt man offline. Und Wanderschaft bedeutet, fremd zu sein. Man akzeptiert eine Bannmeile von 50 Kilometern. Näher darf man der Heimat nicht kommen. Trotz einer gewissen Traurigkeit brachte dieser Tag einige der schönsten Stunden meines Lebens.

Ein geeignetes Ortsschild zum Abschiednehmen hatte ich gemeinsam mit Paul bereits ausgesucht. Er besuchte mich mehrere Male, um meine Familie kennenzulernen, Fragen zu beantworten und mich auf das Losgehen vorzubereiten, indem er mir zeigte, wie man das traditionelle Gepäck packt.

Mit viel Unterstützung von meinen Eltern und der ganzen Familie organisierten wir



Bis zur Reformationen waren wandernde Frauen selbstverständlich. Mit der Einschränkung ihrer Selbstständigkeit blieb ihnen diese Tradition vorenthalten. So wurde die Walz ein rein männliches Thema. Viele Schächte akzeptieren bis heute nur Männer als Mitglieder. Aber geschätzte zehn Prozent der Handwerker auf Walz sind inzwischen wieder Frauen



Nach dem Losgehen geht kein Blick mehr zurück. Dafür sorgen im Zweifel die anderen Wandergesellen

WANDERBUCH

Das Wanderbuch zählt zu den wichtigsten persönlichen Dokumenten während der Wanderschaft. Dabei ist es bei den traditionellen Schächten während der Walz Eigentum des jeweiligen Schachtes. Erst mit dem erfolgreichen Ende der Wanderzeit geht es in den persönlichen Besitz über. Freie Wandergesell(inn)en sowie Angehörige der moderneren Schächte besitzen ihr eigenes Wanderbuch. Es gilt als vertraulich, soll nicht herumgegeben und nicht veröffentlicht werden. Einige Gesellenvereinigungen bieten standardisierte Wanderbücher an, in denen Zeugnisse und Städtessiegel der bereisten Orte gesammelt werden. Daneben gibt es manchmal ein privates Wanderbuch für die persönlichen Erinnerungen, wobei die Wandergesell(inn)en nie selbst hineinschreiben. Einige Wanderbücher vereinen beide Funktionen.



eine große Abschiedsparty, zu der ich Freunde, Nachbarn, Familie und ehemalige Mitbewohner einlud. Es war ein superschönes Fest, auch wenn ich unbegründeter Weise total aufgeregt war. Am Sonntag hieß es dann Aufräumen, ein letztes Mal Oma besuchen und endgültig alle Sachen zusammenpacken, denn am Montagmorgen sollte es losgehen.

Gegen 11 Uhr waren wir mit dem Bürgermeister verabredet, der mir und allen anderen rund 30 Gesellen den Stempel meiner Heimatgemeinde Telgte in das Wanderbuch drückte. Anschließend ging es zum Ortsschild, wo schon Freunde und Familie auf uns warteten. Hier sollte ich nun ein 90 Zentimeter tiefes Loch graben, um einige Erinnerungen und gute Wünsche von Freunden und Familie sowie eine Flasche Willkommensschnaps für die Heimkehr zu vergraben. 90 Zentimeter, damit der Frost die Flaschen nicht zerstören kann.

Das Graben dauerte einige Stunden, denn ich hatte nur einen Löffel zur Verfügung und musste das Loch später auch noch mit Hilfe von Freunden und Familie gegen die anderen Gesellen verteidigen, die so meine Entschlossenheit testeten, auch wirklich loszuwollen.

Dann ging es ans Abschiednehmen. Mithilfe meiner Familie schaffte ich es gerade so hoch aufs Ortsschild. In der neuen, noch steifen und außerdem vollgepackten Hose konnte ich meine Beine kaum 15 Zentimeter über den Boden heben. Als ich oben auf dem Ortsschild saß, gab es noch ein Feuerwerk, das meine Brüder organisiert hatten. Dann durfte ich mich endgültig verabschieden und mich auf die „fremde“ Seite des Ortsschildes in die Arme meiner neuen Kameraden fallen lassen. Die drehten mich um und gaben Acht, dass ich nicht mehr zurückblickte. ☒



Rezept: Sebastian Marquardt
Bild: Jan Schnare



Poolish

- ▶ 3,100 kg Weizenmehl 1050
- ▶ 3,100 kg Wasser
- ▶ 0,015 kg Frischhefe

Mischen: 5 Minuten langsam
Teigtemperatur: 10°C
Teigruhe: 12-20 Stunden bei Raumtemperatur

Brühstück

- ▶ 3,100 kg Maisgrieß (Polenta, grob)
- ▶ 3,600 kg Wasser (kochend)
- ▶ 0,200 kg Salz

Mischen: klümpchenfrei, händisch
Teigtemperatur: 85°C
Teigruhe: 4 Stunden bei Raumtemperatur, dann bis zu 48 Stunden im Kühlhaus

Hauptteig

- ▶ 6,215 kg Vorteig
- ▶ 6,900 kg Brühstück
- ▶ 3,800 kg Weizenmehl 550
- ▶ 0,015 kg Hefe
- ▶ 16,930 kg Teig

Kneten: 8 Minuten langsam,
3 Minuten schnell
Teigtemperatur: 26°C
Teigruhe: 2,5 Stunden

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 880 g
- ⦿ Den Teig abwiegen, rundwirken und mit Schluss nach oben in bestaubte Gärkörbe absetzen.
- ⦿ 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Backen

Schwaden: normal
Backtemperatur: 250°C,
fallend auf 220°C
Backzeit: 50 Minuten. ■



Maisje


Grobes Maisschrot gibt diesem Brot einen rustikalen Biss. Geschmacklich aber ist es mild und schmeichelt dem Gaumen eher. Das macht es perfekt für jeden Anlass – pur zum Salat oder belegt für die Brotdose. Ein Allrounder für besondere Herbsttage.



Traditionelle Holzofen-Bäckerei in Kanada

Zurück zu unbekannten Wurzeln

Er war Fotograf, wollte aber Bäcker werden. Am Ende erfüllte sich Byron Fry seinen Traum. Nicht ahnend, in welche Fußstapfen er damit treten würde. Heute versorgt er Bäckereien mit Mehl aus der eigenen Mühle und die Nachbarschaft im kanadischen Victoria mit hervorragenden Backwaren.

Text: Samuel Kargl
 www.samskitchen.at

Geschichte begegnet den Besuchern der Stadt auf Schritt und Tritt. Dabei ist Victoria, Hauptstadt der kanadischen Provinz British Columbia, kein besonders alter Ort. Zählt man die umliegenden Gemeinden mit, lässt sich ihr Ursprung 1843 ausmachen, mit der Errichtung eines Handelspostens der Hudson's Bay Company.

Pelzhandel, Holz und Gold machten die Stadt berühmt und groß. 370.000 Einwohner zählt sie heute. Und strahlt dennoch kein Großstadt-Flair aus. Aber eben viel Geschichte. So wie die der Familien-Bäckerei Fry.

Als junger Fotograf unternahm Byron Fry eine lange Motorradtour quer durch Nordamerika, ausgehend von Vancouver nach Montreal

an die Ostküste, North Carolina und zurück über die Großen Ebenen bis an die Westküste nach Vancouver. Es war eine Tour, um Bilder von der nordamerikanischen Bäckerszene zu machen, eine Suche nach traditionellen Bäckereien.

Es blieb nicht bei der Rolle des Beobachters mit Kamera. Vielmehr wuchs Byrons Drang, selbst mit Teig zu arbeiten. Auf seiner Reise sammelte er verschiedene Sauerteig-Starter, um aus ihnen einen Gemeinschafts-Sauerteig zu machen. Denn in ihm reifte der Plan, eine eigene Bäckerei zu gründen.

Nach seiner Tour sammelte Byron Erfahrungen in verschiedenen Bäckereien, um schließlich mit Hilfe seines Vaters seinen ersten eigenen Ofen auf der Farm seiner Eltern zu bauen. Es war ein mobiler Holzofen auf einem Anhänger. Der Grundstein für die Familientradition war gelegt.

Bio-Brot, traditionell und groß – 4 Pfund ein Laib – das war der Anfang. Verkauft wurde auf dem nächstgelegenen Farmer-Markt. Die Kunden liebten sein Brot. Viele teilten ihre Rationen so auf, dass sie bis zum nächsten Markttag auskamen. Der nächste Schritt war dann die Suche nach einem geeigneten Standort für eine Bäckerei. Byron fand ihn. Und ahnte nicht einmal, wie nah er dabei seiner eigenen Familiengeschichte kam. Fry's Bakery öffnete 2012 in der Craigflower Road. Sein innerer Drang hatte Byron hierher geführt.

Was er nicht wusste: Das Backen lag ihm offenbar in den Genen. Schon sein Ur-Ur-Ur-



Ur-Ur-Ur-Großvater
Charles Fry grün-
dete seine erste
Bäckerei 1897



FRY'S BAKERY

416

PARKING

CLOSED

Fry's
Red Wheat
Bread

Since 1887



Innen wie außen heißt das Konzept der Bäckerei „Schlichtheit“



Dunkel ausgebackenes Vollkorn-Brot gehört zu den Spezialitäten der Holzofen-Bäckerei

Großvater Charles hatte einst im kanadischen Moose Jaw eine Bäckerei eröffnet. 1897 war das und niemand hatte Byron davon je erzählt.

Columbia und Alberta. Erst Byrons Vater unterbrach die Berufstradition der Familie, entschied sich für ein Leben als Farmer.

Nach dem Ersten Weltkrieg zogen die Frys nach Westen und eröffneten in den 1920er-Jahren in Victoria eine Bäckerei, die bis nach dem Zweiten Weltkrieg bestand. Und zwar in der Craigflower Road – genau gegenüber dem jetzigen Standort. Byron kehrte – ohne es zu wissen – zurück zu den Wurzeln seiner eigenen Familiengeschichte.

Heute ist Fry's Bakery eine familiengeführte, holzbefeuerte Sauerteig-Bäckerei in einem schicken Vorort von Victoria mit vier Angestellten – einer von ihnen stammt aus dem österreichischen Graz. Verwendet werden für die Brote und das Gebäck nur gute lokale Zutaten in Bio-Qualität. Für Vollkornmehle betreibt Byron mit einem Partner eine eigene Steinmühle.

Charles' Söhne führten in der Folge verschiedene Bäckereien in British

Auf die Fahne haben sie sich vor allem den traditionellen Rotweizen aus lokalem Anbau geschrieben. Damit, so die Philosophie, können sich Bäcker vom Einheitsbrot absetzen. Auch Byron arbeitet mit dem Mehl in seiner Backstube.



Lange bevor Byron seine Bäckerei eröffnete, war Fry's Bakery ein Name im Ort – präsent auch auf der Victoria Parade in den 1930er-Jahren

Gegenüber der heutigen Bäckerei hatten Byrons Vorfahren einst ihre Backstube errichtet



Byron Fry (links) mit seinem Mitarbeiter aus Graz



In Moose Jaw liegen die Wurzeln der Fry'schen Backkunst

Wenn man die Bäckerei betritt, fällt einem sofort der riesige Holz-Backofen auf. In der Vitrine liegt eine Auswahl von süßen Backwaren, Croissants und Zimtschnecken. Zudem Baguettes von einer Qualität, die man selbst in Frankreich suchen muss. Vollkornbrote, Weißbrote mit Saaten und als Besonderheit ein reines Roggenbrot, das erst nach zwei Tagen in den Verkauf kommt, wenn das Aroma perfekt entfaltet ist.

Zum Angebot gehört auch ein dunkles Vollkornbrot in Kastenform, bei Weitem nicht so fluffig, wie man es sonst in Nordamerika gewohnt ist. Selbst beeindruckend gute Laugenbrezeln gibt es

Im Verkaufsraum begnügt man sich mit dem Notwendigsten – immerhin gibt es einen kleinen runden Tisch mit einigen Stühlen, an dem man seinen Kaffee trinken und den Bäckern beim Handwerk zusehen kann. Da sieht man dann ehrliche Arbeit ohne Zusatzstoffe, dafür mit Leidenschaft für gute Produkte.



Zentrum der Backstube ist ein traditioneller Holzofen



REGO® HERLITZIUS
The Bakery Equipment People

www.rego-herlitzius.com

REGO® SM 20 L

Mehrwertaktion – Schlag- und Rührmaschinen



AKTIONSPREIS
11.500 EURO

+MwSt. / gültig bis zum 31.12.2020

Leichter, besser und schneller arbeiten mit REGO® SM Maschinen

- Stufenlose elektrische Drehzahlregelung
- Mechanische Kesselhöhenverstellung
- Genaue Rezepterstellung durch digitale Zeit- und Drehzahlanzeige sowie elektrische Abschaltautomatik
- Elektrisches Umschalten von Rühren auf Schlagen
- Automatisches, computergesteuertes Anlaufprogramm
- Problemloser Standortwechsel durch freistehenden Maschinenfuß
- Leicht zu reinigen, besonders geräuscharm

JETZT BESTELLEN UND MEHRWERT NUTZEN!

Tel.: 02 02 / 269 200 - 10 · mail@rego-herlitzius.com



Ein bisschen Europa in Kanada – die Brezeln und Baguettes sind von hervorragender Qualität

Gebacken wird den ganzen Tag, ab etwa 4 Uhr früh. Jeden Tag gibt es neben den üblichen Broten wechselnde Spezialitäten. Aber keine klaren Öffnungszeiten: „Wir öffnen früh, wenn wir bereit sind und schließen, wenn wir ausverkauft sind.“ Die Kunden akzeptieren es, ebenso wie das Preis-Niveau. Es ist der Qualität angemessen, aber eben höher als in Supermärkten und Ketten-Bäckereien.



Das Pain Rustique aus Rotweizen und Dinkel gehört zu den Spezialitäten von Fry's Bakery

Wer die Bäckerei betritt, ist beinahe Teil einer Familie. Und zwar ehrlich und freundlich, nicht so übertrieben aufgesetzt, wie man es sonst in Nordamerika oft erlebt. Denn hier ist jemand bei sich angekommen, hat seine Leidenschaft zur Profession gemacht und dabei die eigene Familiengeschichte um ein neues Back-Kapitel erweitert. 🍞



Fry's Red Wheat Bread
416 Craigflower Road
Victoria BC, V9A 2V8
www.frysbakery.com

Auch Snacks und Süßes finden sich in der Auslage der Bäckerei



Dinkel-Bagel

Rezept & Bilder: Sylvia Richter

Klassische Bagel zeichnen sich durch eine zähe Kruste aus, die ein trotzdem luftig leichtes Inneres beherbergt. Aus dem Nahen Osten stammend, traten sie ihren weltweiten Siegeszug von New York aus an. Hier trifft nun neue Welt auf altes Traditionsgetreide. Hochwertige natürliche Zutaten ersetzen teure Backmittel.

Autolyseteig

- ▶ 2,000 kg Dinkelmehl Vollkorn
- ▶ 5,000 kg Magerquark

Mischen: 5 Minuten langsam
 Teigtemperatur: 21°C
 Teigruhe: 2-3 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 7,000 kg Autolyseteig
- ▶ 8,000 kg Dinkelmehl 630
- ▶ 2,000 kg Wasser (bei Bedarf bis zu 400 g mehr)
- ▶ 0,100 kg Hefe
- ▶ 0,200 kg Honig
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,400 kg Sesamöl (verspätet zugeben)
- 17,900 kg Teig

Kneten: 5 Minuten langsam,
 5 Minuten schnell
 Teigtemperatur: 26°C

Teigruhe: 60 Minuten bei Raumtemperatur, dann 10-14 Stunden in der Kühlung

Siedewasser

- ▶ 100 g Salz
- ▶ 100 g Honig auf 20 kg Wasser

Aufarbeitung

- ⦿ Teigeinlage 120 g
- ⦿ Teigstücke abwägen, rundschieben, 20 Minuten abgedeckt entspannen lassen, dann zu Bagels aufarbeiten.
- ⦿ Bei Raumtemperatur 60-90 Minuten zur Gare stellen.
- ⦿ Das Wasser mit Salz und Honig leicht zum Sieden bringen. Darin die Teiglinge auf jeder Seite etwa 30 Sekunden sieden. Die Teiglinge sollten oben schwimmen. Dann entnehmen, gegebenenfalls in Saaten wälzen oder laugen und bestreuen.
- ⦿ Die Teiglinge absetzen und direkt backen.

Backen

Schwaden: normal
 Backtemperatur: 250°C
 Backzeit: 15 Minuten

Traditionell wird der Bagelteig zu einer Schlange gerollt, um die Handfläche gewickelt und dann in einer Rollbewegung verschlossen. Man kann aber auch mit einem bemehlten Kochlöffelstiel ein Loch in die Mitte der vorgeformten Teiglinge bohren und es vorsichtig mit den Händen erweitern.

Tipp





KRISE

Text: Annette Fürst

Fokus auf das Positive

Kommunikation in schwierigen Zeiten

„Nichts gesagt ist genug gelobt.“ So oder so ähnlich hört man es immer wieder. Der Fokus liegt oft auf den Dingen, die nicht gut laufen. Dazu gibt es dann lange Meetings, Probleme werden gewälzt und gemeinsam macht man sich auf die Suche nach Schuldigen. Probleme anzugehen ist wichtig, wenn es eine Balance zwischen Problembetrachtung und Fokus auf die positiven Dinge gibt.

In Krisenzeiten brauchen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eher viel Zuspruch und Geduld. Mehr denn je ist es wichtig, Anerkennung und Wertschätzung auszusprechen. Der Backbranchen wurde im Rahmen der aktuellen Verwerfungen Systemrelevanz attestiert. Das hat – bei allen Schwierigkeiten – viele gute Aspekte. Es bedeutet jedoch auch, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiter an vorderster Front arbeiten.

Im Verkauf gibt es kein Homeoffice. Dafür viele gestresste Kundinnen und Kunden, die oft noch ungeduldiger sind als sonst schon. Aufgrund der Informationsflut und der vielen

Unklarheiten im Zusammenhang mit Covid-19 machten sich Angestellte zudem Sorgen um die eigene Gesundheit.

Man stelle sich jetzt noch zusätzlich vor, dass Führungskräfte – ebenfalls gestresst – den Fokus auf Vorgänge richten, die nicht richtig laufen und ungeduldig die Erledigung anmahnen. Betrieblich gesehen ist es völlig verständlich und es gehört zu den Aufgaben einer Führungskraft. Doch in Zeiten wie diesen brauchen alle mehr Geduld und Zuspruch. Vielen Menschen fällt genau das schwer. Mal deutlich aussprechen, dass man gut findet, was die andere gemacht hat. Nicht alles als selbstverständlich ansehen. Danke sagen und Gesundheit wünschen. Jeden einzelnen Tag.

Der Mensch begreift die Welt mit allen Sinnen. Und eben diese fünf Sinne sind auch die Kanäle, über die das Gehirn Informationen aus



DIE MACHT DER WORTE

Jeder Mensch hat viele Fähigkeiten, Ressourcen und Kompetenzen. Manches können wir besonders gut, anderes nicht so sehr und als Führungskraft hat man die Aufgabe, immer mal wieder den Finger in die Wunde zu legen und genau die Punkte anzusprechen, die der Verbesserung bedürfen.

Das kann ich tun, in dem ich zum Mitarbeiter sage: „Herr Müller, wo sehen Sie denn bei sich Schwächen, die dringend verbessert werden müssten?“ Oder ich sage: „Herr Müller, wo sehen Sie bei sich Entwicklungspotenzial?“

Da mag man jetzt denken, dass das doch Kleinkram ist. Stimmt, es ist nur ein Wort. Und doch hört sich der Satz ganz anders an. Mit Schwächen wird kaum jemand etwas Positives verbinden. Menschen fühlen sich eher klein, sie bekommen womöglich sogar Angst und der Stresspegel steigt. Ob sich so ein gutes und konstruktives Gespräch führen lässt? Oder wird das Gegenüber eher versuchen, sich zu rechtfertigen? – Entwicklungspotenzial ist auf die Zukunft ausgerichtet, da ist Potenzial, das ist positiv. Beide Worte beschreiben die gleiche Situation und doch haben sie eine andere Wirkung.

der Welt draußen bekommt. Dabei ist die Verarbeitung sehr ungleich verteilt. 89% aller Informationen laufen über die Augen, dann kommt die Haut und dann erst das Gehör.

Warum also in herausfordernden Zeiten nicht Lobkärtchen einsetzen? Die sind schnell gedruckt. Mit einer persönlichen Botschaft im Visitenkartenformat spricht man den Hauptverarbeitungsinn der meisten Menschen an – die Augen. Daheim kann man ein solches Lobkärtchen an den Kühlschrank hängen und freut sich immer wieder daran. Und wer mit einem Kärtchen lobt, umschifft galant das Risiko, das eigene Lob einzuschränken.



Die Systemrelevanz lässt Verkäuferinnen auch in Pandemie-Zeiten an der Verkaufsfond stehen – gestresste Kundschaft und Angst vor Ansteckung inklusive



Gerade in Krisenzeiten müssen Führungskräfte einen kühlen Kopf bewahren, um den Stress der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nicht zu vergrößern

Denn bestimmte Formulierungen und Worte wirken wie ein Reiz und verschlechtern die Stimmung augenblicklich. Ganz oben auf der Liste rangiert das Wort „aber“, das einen festen Platz in unserem Sprachgebrauch hat.

Wer dieses Reizwort ersetzen möchte, steht vor einer echten Herausforderung. Im allgemeinen Sprachgebrauch wird „aber“ unzählige Male am Tag genutzt. Führungskräfte insbesondere lieben es, wenn die eigenen Leute zu einer neuen Idee „Ja, aber...“ sagen.

Doch was genau stört so sehr an diesem Wort? – Es streicht alles, was vorher gesagt oder geschrieben wurde und daher bleibt vor allem im Gedächtnis, was nach dem „aber“ kommt. Damit wischt man auch die Meinung oder den Standpunkt des Gegenübers weg. Das verletzt die Grundbedürfnisse eines Menschen, gehört und verstanden zu werden.

Auch wenn wir es gern einfach hätten – rechts oder links, schwarz oder weiß, entweder oder. So ist die Welt nicht. Ganz oft ist es eben nicht entweder oder, sondern beides zur gleichen Zeit. Ersetzen wir doch das Wort „aber“ durch „und“, lassen wir die Meinung des anderen stehen. Das bedeutet nicht, dass eine Führungskraft dem Standpunkt der Gegenseite nachgibt, es bedeutet eher „Deine Meinung ist aus Deiner Perspektive für Dich genauso wichtig wie meine Meinung aus meiner Perspektive.“

Lobkärtchen sind eine einfache, aber wirkungsvolle Möglichkeit, das wichtigste Wahrnehmungsorgan anzusprechen – die Augen





Das kleine Wort „aber“ negiert alles zuvor Gesagte. Kein gutes Signal an die Gesprächspartnerin

Ich verstehe schon, dass Sie verärgert sind, wenn ich Sie nun zum wiederholten Male darum bitte, für Frau Mayer einzuspringen, die zwei kleine Kinder hat, aber es ist doch klar, dass ich eher die Mitarbeiterfrage, die keine Kinder zu versorgen haben.

Ich verstehe schon, dass Sie verärgert sind, wenn ich Sie nun zum wiederholten Male darum bitte, für Frau Mayer einzuspringen, die zwei kleine Kinder hat, und es ist doch klar, dass ich eher die Mitarbeiterfrage, die keine Kinder zu versorgen haben.

Beide Sätze unterscheiden sich in nur einem Wort. Doch das verändert den Klang ganz erheblich.

In der letzten Ausgabe **BROT**pro ging es um Albert Mehrabian und die Schlussfolgerung seiner Studie, dass Worte gar nicht so wichtig sind. Damit sollte es ja im Grunde auch kaum ins Gewicht fallen, was eine Führungskraft sagt, oder? Doch ganz so einfach ist es nicht.

Wenn sich beim Überbringen der Botschaften Inhalt, Körpersprache und Tonfall widersprechen, dann zählen Worte wenig. Ansonsten haben sie sehr wohl Bedeutung, und zwar große. Einmal gesagt, können Worte nicht zurückgenommen werden. Und unterschiedliche Worte lösen Unterschiedliches im Gehirn des Gegenübers aus.

ÜBER DIE AUTORIN

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



Das Gehirn speichert Informationen in neuronalen Netzwerken ab. Darin sind nicht nur Worte enthalten, sondern auch Ereignisse, Körperempfindungen, Gerüche, Geräusche und Gefühle. Man könnte sagen, diese neuronalen Netzwerke gehören zur inneren Landkarte. Dort ist das Wort „Problem“ mit anderen Gefühlen verbunden und löst ein anderes Stresslevel aus als das Wort „Herausforderung“. Man kann die Situation einer Pandemie als großes Problem bezeichnen oder als große Herausforderung.

Welches Wort aktiviert wohl das Netzwerk mit dem größeren Stresspotenzial bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern? Welches Wort wird wohl die Tür zu Kreativität und Lösungsfähigkeit öffnen, welches Wort verschließt diese Tür eher? Neuronale Netzwerke sind eine sehr praktische Sache, da sie viele unterschiedliche Einzelkomponenten miteinander verbinden. Leider bedeutet das auch, dass ein gesamtes neuronales Netzwerk aktiviert wird, wenn man es an einem einzelnen Punkt triggert.

Das erklärt, warum es sehr sinnvoll ist, gut über die eigene Wortwahl nachzudenken. Nicht nur in Krisenzeiten, doch ganz besonders in Krisenzeiten. Angestellte sind dann sowieso schon gestresster als sonst und eine ungünstige Wortwahl sorgt zusätzlich für Stress. Daher ist es für Führungskräfte erste Pflicht, einen klaren Kopf zu bewahren und in der Kommunikation positiv zu bleiben. Das hilft, die Menschen zu erreichen und die fraglos vorhandenen Probleme besser zu lösen. 📌



UMGANG MIT SCHWIERIGEN KUNDEN

Corona begleitet uns nach wie vor und wird – nach aktuellem Stand – noch lange Teil unseres Alltags sein. Besonders betroffen sind davon die Verkäuferinnen in den Bäckereien.

Seit Ende April gibt es in Deutschland die Maskenpflicht, die auch in Bäckereien und Cafés gilt. Sie macht vielen Mitarbeiterinnen dort das Leben schwer.

Auf der einen Seite ist das Tragen der Masken für sie selbst anstrengend. Es beeinträchtigt sie im Arbeiten und in der Kommunikation mit den Kundinnen und Kunden. Auf der anderen Seite stehen eben diese mit ihrem Verhalten.

Da ist eine wachsende Aggressivität zu beobachten, mit der das Personal hinter der Theke umgehen muss. Die Corona-Zeit ist für viele Menschen anstrengend und geprägt von großer Unsicherheit. Nicht alle Menschen sind mit der Maskenpflicht einverstanden. Je länger diese bei geringen Fallzahlen andauert, desto Mehr scheinen ihrer müde zu werden. Gerade die Masken zeigen uns ja im Alltag, dass Corona nicht vorbei ist.

Diskussionen sind nicht sinnvoll, denn sie ändern nichts an der Situation. Im Moment gibt es die Regelungen zur Maskenpflicht, auch wenn es noch so sehr nervt.

Doch was können die Verkäuferinnen tun, um mit aggressiven Kunden besser klar zu kommen?

Drei Tipps:

Was Peter über Paul sagt, sagt mehr über Peter als über Paul

Nehmen Sie das Verhalten der Kundinnen und Kunden nicht persönlich. Wir wissen nicht, was dort im Hintergrund passiert, wie gestresst und belastet ein Mensch ist. Wie wir einen anderen Menschen behandeln und über ihn reden, sagt viel über uns aus und wenig über den anderen Menschen. Kundinnen und Kunden erzählen also Geschichten über sich und ihren Stress, nicht über den Wert der Verkäuferin.

Die Technik der gesprungenen Schallplatte

Wenn eine Schallplatte gesprungen ist, hüpf sie immer wieder zur gleichen Stelle zurück. Also ist es gut, ein paar Sätze parat zu haben, die man sich gut einprägt und in aller Seelenruhe immer wieder wiederholt.

Das Wort „aber“ meiden

Vermeiden Sie das Wort „aber“ und holen Sie das Gegenüber stattdessen ab, indem Sie in puncto Nervigkeit der Masken zustimmen. Das Wort „aber“ streicht alles, was davor steht. Besser ist die Verbindung mit dem Wort „und“. Beispielsatz: „Mir geht die Maskenverordnung auch auf die Nerven und zur Zeit sind das die offiziellen Spielregeln. Bitte halten Sie sich daran.“

Beispielsätze für die gesprungene Schallplatte:

- Bitte tragen Sie einen Mundschutz, wir dürfen Sie sonst nicht bedienen.
- Ist Ihnen bewusst, in welcher schwierigen Lage Sie mich gerade bringen?
- Es geht nicht darum, Sie zu ärgern. Es geht darum, dass es gesetzliche Regelungen gibt und wir alle müssen diese zum Schutz anderer Menschen zur Zeit einhalten. So nervig das auch ist.
- Ohne Maske dürfen wir Sie nicht bedienen.
- Machen Sie nicht mit beim Maskenball?
- Uns geht die Sache mit den Masken auch auf die Nerven und das ist eine offizielle Anordnung.
- Wir halten uns an die Regeln, weil wir weiterhin geöffnet haben wollen. – Dafür brauchen wir auch Ihre Unterstützung.
- Wir wollen weiterhin geöffnet bleiben.
- Ist Ihnen bewusst, dass das Ordnungsamt nicht nur Ihnen, sondern auch mir und der Bäckerei ein Bußgeld von mehreren hundert Euro aufbrummt?
- Ist Ihnen bewusst, dass an der Befolgung der Regeln – und uns geht das auch auf die Nerven – Arbeitsplätze hängen?
- Wir wollen Sie nicht ärgern, uns gehen die Masken auch auf die Nerven, es ist im Moment schlicht und einfach eine Anordnung.
- Würden Sie denn auch die Bußgelder übernehmen, die beim Nichttragen einer Maske anfallen? – Für Sie und für uns?
- Bitte denken Sie an den Abstand.
- Das sind im Moment die Spielregeln der Landesregierung.



Manche Menschen reagieren aggressiv auf die Maskenpflicht. Wichtig ist ein ruhiger Umgang damit



Misserfolge – und was man daraus lernen kann

Sich dem Scheitern stellen

In der Leistungsgesellschaft wird Scheitern häufig tabuisiert. Doch sind es gerade Misserfolge, aus denen Menschen am meisten für die Zukunft lernen können. Daher sollte das Ziel sein, mit Rückschlägen entsprechend umzugehen und unbegründete Ängste zu überwinden.

Text:
Marcello Camerin

Warum neigen Menschen dazu, so scheinbar getrieben Erfolge zu präsentieren? Obgleich doch alle das Gefühl des Zuspruchs kennen, wenn man authentisch über die eigenen Misserfolge berichtet?

Erfolg ist etwas Magisches. Im Erfolg erleben wir Glück, Zufriedenheit und das gute Gefühl, etwas Positives erreicht oder bewegt zu haben. Augenscheinlich sehen wir um uns herum viele erfolgreiche Menschen. Doch ein Blick hinter die Kulissen lässt dieses Bild oft

wie eine Luftblase zerplatzen. Der ständige Blickwinkel auf den Erfolg veranlasst dazu, die Misserfolge näher zu betrachten. Besonders in diesen hybriden und damit auch schnelllebigen Zeiten kann ein Paradigmenwechsel helfen, den Erfolg besser einzuordnen, Misserfolge zu wandeln und damit auch Nebenwirkungen des Erfolgs zu minimieren.

Seit jeher hegen Menschen den Wunsch, ein erfolgreiches Leben zu führen. Jäger und Sammler kamen mit der Beute in das Lager zurück – der Erfolg für alle sichtbar. Nicht





sichtbar waren die unzähligen Versuche und Misserfolge bis zum Erlegen des Fangs. Wer Erfolg hat, ist „bei den Göttern beliebt“, so beschrieb es Homer bereits in der Antike.

Auch heute gehören für jeden Akteur im Markt Misserfolge dazu. Ziele lassen sich nur selten ohne Rückschläge erreichen. Immer wieder muss man mit personellen, ökonomischen oder auch familiären Enttäuschungen und Misserfolgen umzugehen wissen. Besonders der Umgang damit ist für die kommenden privaten sowie beruflichen Projekte entscheidend: Misserfolge geschickt nutzen und aus Fehlern lernen – dazu bedarf es vor allem emotionaler und mentaler Stärke.

Hierbei sind besonders zwei Aspekte wichtig: Transparenz sowie eine gute Kommunikation. Diese beiden Ingredienzien entscheiden darüber, wie erfolgreich sich emotionale und mentale Stärke aus dem Misserfolg gewinnen lassen.

Grundvoraussetzung bei alledem: ein klares Ziel vor Augen, umrissen von einer Vision. Eine Vision zu entwickeln, ist jedoch das eine. Sie zu leben das andere. Ein „Trick“ ist dabei, sich selbst überprüfbar zu machen. Zum Beispiel indem man sich einen Sparingspartner sucht – eine vertrauensvolle Person, die Lob, aber auch Tadel gibt. Allerdings ohne zu werten.

Um emotionale und mentale Stärke aufzubauen bedarf es zudem Vorstellungskraft. Was sind die psychischen Mechanismen? Welche Kräfte entwickeln wir, wenn wir wirklich müssen? Das Müssen hat sich in der Tat als wichtiger Erfolgsgarant herauskristallisiert. Am Beispiel von Eltern ist das gut zu beobachten. Ihre beinahe unbändige Energie entnehmen sie aus zwei Motivatoren: Der großen Liebe, aber eben auch der schlichten Notwendigkeit. Die Notwendigkeit, dem Kind Essen und Trinken zu geben, da es sonst nicht überlebensfähig wäre, setzt Kräfte frei.

Wenn alles zusammenbricht, ist die innere Einstellung entscheidend



Zu einer guten Fehlerkultur gehört der offene Umgang mit Misserfolgen, ohne ständig Schuldige zu suchen

Adaptiert man diese Gesetzmäßigkeiten, kann man für sich Lösungsansätze aus dem Scheitern entnehmen.

Eine wichtiger erster Schritt ist die Akzeptanz des Misserfolgs. So wurde Thomas Watson seinerzeit für verrückt erklärt. Hat er doch nach mehr als 800 Versuchen immer noch keine Glühbirne zum Leuchten gebracht. Sein Umfeld zweifelte stark an seiner geistigen Gesundheit. Er aber antwortete sinngemäß: „Ich habe 800 Belege, wie es nicht funktioniert“ und wandelte damit seine Misserfolge in eine innere Stärke um, die als Antrieb zum Weitermachen fungierte. Heute erkennt ein jeder von uns die Tragkraft.

Was machen Misserfolge oder am obigen Beispiel entlehnt „Kunstvolles Scheitern“ aus? Dieser Betrachtungsschritt ist wichtig, um

zu einer späteren Förderung, Akzeptanz und Unterstützung zu kommen. Aus unzähligen Gesprächen und Workshops hat sich herauskristallisiert: Ein analytisches Betrachten der Misserfolge sowie die Fähigkeit, Erfahrungen und Erkenntnisse daraus zu gewinnen.

Dazu bedarf es einer beobachtenden Distanz zu sich selbst und dem wahrgenommenen Misserfolg. Das Akzeptieren der Niederlage ist entscheidend, auch wenn es zunächst ein schlechtes Gefühl in einem auslöst. Man kann mit Würde akzeptieren, dass es nicht funktioniert hat. So lässt sich aus dem Scheitern Positives mitnehmen. Das heißt aber eben auch: Das Scheitern offen zuzugeben.

Ein Beispiel: Eine Kundin bestellt Waren für ein Sommerfest. Die werden zwar pünktlich geliefert, jedoch entsprechen sie teilweise



Vertraute Personen können als Sparringspartner fungieren, die das eigene Tun wertfrei reflektieren

nicht den Vorstellungen der Kundin. Entsprechend sind beide Seiten mit dem Auftrag nicht zufrieden, man deutet das als Auftragnehmer als Misserfolg.

Erster Schritt ist das Erkennen dieses Misserfolgs, ein weiterer, diesen zu verarbeiten. So stellt sich ein Lerneffekt ein und der gemachte Fehler wird sich wahrscheinlich nicht wiederholen. Zu vermeiden sind emotionale Überreaktionen. Keinesfalls sollte man den Kopf in den Sand stecken. Selbstreflektion lautet das Stichwort. Fehler geschehen. Besser ist es, der Kundin zu zeigen, dass man es besser machen kann und neue Kunden von dieser Erfahrungen profitieren zu lassen.

Neben der Selbstreflektion ist auch die Frage erlaubt, was andere zukünftig tun könnten, um einen Misserfolg zu wandeln. Familie und Freunde könnten aktiv in den Prozess eingreifen und mit konstruktiven Lösungsansätzen eine Stütze sein. Das ist wichtiger als ein letztlich inhaltsleeres „Das wird schon wieder!“. Eine mentale und emotionale Unterstützung, insbesondere eine realistische Betrachtung der Dinge im Sinne von „Was kann im schlimmsten Fall schon passieren?“ können helfen.

Essenziell ist dabei eine motivierende und wertschätzende Kommunikation unter Einhaltung von Feedback-Regeln. Denn gerade ein respekt- und würdevoller Umgang sowie eine wertfreie Betrachtung der Dinge werden oft vermisst. Den so genannten „Blick nach

vorne“ wünschen sich Menschen – nicht ein Verharren in Vorwürfen. Die Umgebung kann Perspektiven und Möglichkeiten im Umgang mit Misserfolgen aufzeigen.

Die bereits erwähnte Akzeptanz ist nicht nur in der Philosophie eine vieldiskutierte Kernfrage, sondern auch beim Verarbeiten von Misserfolgen ein zentraler Punkt. Hier haben sich vier Handlungsfelder herauskristallisiert:

1. Gute Kommunikation

Man möchte eher mehr als weniger im Gespräch über seinen Misserfolg sprechen. Vor

Erfolg fühlt sich gut an, man zeigt ihn gern. Aber der Weg dorthin führt meistens über Misserfolge





Im Angesicht eines Misserfolgs ist es wichtig, die eigenen Emotionen im Griff zu behalten und sich der Situation konstruktiv zu stellen

Öffentlich ist der Misserfolg ein Tabu – zu unrecht

allen motivierende und nicht anklagende Gespräche helfen dabei sehr.

2. Selbstreflektion

Die Analyse von Fehlerursachen und das Auffinden von neuralgischen Punkten.

3. Fehlerkultur

Es ist essenziell, Misserfolge als Chance zu erkennen und aus Fehlern zu lernen. Und noch wichtiger: Fehler als menschlich anzuerkennen.

4. Erwartungen

Erwartungen sind zu definieren, um Frustrationstoleranzen zu erhöhen.

Die Frustrationstoleranz ist eine Persönlichkeitseigenschaft. Sie beschreibt die individuelle Fähigkeit, eine frustrierende Situation auf dem Weg zum angestrebten Ziel ebenso zu ertragen wie die daraus resultierenden psychischen Spannungen und mit beidem über längere Zeit konstruktiv umzugehen, ohne die objektiven Faktoren der Situation zu verzerren. Erwartungen müssen demnach transparent angepasst werden.

80 Prozent der Misserfolge wandeln sich durch eine positive Einstellung und über ein „Müssen“ in Erfolg um. Daher sollte man sich immer selbst fragen: Wem gegenüber fühle ich mich verpflichtet? Wer ist auch im Unterbewusstsein mein Antreiber? Nicht selten sind es sogar verstorbene Personen. Ein Marathonläufer berichtete, dass die Vorstellung aufzugeben und zu Hause dem Vater über das Aufgeben berichten zu müssen der Antreiber war, Misserfolge zu vermeiden.





Dabei können die nie gänzlich vermieden werden. Allerdings können die Handlungsoptionen erweitert werden. Frei nach dem Motto: „Handle so, dass sich die Anzahl der Möglichkeiten erhöht“. Im ökonomischen Sinne wäre es fatal, als Unternehmer zum Beispiel auf nur ein Geschäftsfeld zu bauen.

Der Grundstein für Misserfolge wird oft im Kopf gelegt. Die Gedanken sind ein Instrument. Man läuft immer Gefahr, sich von der inneren Stimme ausbremsen zu lassen. Oder von Emotionen, die zu spontanen Überreaktionen führen können. Manche Menschen lassen sich gar von der Möglichkeit eines Misserfolgs einschüchtern und begünstigen ihn in Wahrheit so erst. „Man braucht nichts im Leben zu fürchten, man muss nur alles verstehen“ sagte Marie Curie, die sich schon Ende des 19., Anfang des 20. Jahrhunderts in einem männerdominierten Umfeld behauptete. Dabei hatte sie viele Misserfolge einzustecken und ging in die Geschichte ein.

Ganz gleich, ob es sich um persönliche oder unternehmerische Misserfolge und den Um-

ÜBER DEN AUTOR

Wirtschaftswissenschaftler Marcello Camerin ist neben seiner Lehrtätigkeit an Universitäten und (Handwerks-) Akademien selbst auch erfolgreicher Unternehmer. Mit seiner mehr als 25-jährigen Erfahrung in Management und Führung gibt er als Coach nützliche unternehmerische Impulse, vor allem in den Themen Unternehmensführung, -strategie, Projektmanagement sowie Personalführung. Ein Schwerpunkt ist das Backhandwerk, für das er auch in der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks Weinheim lehrt. www.marcello-camerin.de



gang mit ihnen handelt: eine positive Vorstellungskraft in Verbindung mit einem klaren Ziel oder Idealbild hilft, Gedankenschleifen zu durchbrechen und Stabilität im Geist zu gewinnen. Nur dann können eigene sowie für den Unternehmenserfolg benötigte Projekte erfolgreicher gestaltet werden. ☑

Anzeige

■ MIWE roll-in e⁺

Der Stikkenofen.

Das sparsame Herzstück der rollenden Produktion

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

Mehr Details:
www.miwe.de/roll-in



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



MIWE

Werkzeuge fürs Netz



Nützliche Apps für den Social-Media-Alltag

Soziale Netzwerke sind ein wichtiger Teil zeitgemäßer Kommunikation für Bäckereien. Die Nutzungszahlen sprechen für sich. Das Erstellen von Beiträgen für Facebook, Instagram und Co. kann allerdings zeitaufwändig sein. Jedenfalls, wenn der Computer genutzt wird. Mit dem Smartphone hat man ein starkes Werkzeug zur Hand, das die Social-Media-Arbeit effizienter macht – mit den richtigen Programmen.

Text: Mathias Eigl

Der Computer ist ein Arbeitsmittel, zu dem man sich bewegen muss. Man hat ihn nicht in der Hosentasche. Im Gegensatz zum Smartphone. Mal schnell ein Foto machen und in den sozialen Netzwerken veröffentlichen – das ist mit dem Rechner weitaus umständlicher und zeitintensiver.

Moderne Smartphones sind handliche Fast-alles-Köner. Und eben immer zur Hand. Mit den richtigen Apps lassen sich Fotos und Videos nicht nur im Handumdrehen aufnehmen, sondern auch bearbeiten und planen. Das Smartphone für die Erstellung von Inhalten zu nutzen ist auch deshalb sinnvoll, weil

die meisten Menschen Dienste wie Facebook und Instagram ohnehin mobil konsumieren. So sieht man dann gleich am Handy, wie der Content auch den eigenen Followern dargestellt wird.

Bei der Qualität der Fotos und Videos darf es dennoch keine Abstriche geben. Nur so erhalten sie die Aufmerksamkeit, die ihnen zusteht.

Es gibt ein paar feststehende Regeln, wenn es um gute Film- und Fotoaufnahmen geht. Die meisten sind leicht umzusetzen und führen zu garantiert besseren Aufnahmen.



YouTube, Instagram, Facebook – jeder Kanal erfordert ein eigenes Format. Mit Apps wie Mojo lässt sich das problemlos einrichten

Nie gegen das Licht fotografieren

Es ist wohl einer der häufigsten Fehler: gegen das Licht fotografieren. Wenn man fotografiert, positioniert man sich immer so, dass man die Lichtquelle hinter sich hat. Fotografiert wird mit dem Licht, nie dagegen.

Gute Stimmung ist Pflicht

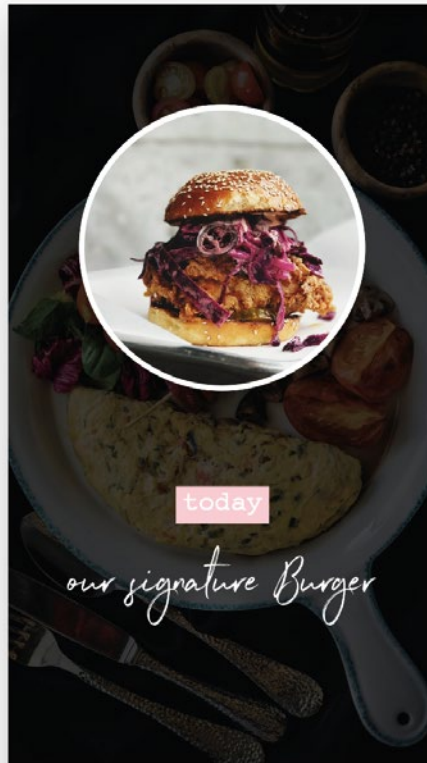
„So, und nun bitte alle lachen, weil ich mach jetzt ein paar Fotos für Facebook.“ Wer diesen Satz sagt, wird nicht nur kritisch angesehen, sondern wird auch keine guten Fotos bekommen. Kaum jemand hat Lust auf ein Foto von sich auf Facebook, Instagram, TikTok oder sonst wo im Netz. Wenn man Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den sozialen Netzwerken vorstellen möchte (und es gibt sehr gute Gründe dafür, denn Menschen interessieren sich für Menschen und für gute Geschichten), dann hilft neben Freundlichkeit vor allem Transparenz. Wer verspricht, dass jedes Foto noch bearbeitet und vor der Veröffentlichung zur Freigabe geschickt wird, erntet größere Bereitschaft. Man muss sich an das Versprechen allerdings auch halten. Wer Fotos machen will, muss freundlich und verbindlich sein.

Zeit nehmen

Schnell, schnell, schnell – so funktioniert es nicht. Ein Teig braucht Zeit, um Aromen zu entwickeln. Auch eine gute Aufnahme lässt sich nicht im Vorbeigehen machen. Zeit ist hier eine wesentliche Zutat. Natürlich muss man nicht Stunden um Stunden damit verbringen, das richtige Motiv zu finden. Ein paar Sekunden mehr als üblich reichen schon. Und dann heißt es: Kamera still halten, konzen-

Vorlage wählen

ografie Gold Grid Essen Typografie Bus



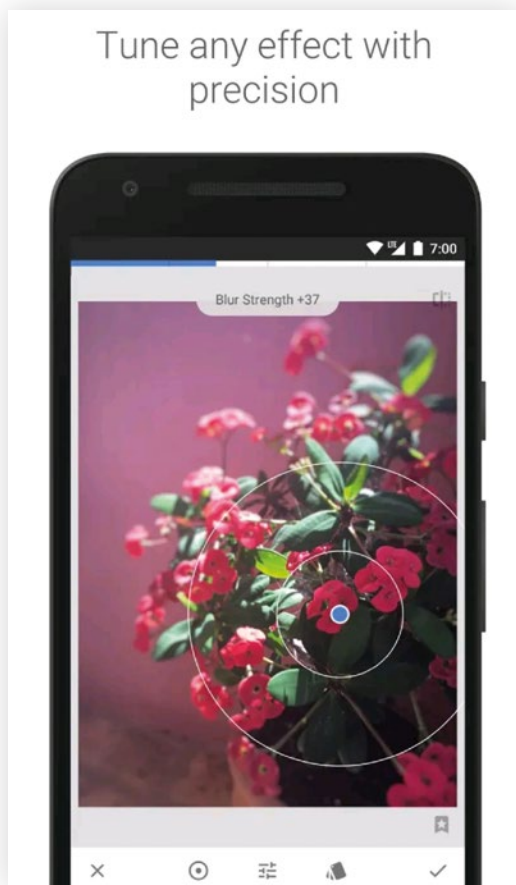
trieren und das Bild – auch mit passendem Hintergrund – komponieren.

Mojo bietet zahlreiche Vorlagen für eigene Videos

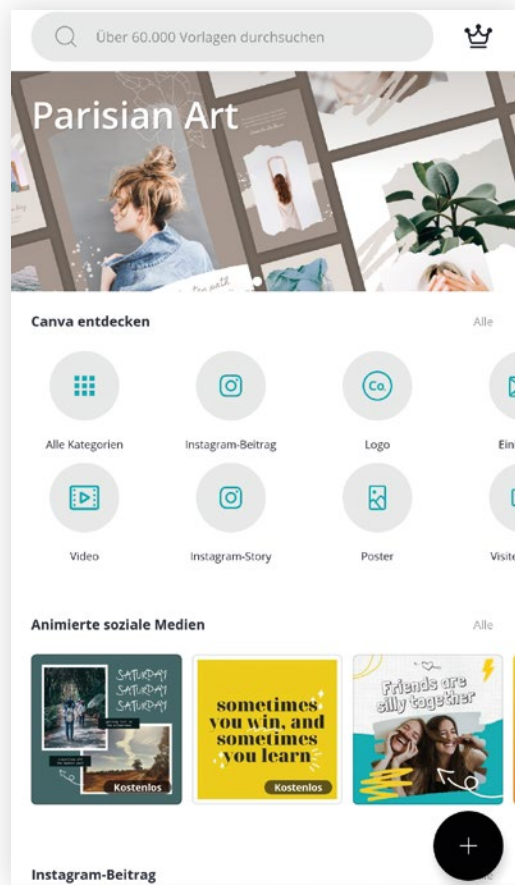
Die Drittelregel beachten

Die Drittelregel besagt zusammengefasst, dass ein Motiv nicht in der Mitte, sondern immer etwas rechts oder links davon platziert werden sollte. Menschen empfinden Fotos, die unter Berücksichtigung der Drittelregel aufgenommen wurden, als harmonischer. Vielleicht liegt es daran, dass diese Aufteilung auch in der Natur vorkommt. Und die Natur ist nunmal schön. Bei der nächsten Aufnahme also einfach dran denken, das Motiv nicht mittig, sondern etwas rechts oder links davon zu platzieren.

Mit diesen Erkenntnissen im Gepäck geht es an die technische Umsetzung. Es ist erstaunlich, zu was Smartphones mittlerweile fähig sind. Ein paar kleine Apps machen aus diesen „Telefonen“ Hochleistungscomputer, die häu-



Canva macht
Bildbearbeitung
zum Kinderspiel
und bringt bereits
ein großes
Bildarchiv mit



Snapseed
perfektioniert
Smartphone-
Bilder und gleicht
Schwächen aus

fig klassische Computer ersetzen. Diese Apps erleichtern den Social-Media-Alltag:

Bildbearbeitung: Snapseed

So einfach wie genial: Mit Snapseed lassen sich Fotos aufhübschen – Helligkeit und Kontrast regeln, zuschneiden, drehen und und und. Denn auch wenn die meisten Smartphones bereits gute Bilder abliefern – irgendwas ist immer. Mal ist ein Bild zu dunkel oder zu hell, falsch herum aufgenommen. Und in Sachen Kontrast lassen die meisten Smartphones noch Spielraum. Hier lassen sich Makel mit Snapseed ganz schnell beheben.

Bildbearbeitung: ArtStudio

Persönlichkeitsrechte gelten auch in Social Media. Wer beim Brötchenkauf zufällig ins Bild gerät, möchte sich nicht unbedingt im Internet wiederfinden. Ohne Einwilligung zum Upload darf das Foto nicht verwendet werden. Das ist gerade dann unpraktisch, wenn ein eigentlich schönes Foto deshalb nicht publiziert werden kann. Lässt sich das Bild mit Snapseed nicht entsprechend zuschneiden, weil die Person ungünstig im Bild steht, dann hilft ArtStudio. Mit dieser App lassen

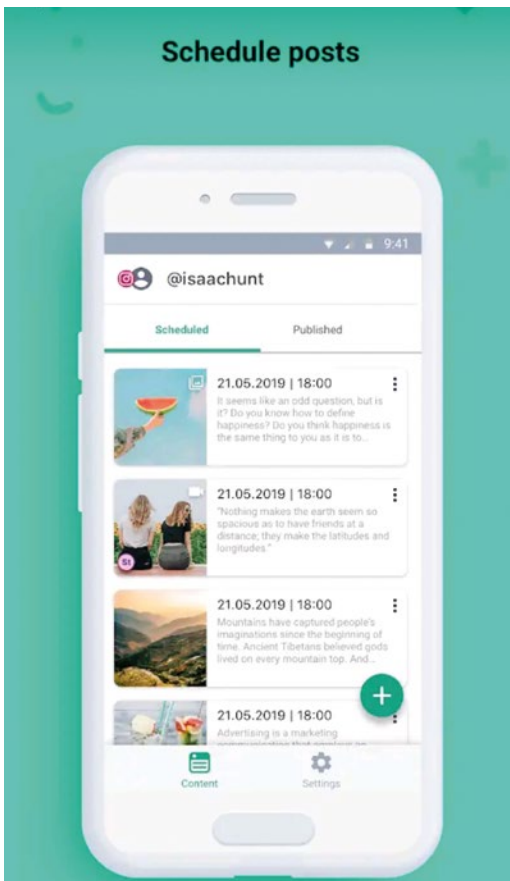
sich zum Beispiel Gesichter einfach so lange weichzeichnen, bis sie nicht mehr zu erkennen sind. Darüber hinaus können Bildgrößen angepasst werden, was im Folgenden noch ein wichtiger Faktor wird.

Bildbearbeitung, Vorlagen, einheitliche Gestaltung: Canva

Es gibt Dinge, auf die kann man verzichten. Auf Canva nicht. Diese App lässt sich sowohl mobil als auch auf dem Computer nutzen. Darin findet sich eine große Anzahl von Vorlagen für Social Media, die sich alle auf individuelle Bedürfnisse anpassen lassen. Neben den Vorlagen für Facebook, Instagram oder Instagram-Stories bietet die App Archive mit einer riesigen Anzahl an Fotos und Illustrationen, die frei zur Verwendung sind. Markenfarben, Logos und Schriften lassen sich hochladen, integrieren und bequem am Smartphone bearbeiten. Dateien können parallel am Handy sowie Computer bearbeitet werden. Einziger Nachteil: Die Bilder selbst lassen sich nicht stark bearbeiten. Aber dafür gibt es ja Snapseed.

Videobearbeitung: Perfect Video

Apps zur Bearbeitung von Videos gibt es wie Sand am Meer. Empfehlenswert ist Perfect



Wer gut plant, schläft besser.
Onlypult ermöglicht die Planung von Veröffentlichungen im Voraus

Video – besonders im Hinblick auf die intuitive Bedienung. Das eigene Logo lässt sich hinterlegen und dann immer an der gleichen Stelle einfügen. Auch ist es möglich, die Formate zu wechseln, je nachdem wo das finale Video veröffentlicht werden soll: Format 1:1 für Instagram, Format 9:16 für Instagram-

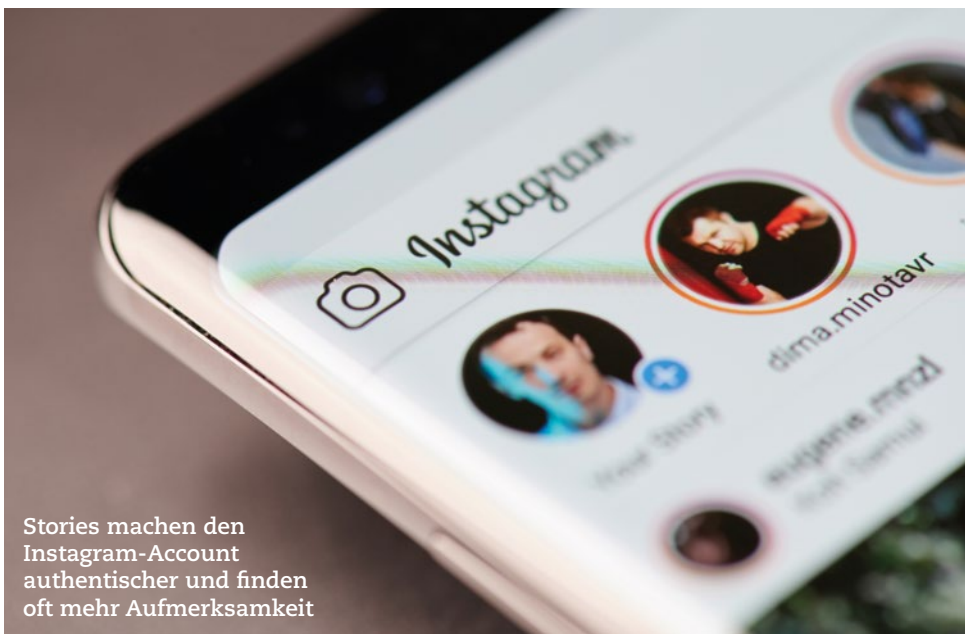
Stories oder TicToc, 16:9 für YouTube und so weiter. Auch die Hinterlegung mit Musik ist kein Problem.

Videobearbeitung: Mojo

Mojo ist für Videos das, was Canva für Fotos ist. Die App ist vollgepackt mit schönen wie nützlichen Videovorlagen. Hier lassen sich zum Beispiel Untertitel einfügen. Das ist essentiell wichtig, denn die meisten Videos in Social Media werden ohne Ton angeschaut. Wer also eine Botschaft transportieren will, muss einen Text dazu schreiben. Mit Mojo ist das kein Problem. Darüber hinaus können die Bildformate auch hier dem Medium angepasst werden. Videos schneiden oder deren Helligkeit anpassen kann Mojo nicht. Macht aber nichts, dafür gibt es ja Perfect Video.

Einplanen: Onlypult

Onlypult ist das Herzstück der Social-Media-Tätigkeit für Unternehmen. Hier erfolgt die gesamte Content-Planung – ob für Facebook, Instagram, LinkedIn, Wordpress, Google My Business. Das Programm lässt sich sowohl per Browser am Computer als auch als App auf dem Handy nutzen. So schließt sich der Kreis: Foto machen, mit Snapseed bearbeiten, Vorlagen von Canva und Mojo nutzen und über Onlypult die Veröffentlichung planen. Denn ja –



Stories machen den Instagram-Account authentischer und finden oft mehr Aufmerksamkeit

Anzeigen

Für mehr Abwechslung auf der Stulle

zu bestellen unter
 040/42 91 77-110 oder
service@brot-magazin.de

HÄUSSLER

Ladenbacköfen

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

Telefon 0 73 71/93 77-0
www.backdorf.de



Ob die Zusammenarbeit mit anderen oder die Veröffentlichung von Beiträgen – alles lässt sich via App planen



Content sollte unbedingt geplant werden. Wer zwei, drei Wochen im Voraus schon weiß, welcher Content wann wo erscheint, schläft nachts ruhiger und kann sich besser auf die eigentliche Arbeit konzentrieren. Trotzdem müssen natürlich mindestens einmal täglich alle Profile in Facebook, Instagram & Co. gecheckt werden.

Die Absenderinnen und Absender von Kommentaren oder Nachrichten warten nicht gern.

Instagram-Stories: Storrito

Instagram-Stories – die parallel auch via Facebook ausgespielt werden können – erzielen oft eine höhere Aufmerksamkeit. Stories existieren neben dem „normalen“ Newsfeed. Den scrollen Nutzer/innen am Tag etwa 170 Meter runter. Darüber hinaus gibt es die Stories, die eher spontane Einblicke in das Leben geben und manchmal „hemdsärmeliger“ wirken, eher wie aus der Hüfte geschossen. Gerade deshalb sind sie so beliebt, denn sie wirken oft authentischer als ein Bild oder Video im Newsfeed. Mit Storrito lassen sich am Computer (leider gibt es dafür noch keine App) Stories erstellen und sogar planen. Dabei lässt sich die gesamte Palette der Funktionen nutzen: Umfragen, Nutzer zu Fragen auffordern, Orte hinzufügen und und und.

Sprachaufnahme: Sprachmemos

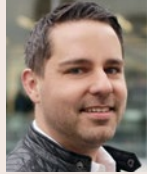
So simpel wie hilfreich. Inhalte kommen nicht ohne Menschen aus. Deshalb sind Interviews mit angestellten oder Kundinnen und Kunden immer eine gute Idee. Und weil es


Schwere Ausrüstung ist heute nicht mehr notwendig – per Smartphone lassen sich alle Arbeitsschritte für Social Media erledigen



ÜBER DEN AUTOR

Mathias Eigl hat nach einer Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel das Studium „Informationsmanagement und Unternehmenskommunikation“ absolviert. Noch während des Studiums gründete er 2013 die Agentur ULM ME für Digitale Kommunikation. Seit sieben Jahren unterstützt er mit seinem Team Unternehmen dabei, ihre Story zielgerichtet über digitale Kanäle zu verbreiten.



 www.ulm.me

schwierig ist mitzuschreiben, wenn jemand spricht, lässt sich das gesprochene Wort einfach aufnehmen.

Online Dateien speichern und bearbeiten: Google Drive

Google Drive ist ein Cloud-Speicher für Fotos und Videos, in dem man zum Beispiel Text- und Tabellendateien erstellen und mit anderen teilen kann, ohne den Mailspeicher zu verstopfen. Darüber hinaus kann online auch direkt an Originaldokumenten gearbeitet werden, die nicht mehr umständlich per Mail hin und her geschickt werden müssen. Zugänglich sind alle Daten von jedem Gerät aus per Internet. Das macht Cloud-Speicher so nützlich.

Zusammenarbeit: Asana

Wer sich nicht allein um alle Social-Media-Aktivitäten kümmert, muss Aufgaben gut delegieren können. In Asana lassen sich Aufgabenpakete erstellen, eine Deadline hinzufügen und die Aufgaben auch mit Google-Drive-Dateien verbinden. Ein Szenario für Asana wäre zum Beispiel: Jemand erstellt ein Video, das nun bearbeitet werden muss. Das Rohvideo kommt ins Google Drive, die entsprechende Aufgabe wird per Asana

Einblicke in die Produktion geben Transparenz. Transparenz schafft Vertrauen. So entsteht Loyalität

definiert. Dort beschreibt man, was zu tun ist, verlinkt zur Rohdatei des Videos und weist die Aufgabe jemandem mit einer Frist zu. Hat die Person das Video bearbeitet, gibt es eine Information per Mail.

Social Media ist etwas, womit man jederzeit anfangen kann. Es erfordert etwas Mut und Zeit. Aber es ist keines dieser Projekte, das man schon zum Start bis zum Ende durchdenken muss. Der Kurs lässt sich jederzeit korrigieren. Die Präsenz auf Facebook & Co. ermöglicht den direkten Kontakt mit Kundinnen und Kunden zu und ermöglicht Einblicke in die Arbeit des Betriebes. Transparenz schafft Vertrauen, aus Vertrauen wächst Loyalität. 🍞



Anzeigen

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



Bäcker-Personal-Coach die selber erfahrene Bäckermeister sind
Von Bäcker zu Bäcker unabhängig – problemorientiert – praxisnah
www.baeckereitechnologie.de / Tel. +49 (0) 7425 – 327 880

Personal Coaching: > Lösungen & Strategie entwickeln
> Ursachen erforschen > Betriebs- und Produktions-Strukturen

Produktionsberatung: > Technologische Erneuerungen
NEU: Nährwertberechnung > Umsetzung begleiten

ERFA-Kreise / Für Praktiker fachliche Weiterbildung für Produktion & Verkauf
Auf Augenhöhe ohne Kennzahlen

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



marvin

Clevere Software für schlaue Bäcker

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



Brot
Akademie

Crashkurs **Food-Fotografie**, Teil 1

Bilder in der Werbung

Menschen sind Augentiere. Alles, was ihnen vorgesetzt wird, untersucht und bewertet ihr Gehirn zuerst visuell. Das gilt bei fremden Menschen genauso wie beim Essen. Nicht ohne Grund heißt es: das Auge isst mit. Eine ganz besondere Rolle kommt dieser Erkenntnis zu, wenn es darum geht, auf die eigenen Produkte aufmerksam zu machen. Mit anderen Worten: Fotos sind die wichtigsten Werkzeuge in der Werbung. Und dafür braucht es nicht immer einen Profi.

Text und Fotos:
Jan Schnare

Wenn die Menschen erst einmal im Laden stehen, hat man schon fast gewonnen. Um sie aber anzulocken, ist Werbung wichtig. Ob über Anzeigen, Plakate oder online – Wege, um Aufmerksamkeit zu gewinnen, gibt es heute mehr denn je. Jedoch ist das kein Geheimnis und daher nutzt der Wettbewerb die Möglichkeiten genauso, manchmal mit deutlich mehr Budget. Aber es gibt Wege, um inmitten der

Reizüberflutung aufzufallen. Und das geht vor allem visuell – mit Fotos.

In der Werbung lässt sich über gute Bilder viel mehr erreichen als es mit Texten jemals möglich wäre. Die ganz großen aller Branchen machen es vor: Ob Online-Shopping-Gigant oder Burger-Kette: man sieht in der Werbung zuerst aufs Visuelle. Texte sind aufs Nötigste reduziert. Preis, Produktname und eventuell



ein paar Schlagworte sind alles. Denn sobald Menschen am Foto hängen bleiben und beginnen, sich für das Produkt zu interessieren, ist der Fuß in der Tür.

In der Theorie klingt das einleuchtend, in der Praxis stellt sich Umsetzung schon nicht mehr so trivial dar. Professionelle Fotos sind teuer und aufwändig. Um diese Investition wieder reinzuholen, muss man viele Brötchen unters Volk bringen. Kleine und mittelständische Unternehmen verzichten daher darauf und nutzen stattdessen Aufnahmen aus Bilddatenbanken. Da kommt es schnell zu einer unschönen Diskrepanz zwischen Bild und Realität. Gute Fotos sind aber nicht zwingend eine Frage des Preises. Und auch nicht des Equipments. Wer ein paar Tipps befolgt, kann selbst in kurzer Zeit und mit überschaubarem Investment lernen, gute Fotos zu machen.

Dazu muss man zunächst verstehen, was gute Fotos ausmacht. Man kann dabei grundsätzlich zwischen handwerklichen und emotionalen Aspekten unterscheiden. Wobei gutes Handwerk auch automatisch eine emotionale Komponente beinhaltet. Das ist im Grunde wie beim Backen: Wer weiß, wie man handwerklich ein gutes Baguette backt, wird bei Kundinnen und Kunden automatisch ein „Frankreich-Gefühl“ beim Essen auslösen. Aber man kann diesen Effekt noch verstärken, indem man das Baguette mit Camembert belegt, es „Baguette Parisienne“ nennt und es in einer blau-weiß-roten Papiertüte über die Theke reicht.

Auf die Fotografie übertragen bedeutet das, dass man das Produkt nicht nur einfach irgendwie fotografiert, sondern richtig in Szene setzt. Ein Brot auf einer Metallplatte wirkt unappetitlich. Holz oder Stein sind viel

Profi-Studios nutzen zahlreiche Softboxen und Lichtformer – das ist jedoch gar nicht unbedingt notwendig. Schon ein Blitz mit Softbox sorgt für natürliches Licht



Dieses Brot wurde bei künstlichem Deckenlicht ohne Blitz fotografiert. Es sieht langweilig und wenig ansprechend aus



Hier wurde der integrierte Kamera-Blitz genutzt. Eine harte Schattenkante und ein unnatürlicher Look sind die Folge



Schon nahezu optimal: Blitzlicht mit einer Softbox von rechts



Hier kam das Licht vom Blitz von rechts, links hellt eine weiße Platte die Schatten etwas auf



Bei diesem Bild sorgt eine schwarze Platte links dafür, dass ein dunkler Schatten aufs Motiv geworfen wird



In diesem Beispiel wurde die Softbox so nah ans Brot herangebracht, dass sie ins Bild ragt. Das Ergebnis ist ein sehr weicher Schatten

natürlichere Oberflächen. Beim Betrachten soll das Gefühl entstehen, dass das Brot genauso auf dem eigenen Esstisch liegen könnte. Gestellt wirkende oder gar künstliche Arrangements sind out. Man weiß, wie ein Brot im Alltag aussieht. In der Food-Fotografie ist es daher üblich, Nahrungsmittel so zu fotografieren, als wäre es ein zufälliger Schnappschuss in der Küche oder auf dem Esstisch. Krümel, beschmierte Messer und scheinbar zufällig umherstehende Zutaten werden bewusst eingesetzt, um diesen Effekt zu erzeugen.

Bevor man sich mit der Inszenierung der Waren beschäftigen kann, benötigt man zunächst eine Kamera. Smartphones sind mit gewissen Abstrichen nutzbar, für wirklich gute Werbefotos jedoch nicht ausreichend. Wenigstens eine gute Kompaktkamera oder im Idealfall ein

Spiegelreflex- oder Systemkameramodell sind wünschenswert. Im Grunde funktioniert jede moderne Digitalkamera gleich. Denn es gibt nur eine Handvoll Parameter, die man kennen und beherrschen sollte. Gerade Einsteiger/innen können sich aber von der Kamera helfen lassen. Durch voll- oder teilautomatische Aufnahmemodi, die eine Menge Arbeit abnehmen und im Zweifel sogar für bessere Ergebnisse sorgen.

Den Automatikmodus findet man an jeder Kamera schnell. Nicht verwechseln darf man



Als Gegenbeispiel wurde hier ein Blitz ohne Softbox abgefeuert. Der Helligkeitsverlauf ist extrem, die Schatten viel zu hart



Bei weichem Licht direkt von oben ist das Brot zwar gut ausgeleuchtet, jedoch fehlt dem Bild etwas Dramatik



Noch langweiliger ist das Brot, wenn zwei weiche Blitze von links und rechts zum Einsatz kommen. Kontraste und Schatten fehlen ganz. So sieht man ein Brot im Alltag selten



Beliebt ist das so genannte Zangenlicht. Dabei sorgt ein Hauptlicht (hier von schräg rechts vorne) für die richtige Helligkeit, ein zweiter, schwacher Blitz (hier von schräg links hinten) hellt nur die Rückseite des Motivs etwas auf



Hier ist der Blitz relativ schwach eingestellt, der ISO-Wert dagegen sehr hoch. Dadurch geht der Blitz-Effekt etwas unter, die Kontraste sind abgeschwächt



Im Gegensatz dazu kommt hier ein starker Blitz mit schwacher ISO-Einstellung zum Einsatz. Rückseite und Schatten des Brotes sind deutlich dunkler, die Kruste bekommt durch den stärkeren Kontrast mehr Zeichnung. Das Bild wirkt gleich ansehnlicher

die Automatik mit dem A-Modus. A steht nämlich für Aperture – den englischen Begriff für Öffnung (im Kamera-Fachjargon Blende genannt). Hier kann man nur die Blende (siehe Kasten auf der nächsten Doppelseite) einstellen. Alles Weitere stellt die Kamera automatisch so ein, dass die Belichtung passt. Daneben gibt es auch noch einen S-Modus (S für Shutter, also Belichtungszeit – siehe Kasten) sowie die Programmautomatik (P). Empfehlenswert sind zu Beginn der Automatik- oder der A(perture)-Modus. Zwar kann man auch im komplett manuellen M-Modus fotografieren, jedoch sollte man dazu alle Fachbegriffe im Kasten „Kamera-Fachbegriff“ verstanden haben, um sich dann an die Thematik heranzutasten.

Entscheidender als die Kamera ist gutes Licht. Fotografie bedeutet schließlich nichts anderes als Zeichnen mit Licht. Und dafür gilt es, das Licht dorthin zu lenken, wo man es benötigt. Gleichzeitig muss man es auch dort fernhalten, wo man es nicht haben möchte. Denn viel Licht bedeutet nicht automatisch auch, dass ein Bild gleichmäßig hell ist. Viel Licht kann auch viel Schatten erzeugen. Und diesen Umstand machen sich Fotografen zu Nutze.

KAMERA-FACHBEGRIFFE

Blende:

Die Blende sitzt vor dem Bildsensor. Vereinfacht gesagt ist sie ein verstellbares Loch, das reguliert, wie viel Licht auf den Bildsensor trifft. Wie groß das Loch gerade eingestellt ist, gibt ein Wert im Kamera-Display oder direkt am Objektiv an. Je kleiner der Wert, desto offener ist die Blende und desto mehr Licht kommt herein. Typische Blendenwerte sind zum Beispiel 2.8 oder 7.1. Je offener die Blende (also je kleiner die Zahl), desto kleiner die Schärfentiefe. In der Landschaftsfotografie wird deshalb mit großen Blendenwerten (also stark geschlossenen Blenden) gearbeitet. Denn man will ja nicht nur einen Baum scharf bekommen, sondern den ganzen Wald.

Verschlusszeit:

Auch Belichtungszeit genannt, bestimmt diese Funktion, wie lange Licht auf den Bildsensor fällt. Von mehreren Minuten bis zu 1/8.000 Sekunde ist alles möglich. Je kürzer die Belichtungszeit ist, desto weniger Licht kommt in die Kamera – also desto dunkler wird das Bild. Je länger man belichtet, desto stärker machen sich Verwacklungs- und Bewegungsunschärfe bemerkbar. Ein Sportler, der rennt und bei dem der Fotograf zudem noch die Kamera schnell schwenken muss, wird mit einer extrem kurzen Verschlusszeit fotografiert. Ein Brot, das von einem Stativ aus fotografiert wird, lässt sich auch mit einer langen Verschlusszeit scharf abbilden.

ISO-Wert:

Der ISO-Wert beschreibt, wie lichtempfindlich ein Bildsensor ist. Bei einem kleinen ISO-Wert (zum Beispiel 100), ist der Sensor sehr unempfindlich. Man benötigt also viel Licht, damit das Bild hell genug wird. Ist das Motiv nur schwach beleuchtet, kann man den ISO-Wert erhöhen, wodurch das wenige vorhandene Licht verstärkt wird. Durch die Verstärkung werden jedoch auch unerwünschte Artefakte des Sensors stärker sichtbar. Man spricht vom Bildrauschen, eine körnige Struktur, speziell in dunklen Bereichen sichtbar.

Brennweite:

Die Brennweite wird im Volksmund auch Zoom genannt. Eine typische lange Brennweite sind 300 Millimeter. Ein solches Objektiv wird auch als Tele-Objektiv bezeichnet, weil man damit Dinge in der Ferne nah zeigen kann. Das Gegenteil ist ein Weitwinkelobjektiv, das einen sehr breiten Bereich abbildet. Solche kurzen Brennweiten zeigen starke Verzerrungen – gerade in den Randbereichen –, lange Brennweiten bilden nahezu ohne Verzerrungen ab. Um ein Objekt möglichst natürlich abzubilden, spielt aber auch die Entfernung zur Kamera

eine Rolle. Da man nicht immer beliebig weit von einem Objekt weg gehen kann und – gerade in der Food-Fotografie – oft enge Bildausschnitte ohne viel Umgebung zeigen möchte, haben sich einige Brennweitenbereiche als gängig etabliert. Bei Broten eignen sich 50 bis 70 Millimeter perfekt.

Schärfentiefe:

Eine Kamera kann einen dreidimensionalen Raum nie von null bis unendlich scharf abbilden. Man kann sich durch die entsprechende Einstellung zwar diesem Wert nähern, jedoch liegt die Schärfe, also der Fokuspunkt, immer nur in einem gewissen Bereich. Gerade bei langen Brennweiten und kleinen Blendenwerten kann dieser Schärfebereich auf wenige Millimeter schrumpfen. Man spricht dann von einer sehr kleinen Schärfentiefe. Hat man hingegen ein Weitwinkelobjektiv mit einem sehr großen Blendenwert montiert, erhält man eine sehr große Schärfentiefe.

Bildsensor:

Das Licht fällt durch das Objektiv auf den Sensor, der das Motiv erfasst und die Daten an die Speicherkarte weiterleitet. Die Qualität eines Sensors hängt in erster Linie von seiner Größe ab. Je größer der Sensor, desto besser – aber auch desto teurer. Ein Standard-sensor im so genannten Vollformat kommt in höherpreisigen Kameramodellen jenseits der 1.000-Euro-Marke zum Einsatz. Für den Anfang reicht auch eine kleinere Sensor-Variante. Ideal sind so genannte MFT- oder APS-C-Sensoren, die in den meisten Kameras zwischen 250,- und 1.000,- Euro Anwendung finden. Die Sensorgröße hat nicht nur Auswirkungen auf die Qualität der Fotos, sondern auch auf den Bildausschnitt (je kleiner der Sensor, desto näher erscheint ein Motiv – vergleichbar mit einem Zoom) und die Schärfentiefe (je kleiner der Sensor, desto größer die Schärfentiefe).





Dieses Foto ist mit einem Smartphone am Fenster aufgenommen und auch direkt bearbeitet worden. Die Qualität kommt zwar bei Weitem nicht an eine Kamera heran, doch das Bild zeigt, dass sich auch mit einfachen Mitteln Licht ansprechend formen lässt



In der Food-Fotografie werden Produkte ganz häufig direkt von links oder rechts angeleuchtet, sodass die eine Seite etwas heller ist, die andere etwas dunkler. Es entsteht ein sehr natürlicher Helligkeitsverlauf. Ein solcher Kontrast aus hell und dunkel macht ein Bild interessant und zeigt Strukturen und Formen besonders gut. Da man ein Brot im Alltag selten perfekt ausgeleuchtet sieht, sondern es meist nur eine Lichtquelle gibt, kommt ein solches Licht unseren Sehgewohnheiten nahe.

Licht lässt sich aus verschiedene Quellen nutzen. Entweder man verwendet das vorhandene Tageslicht, helle Lampen oder Blitzgeräte. Genauso wichtig wie die Quelle ist auch die Form des Lichts. Jeder kennt den künstlichen Look, den ein integrierter Blitz in einer Kamera erzeugt. Alles ist gleichmäßig hell, die Schatten sehr hart. Genau diesen Look möchte man bei der Food-Fotografie nicht.

Harte Schatten entstehen immer dann, wenn eine Lichtquelle sehr klein und/oder sehr weit weg ist. Prominentestes Beispiel: die Sonne. Die ist für uns nur ein kleiner Punkt am Himmel und unvorstellbar weit weg. Dadurch sind Sonnenschatten knallhart. Ist eine Lichtquelle dagegen groß und/oder nah, werden die Schatten weich. Beispiel: Sonne an einem bewölkten Tag. Nun ist die direkte Lichtquelle nicht mehr die Sonne, sondern die rückseitig von der Sonne angestrahlten Wolken, die den gesamten sichtbaren Himmel bedecken. Sie sind im Verhältnis zu ihrer

Größe sehr nah an der Erde. An so einem Tag nimmt man oft gar keine Schatten wahr, da sie extrem weich sind.

Weiche Schatten werden speziell bei Lebensmitteln als angenehm wahrgenommen, weil sie natürlich wirken. Daher nutzen Food-Fotografen sehr große Lichtquellen, die sehr nah am Objekt stehen. Große Lichtquellen sind zum Beispiel Blitze mit teilweise über einem Meter großen Reflektorschirmen, bei denen das reflektierte Licht durch ein großes, helles Tuch ganz diffus auf das Objekt gelenkt wird. Um den Blitz in der Softbox von der Kamera aus fernsteuern zu können, benötigt man zudem einen Fernauslöser. Wer längerfristig regelmäßig und in gleichbleibender Qualität selbst Fotos von seinen Produkten machen möchte, sollte über die Anschaffung eines solchen Equipments nachdenken. Ab etwa 150,- Euro ist man für ein einfaches Set dabei.

Anzeige

MEYERMÜHLE
Bio-Mühle Nr.1

100% BIO

BIO
premium

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

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



Wer keinen Blitz verwenden möchte, kann auch natürliche Lichtquellen nutzen. Hier eignen sich Fenster, vor die man an einem bewölkten Tag einen lichtdurchlässigen hellen Vorhang zieht. Blitze machen ein sehr helles Licht, das für sehr kräftige Kontraste sorgen kann. Im Extremfall ist eine Seite des Produkts weiß, die andere schwarz. Fensterlicht ist in dieser Hinsicht meist etwas einfacher zu dosieren, dafür wirken die Bilder oft ein wenig kontrastärmer und Details haben nicht so eine Tiefe.

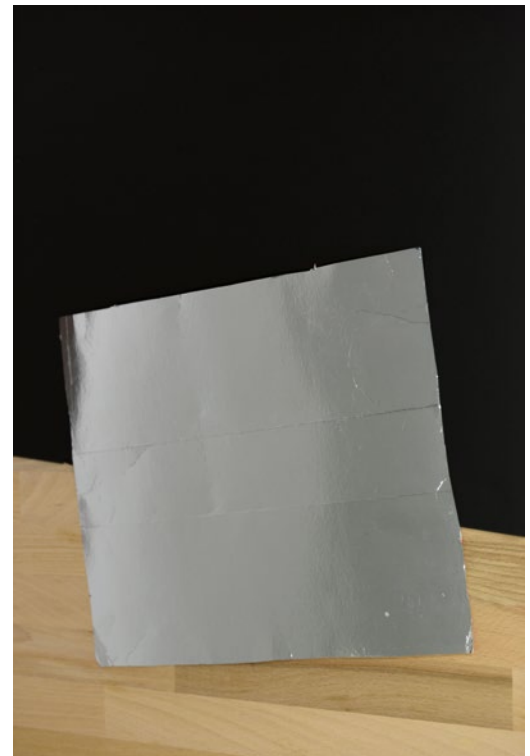
Bei der Wahl der Lichtquelle darf man nicht vergessen, dass die gewünschten Schatten nur dann entstehen können, wenn das Licht überwiegend aus einer Richtung kommt. Blitzt man ein Produkt zum Beispiel direkt von oben oder von beiden Seiten an, gibt es im Grunde keine Kontraste. Licht von einem

Ein klassischer Aufbau für ein Food-Foto: Die Softbox mit Blitz steht links und rechts befindet sich eine weiße Platte, die das Licht reflektiert, damit die Schatten aufgehellt werden

Fenster reflektiert an den gegenüberliegenden, hellen Wänden und erhellt damit den gesamten Raum. Der Helligkeitsunterschied ist nur gering.

Abhilfe kann man schaffen, indem man den Bereich, durch den das Licht in den Raum fällt, nur so groß macht, wie das zu fotografierende Objekt. Beispielsweise durch Zuziehen von Vorhängen. Dann fällt wirklich nur die benötigte Menge an Licht herein und im Raum gibt es nicht so viel Streulicht. Außerdem sollte man selbstredend sämtliche elektrischen Lichtquellen im Raum ausschalten. Auch kann man das unerwünschte Licht von einer Seite abschatten. Hierfür eignen sich große schwarze Pappen oder beispielsweise eine dunkle Jacke. Mit der gleichen Technik lassen sich auch Bildbereiche aufhellen. Dafür kann man ein weißes Blatt Papier oder eine Styroporplatte verwenden.

Mit diesen Grundlagen kann man nun mit etwas Übung anfangen, erste Fotos zu machen. Doch damit das Bild auch ein echtes Werbefoto wird, muss man seine gebackenen Models auch noch ansprechend in Szene setzen. Wie das funktioniert, darum geht es im zweiten Teil in der kommenden Ausgabe von BROTpro. 📷



Weißer oder silberner Pappen eignen sich perfekt, um Licht zu reflektieren. Schwarzer Zeichenkarton dagegen absorbiert es

Wiener Kaisersemmel

In Sachen Handwerk zählen Handsemmeln zur Kaiserklasse, die beherrscht kaum jemand so wie Österreichs Spitzen-Bäcker Dietmar Kappl. Hier holt er mit einfachen Zutaten ein Maximum an Aroma und exzellenter Optik aus dem Teig.

Vorteig (Pate Fermentée)

- ▶ 2,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 1,400 kg Wasser
- ▶ 0,040 kg Salz
- ▶ 0,010 kg Hefe

Mischen: 3 Minuten langsam
Teigtemperatur: 23°C
Teigruhe: 2 Stunden bei Raumtemperatur, dann 10-18 Stunden in der Kühlung

Hauptteig

- ▶ 8,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 4,300 kg Wasser (4°C)



Ein Video zum Handformen von Handsemmeln gibt es bei Dietmar Kappl: <https://www.homebaking.at/handsemmel-formen/>

- ▶ 3,450 kg Vorteig
- ▶ 0,200 kg Salz
- ▶ 0,100 kg Hefe
- ▶ 0,150 kg Malz (inaktiv)
- 16,200 kg Teig

Kneten: 5 Minuten langsam, 5 Minuten schnell
Teigtemperatur: 23-25°C
Teigruhe: 15-20 Minuten bei Raumtemperatur

Aufarbeitung

- ⊙ Teiginlage 50-60 g
- ⊙ Teigstücke abwiegen, rund-




schleifen, auf eine bemehlte Fläche absetzen und sofort mit Plastik abdecken.

- ⊙ Teiglinge 30 Minuten entspannen lassen. Dann Handsemmeln formen, mit Schluss nach oben absetzen.
- ⊙ 30-45 Minuten zur Endgare stellen (alternativ für mehr Aroma bis 12 Stunden in der Kühlung, vor dem Backen 15 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren), vor dem Backen mit Wasser besprühen.

Backen

Schwaden: kräftig
Backtemperatur: 245°C
Backzeit: 15-16 Minuten. 🍳

Rezept & Bild: Dietmar Kappl
 homebaking.at





Süßkartoffel- Karottenbrot


Süßkartoffeln und Karotten bilden ein Traumpaar. Vor allem in diesem herbstlichen Gebäck. Ob als Vorspeise, Party-Mitbringsel oder zur Suppe – dieses Brot macht in allen Lebenslagen eine gute Figur. Und schmeckt richtig lecker.

Rezept & Bilder:
Richemont Fachschule

Richemont

 @richemont_fachschule

 /richemontfachschule

 www.richemont.swiss



Nach dem Langwirken werden die Teiglinge in Sesamsaat gewälzt



Zur Endgare liegen die Teiglinge auf mit Sesam bestreuten Brettern



Das Zusammendrücken in der Mitte direkt vor dem Einschießen gibt den Broten eine besondere Form

Sauerteig

- ▶ 3,320 kg Weizenmehl 812
- ▶ 2,260 kg Wasser
- ▶ 0,040 kg Anstellgut

Mischen: 5 Minuten langsam
 Teigtemperatur: 28°C
 Teigruhe: 12-15 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 5,620 kg Sauerteig
- ▶ 6,680 kg Weizenmehl 812
- ▶ 3,460 kg Möhrensaft
- ▶ 2,260 kg Wasser
- ▶ 2,260 kg Süßkartoffeln (geschält, gekocht)
- ▶ 0,160 kg Salz (gegen Knet-Ende zugeben)
- ▶ 0,130 kg Hefe
- 20,570 kg Teig

Kneten: 7 Minuten langsam, 3 Minuten schnell
 Teigtemperatur: 26°C
 Teigruhe: 90-120 Minuten

Zum Bestreuen

- ▶ 0,600 kg Sesamsaat

Aufarbeitung

- ⊙ Teigeinlage 420 g
- ⊙ Teigstücke abwägen und locker vorwirken. Dann länglich wirken, Oberfläche mit Wasser bestreichen und in Sesamsamen wenden.
- ⊙ Teiglinge auf mit Sesam bestreuten Brettern mit Schluss nach oben gut gären lassen, dann in der Mitte seitlich zusammendrücken, und so drehen, dass zwei Teile entstehen. Direkt einschießen.

Backen

Schwaden: normal, nach 15 Minuten Zug ziehen
 Backtemperatur: 250°C, fallend auf 230°C
 Backzeit: 30 Minuten. 🍴



Christa Lutum und ihr ungewöhnlicher Lebensweg

Haltung bewahren

Ihre Ausbildung wollte sie abbrechen, der Backbranche den Rücken kehren. Es kam dann ganz anders. Nach einer äußerlich puren Erfolgsgeschichte ihre Bio-Bäckerei verließ Christa Lutum das Unternehmen, um noch einmal neu zu starten. Wenn auch diesmal mit einem klangvollen Namen. Den setzt sie auch ein, damit es Auszubildenden besser geht als ihr vor 40 Jahren.

Es ist die Mitgliederversammlung vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Das Jahrestreffen des höchsten Verbands-Organs. Ex-Bundespräsident Joachim Gauck hat gesprochen, Mitglieder des Präsidiums wurden neu gewählt, man hat Wunden eines Handwerks im Niedergang geleckert und Erfolge gefeiert, die neue Werbeagentur vorgestellt.

Der letzte Tagesordnungspunkt wurde gerade am Vorabend beschlossen. Und so soll diese Mitgliederversammlung erstmals wieder mit dem gemeinsamen Singen der Nationalhymne zu Ende gehen. Christa Lutums Platz ist plötzlich leer, sie ist im Raum nicht mehr zu sehen.

Sie hatte gegen dieses Ritual argumentiert, sich aber nicht durchgesetzt. So wichtig ihr demokratische Werte und Kompromisse sind – an dieser Stelle beugt sie sich nicht. Haltung ist manchmal wichtiger. Sie will aber auch nicht provozieren. Also entzieht sie sich der Situation. Dieser Moment verrät viel über die Bäckermeisterin aus Berlin.

Ihr Name steht an sechs Bäckerei-Filialen, die ihr nicht mehr gehören. Auch das hat mit



Haltung zu tun. Christa Lutum hat sich in ein kleines Bäckerei-Café zurückgezogen und eine Welt aufgebaut, in der ihre Werte zählen. Werte, die ein ungewöhnliches Leben geformt hat.

Das begann im westfälischen Warendorf mit einer freien Kindheit. Sowa wie Kindertagesstätten gab es damals auf dem Land nicht. „Wir durften uns einfach frei entwickeln“, erinnert sich Christa Lutum. Und während ihr Bruder der Mutter in der Küche zur Hand ging, spielte sie in der Schmiede des Vaters.

„Ich war ein Wildfang, anstrengend. Heute werden solche Kinder mit Ritalin ruhig gestellt“, sagt Lutum. Die Eltern zäunten sie nicht ein. Liebten ihre Tochter, ließen sie gewähren. „Ich glaube damals, wenn ich es wirklich will, kann ich irgendwann ein Junge werden“ – so schwer tat sich Christa Lutum mit dem klassischen weiblichen Rollenbild der 1960er-Jahre.

Problematisch wurde das erst in der Schule. Plötzlich hörte sie ständig diese Belehrungen: „Sei nicht so! Als Mädchen macht man das

nicht so!“ Mit solchen Sätzen beginnen Rebellionen. Wie anders soll jemand reagieren, der mit dem Selbstverständnis aufwächst „Ich kann alles, was ich will“ und dann dabei doch immer wieder auf Widerstände trifft.

Den Gegenpol zu den autoritären Strukturen da draußen fand Christa Lutum in einem selbstverwalteten Jugendzentrum. Da verstand sie, wie wichtig ihr Augenhöhe ist. Ein Bedürfnis, das in den Folgejahren wenig Anklang fand.

Die Bäckerei war ihr einerseits in die Wiege gelegt worden. In jeder Generation der Familie, sagt sie, habe es zwei oder drei Bäcker oder Konditoren gegeben. Andererseits war sie ein Mädchen. Als sie mit 15 Jahren zur Lehre antritt, lachen die Leute im Betrieb. Mädchen in der Backstube – das passt nicht ins Bild. Und dann ist sie auch noch die erste, die eine Fünf-Tage-Woche anstelle der üblichen sechs Tage hat.

Es sind die 1970er-Jahre und mehr noch als heute herrscht in der Backstube eine strikte Hierarchie. Es geht von oben nach unten. Da steht sie. Wird ständig gemaßregelt, bekommt auf Fachfragen aber keine Antworten. „Die Zeit war schrecklich“, sagt sie, „aber sie hat mich zäh gemacht.“ Schon damals geht ihr gegen den Strich, dass es immer Männer sind, die ihr sagen, wo es langgeht.

Im ersten Jahr darf sie Teig abwägen und abwaschen. Als sie in der Zwischenprüfung Mürbeteig ausrollen soll, kommt sie ins Schwitzen.



Künstlerinnen und Künstlern gibt Christa Lutum Ausstellungsfläche in ihrem Café

Sie hatte das noch nie zuvor gemacht. Ein Lob hatte sie bis hierhin vom Lehrherren gehört: „Putzen kann sie.“ Allerdings war auch das nicht ohne Kritik: „Wenn ich zu gut geputzt habe, hieß es: Putz nicht den Lack ab!“

Während der Ausbildung sitzt sie immer wieder mit ihrem Vater zusammen, weint, will aufgeben, die Lehrstelle wechseln. Aber er lässt sie nicht. Was man anfängt, muss man auch zu Ende bringen. Lehrjahre sind keine Herrenjahre. Man kennt die Sprüche. Da ist er eisern.

Sie ist es nicht. Vielmehr scheint Christa Lutum bereit, es ganz aufzugeben. Jeden Morgen fährt sie mit dem Mofa – später ist es eine Vespa – über einen landwirtschaftlichen Wirtschaftsweg ins andere Dorf zur Arbeit. Dabei muss sie eine Landstraße überqueren. „Jeden Tag“, sagt sie, „ohne zu gucken. Wenn vorbei ist, ist es eben vorbei.“

Und dann ist es irgendwann zwar nicht vorbei, aber verdammt knapp. Beinahe kommt es zum Zusammenprall mit einem Käfer. Eine junge Frau steigt aus, zu Tode erschrocken. Sie ist fassungslos und Lutum begreift: „Ich bin nicht allein auf der Welt.“ Sie findet einen Weg, mit der Situation umzugehen. Aber ganz verbiegen lässt sie sich nicht: „Es war nie pünktlich Feierabend, also bin ich auch nie pünktlich zur Arbeit erschienen. Ich kam immer fünf Minuten später.“

Mit dem Gesellenbrief holt sie alle ihre Sachen aus der Bäckerei und schließt mit dem Beruf ab. Komplet. „Nie wieder“ will sie in eine Backstube. Ein halbes Jahr lang putzt und kocht sie in einem Altenheim. Dann erliegt sie doch wieder dem Zauber der Bäckerei, findet in Münster einen guten Arbeitgeber.

Ihre Gedanken wandern bereits weiter in die Zukunft. Sie hatte schon während der Ausbildung von einer Vollkornbäckerei gelesen und findet den Gedanken charmant, so zu arbeiten. Sie träumt von einem

Kollektiv, einer Arbeitswelt, in der es darum geht, gut zusammenzuarbeiten. Nicht darum, der Hierarchie zu dienen. Im Westfälischen lässt sich davon nichts umsetzen. Also zieht es die junge Frau nach Berlin.

Dort arbeitet sie zunächst angestellt in einer Vollkornbäckerei bis sie hört, das ein Kollektiv einen neuen Kollektivisten sucht. Sie steigt ein und sagt bis heute: „Für mich war das toll. Ich hätte anderswo nie so viel gelernt.“ Dabei trifft sie im Kollektiv vor allem auf Akademiker. Sie ist die einzige gelernte Bäckerin. „Es ging dort um Gruppendynamik, um politische Aussagen, nicht um Qualität“, erinnert sie sich: „Für eine Tischlerei braucht man einen Fachmann, aber Bio-Ziegel kann jeder backen.“

Es ist eine komplett andere Welt. Eine, in der Lutum „erstmal auf den Pott gesetzt“ wurde, wie sie sagt: „Mein Ton kam gar nicht gut an. Ich wollte gern Augenhöhe, habe selbst aber nicht immer so gehandelt.“ Es ist wie eine zweite Ausbildung. Hier lernt sie, was wirklich wichtig für die Zusammenarbeit von Menschen ist, dass Leistung nicht das einzig entscheidende Kriterium ist. Sie begreift: „In einer funktionierenden Gruppe arbeiten die Menschen füreinander, nicht gegeneinander.“ Auch ihre Lust an Leistung, ihr Anspruch an Qualität sind nicht für diese Welt gemacht. Sie aber bekommt beide Philosophien unter einen Hut.



Vielfalt – bis zum Kronleuchter, um dessen Dekoration sich Christa Lutum selbst gekümmert hat



Statt 50 Brotsorten sind es heute 12, plus Kleingebäck

Auch mit Rohstoffen geht man hier anders um. Die Zusammenarbeit mit dem Landwirt zählt dazu. „Bei dem haben wir eingekauft – auch wenn die Ernte schlecht war. Einmal gab es starken Mutterkorn-Besatz. Da saßen wir und haben jeden Abend vier Säcke Roggen von Hand sortiert.“

Dieses Ethos hatte sie von zuhause mitbekommen. Ein Kollege ihres Vaters hatte eine Spedition mit einem Lastwagen. Und wenn der kaputt war, dann stand man eben nachts auf, um ihn zu reparieren. Dinge müssen erledigt werden, wenn sie anliegen.

1987, im Jahr zuvor hatte sie die Meisterprüfung bestanden, kommt Christa Lutums erstes Kind zur Welt. Sie gibt ihren Anteil an der Bäckerei auf. Einerseits. Andererseits gibt es keine Kinderbetreuungsangebote. Jedenfalls keine, die sie gut fand. „Ich war die Generation ‚selbstverwaltetes Jugendzentrum‘“, schmunzelt Lutum. Also gründet sie einen Verein und macht selbst einen Kinderladen auf. Sie halte nichts davon, die Umstände anzuprangern. Sie packe lieber selbst an und ändere sie.

In allen Lebensbereichen. Gemeinsam mit anderen übernimmt sie in Berlin ein Mehrfamilienhaus. Aus Hausbesetzern werden Renovierer. Lutum selbst ist als Handwerkerin beim Hausverein angestellt. Gemeinsam sanieren sie das Haus, mit Mann und Kind lebt sie vier Jahre in einem Zimmer. Erst 1991 wird die Wohnung fertig, in der sie bis 2005 leben werden.

In dieser Zeit heuert Christa Lutum bei Mehlwurm an, einer 1983 gegründeten, selbstverwalteten Bio-Vollkornbäckerei. Sie ist die einzige



Die gute und respektvolle Ausbildung junger Menschen ist ihr Herzensanliegen. Weil sie es anders erlebt hat

Anzeige

Cool+Call
+49 711 65883-60



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

Bei Störung an Kühl- & Tiefkühlmöbeln

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



Die Backstube war schon kurz nach der Eröffnung viel zu klein. Für das Café und drei Marktstände wird hier produziert



Die Konditorei arbeitet auf engstem Raum

Angestellte. Aber sie hat acht Chefs – die Kollektivistin. Zwei von ihnen sind immerhin gelernte Bäcker, sie ist die einzige mit Meistertitel.

Hier lernt Christa Lutum Antonius „Tony“ Beumer kennen. Freitags arbeiten sie zusammen. „Es war immer viel zu tun“, sagt sie, „aber wir hatten gemeinsam einen Super-Flow. Die Zusammenarbeit hat Spaß gemacht.“

Zugleich sind beide auch ein wenig müde von der Zusammenarbeit im Kollektiv. Es ist eine schwerfällig Angelegenheit. Entscheidungen brauchen lange. Die Konsens-Kultur bringt Stabilität. Aber sie treibt nichts voran. Und in all den Jahren hat Christa Lutum eines nicht verloren: Den Spaß an Leistung und Qualität. Der verträgt sich nicht immer mit der Philosophie des Kollektivs, bei der es auch viel um Gesinnung geht.

„Bis 1992 war nur Vollkorn gut, Weißmehl böse“, erinnert sich Lutum. Also siebt sie manchmal das Vollkornmehl aus, um mehr Volumen ins Gebäck zu bekommen. Die Kleie wird in Füllungen verarbeitet. „Gesinnung – das ist nicht meins.“

Anfang der 1990er-Jahre gibt es im Ostteil Berlins noch keine Bio-Bäckerei. Christa Lutum und Tony Beumer fahren samstags durch die Stadt, suchen nach Räumen für ein eigenes Projekt. Am Ende stellen sie fest, dass die Bausubstanz zu schlecht ist. Sie landen in Kreuzberg,

finden eine ehemalige Bäckerei. Der Bäcker war gestorben, die Witwe will schnell verkaufen, ein Handschlag besiegelt das Geschäft.

Glauben die beiden jedenfalls. Als Christa Lutum nach einer Woche von einer Reise zurückkehrt eröffnet Beumer hier: „Sie hat anderweitig verkauft.“ Die beiden legen Beschwerde bei der Innung ein, berufen sich auf die Gültigkeit eines Handschlags. Parallel wenden sie sich an ein Tischlerei-Kollektiv im Hinterhof der Bäckerei. Man kennt sich. Die Kollektivistin vereinbaren einen Termin mit der Hausverwaltung. Auch der andere Käufer ist eingeladen. Kommt aber zu spät. „Die Zeit“, erinnert sich Christa Lutum, „haben wir genutzt und die Verwaltung von unserem Konzept überzeugt.“ Nach drei Monaten Umbau eröffnen sie Beumer & Lutum am 3. Oktober 1993.

Es folgen 20 Jahre Erfolgsgeschichte. Tony ist ein „großartiger Netzwerker und Strippenzieher“, sagt sie. Sie selbst lebt ihren Anspruch,



Im Hof hinter der Bäckerei habe die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein Pausen-Refugium

„dass die Leute Qualität mit meinem Namen verbinden.“ Gemeinsam treiben sie das Unternehmen voran, wachsen jedes Jahr um 20 bis 25 Prozent. Sie sind die ersten, die Ciabatta und Schrippen anbieten, die diese Namen verdienen, wegweisend im Bio-Bereich.

Wachstum ist nicht nur lustig. Es geht oft mit Schmerzen einher. Strukturen ändern sich, Beziehungen und für Christa Lutum auch die Aufgaben. Sie hat immer mehr mit Papier und Verwaltung zu tun, immer weniger mit Produktion und Menschen. Sie merkt, dass der Wachstumspfad immer weniger dem entspricht, was sie will.

Sechs eigene Läden, 150 Lieferkunden, 130 Angestellte, 50 Brotsorten – da bleibt wenig Luft fürs Handwerk. Zudem wird das Verhältnis mit Tony immer schwieriger. Sie selbst spricht nicht darüber. Es ist ein abgeschlossenes Kapitel und alle gehen nun ihrer Wege. Aber Menschen, die die letzten Jahre der Partnerschaft miterlebt haben berichten von enormen Spannungen zwischen Beumer und Lutum, davon, dass die beiden im letzten Jahr kaum noch direkt miteinander sprachen.

Es ist eine emotional belastende Zeit. Am Ende räumt sie das Feld. Das Unternehmen gibt eine Mitteilung heraus: „Nach 22 Jahren gemeinsamer Arbeit haben wir, Antonius Beumer und Christa Lutum, uns getrennt. Christa Lutum wird sich in Zukunft neuen Projekten widmen.“ Knapper und emotionsloser geht es kaum. Es sagt viel, wenn eine Partnerschaft nach 23 Jahren so endet. Bis heute heißt es auf der Beumer & Lutum-Website in der Firmen-Historie schlicht: „2016 – Christa Lutum verlässt das Unternehmen. Tony Beumer ist alleiniger Inhaber.“ Ihren Namen überlässt sie dem einstigen Partner. Sie will keinen Schaden anrichten.

Sie könnte wahrscheinlich eine Auszeit gebrauchen. Aber der unruhige Geist lässt das nicht zu. Christa Lutum macht gleich weiter. Sie sucht einen Standort, mit dem sie Beumer & Lutum nicht in die Quere kommt und landet im Berliner Stadtteil Charlottenburg, der in seiner Beschaulichkeit ein wenig an die alte Heimat Münster erinnert.

Christa Lutum, Bäckermeisterin – so schlicht steht es über dem Bäckerei-Café. Die Backstube ist einsehbar, anstelle von Weizen wird

ausschließlich Dinkel verarbeitet. Sie kommt dem Zeitgeist entgegen, ohne sich alles von ihm diktieren zu lassen. Mit Dinkel ist echtes Handwerk gefragt. Das Korn will anders bearbeitet werden. Sie setzt auf vorsichtiges Kneten und lange Teigführung. Auf drei Wochenmärkten ist das Unternehmen mit Backwaren präsent. Der Laden funktioniert eher als Café denn als Bäckerei, der Wochenmarkt-Verkauf ist wirtschaftlich bedeutsam. Alles ist einige Nummern kleiner. Und Christa Lutum wirkt im Grunde zufrieden damit. Gleichsam ruhelos. Als sei dies ein guter Platz für eine Weile, bis etwas Neues kommt.

Das neue Unternehmen lässt Lutum etwas mehr Luft. Die nutzt sie, um sich noch stärker fürs Handwerk zu engagieren. Seit 2006 ist sie in der Innung aktiv. Sie schätzt immer schon den kollegialen Austausch: „Es gibt in dieser Branche so viel wertvolle Menschen, unabhängig davon, ob sie bio oder konventionell backen.“ Nun wird sie 2017 Obermeisterin. „Ich wollte mich bei der Ausbildung einbringen“ – eine Herzensangelegenheit nach ihren eigenen Erfahrungen beim Einstieg in die Branche. Und eine, die sich nur schwerfällig verändern lässt. Aber auch an zähe Prozesse ist die Bäckerin nach der Kollektiv-Zeit gewöhnt.



Platz für ein Kühlhaus ist nicht – Kühlschränke müssen reichen

Sie bleibt am Ball, bringt Veränderungen voran, auch wenn es manchmal lange dauert. Die überbetriebliche Lehrlingsunterweisung ist so ein Projekt. Drei Jahre hat es gedauert, bis alle Verantwortlichen mit an Bord waren und der zweiwöchige Ausbildungsteil bundesweit eingeführt wurde. Es war ein langer Weg durch Kommissionen, Institute und Gesetzestexte.

Wertschätzung ist eine andere Herzensangelegenheit der Christa Lutum. Eine, die im Alltag in Bäckereien bis heute oft zu kurz kommt.

Aber auch bei offiziellen Anlässen:

„Nach einer Freisprechungsfeier kam einer der Azubis auf mich zu. Er war selbst als einer der besten ausgezeichnet worden, bemerkte aber, dass immer nur die besonders hervorgehoben werden, die gute Leistungen auf dem Papier abliefern.“ Sie wird nun Änderungen für die Freisprechungs-Zeremonie vorschlagen. Alle sollen Wertschätzung für ihre Mühen spüren.

Ihre eigene Leistungs-Orientierung hat Christa Lutum nie abgelegt.

„Aber ich kann heute sehen, wenn ein Mensch der Gruppe gut tut, selbst wenn seine Leistung vielleicht nur durchschnittlich ist.“ Es geht um das funktionierende Team.

Ihre eigene Vergangenheit, die Qualen der Lehrzeit, davon ist sie überzeugt, „machen mich zu einer guten Ausbilderin. Ich glaube, dass ich die Azubis erreiche.“ Die Ergebnisse sprechen jedenfalls für diese Annahme. Ihre Lehrlinge gehören regelmäßig zu den besten.

Lutum gibt ihrer Arbeit dabei auch eine klare weibliche Handschrift. Sie wirkt daran mit, dass die Satzung der Berliner Handwerkskammer die erste ist, in der sich auch sprachlich Männer und Frauen wieder-

finden. So wie im realen Leben. Der gelegentliche Chauvinismus der Branche nervt die Bäckermeisterin. Er widerspricht ihrem Bedürfnis nach Augenhöhe, ist „nicht nötig“, wie sie sagt. Vielmehr hält sie einen gesunden Feminismus auch für das Backhandwerk für einen Teil der Lösung. Eine Branche, in der sie sich bis heute als Exot empfindet, in der sie auf dem Messestand eines Schneidmaschinen-Herstellers behandelt wird, als habe der Bäcker seine unwissende Frau geschickt: „Da muss ich dann erst massiv auftreten, um ernst genommen zu werden.“

Sie erzählt davon und erinnert sich schmunzelnd daran, wie ihre kleine Tochter mit vier Jahren einer Freundin vor dem Laden ihrer Mutter erklärte: „Stell Dir vor, die andere Chefin ist ein Mann.“

Haltung, Leistungswille, Spaß an Qualität, Zähigkeit und der – nicht immer unerschütterliche – Glaube an die eigenen Fähigkeiten haben Christa Lutum eine ungewöhnliche Laufbahn ermöglicht. Von der Kollektivistin zur erfolgreichen Großbäckerin zur kleinen Backstube in Charlottenburg. Und nebenbei der Versuch, das Handwerk im Ganzen positiv zu verändern, einen neuen Geist zu fördern, der Frauen und junge Menschen den notwendigen Respekt entgegenbringt.

Angekommen ist sie längst noch nicht. ■



Wenn Christa Lutum aus ihrem Leben erzählt, dann wirkt sie in sich ruhend, aber nicht angekommen

Steuerfalle **Trinkgeld**

Nur persönlich

Auch in Bäckereien ohne Gastronomie ist Trinkgeld nicht unüblich. Gerade in Krisenzeiten freuen sich die Kundinnen und Kunden, auf diese Weise ihre Wertschätzung auszudrücken. Doch das Trinkgeld birgt Risiken. Nicht jede Form ist steuerfrei.

Paragraf 3, Absatz 51, des Einkommensteuergesetzes (EStG) ist kurz, klar, knackig. Steuerfrei sind demnach „Trinkgelder, die anlässlich einer Arbeitsleistung dem Arbeitnehmer von Dritten freiwillig und ohne dass ein Rechtsanspruch auf sie besteht, zusätzlich zu dem Betrag gegeben werden, der für diese Arbeitsleistung zu zahlen ist“. Damit hat die Gesetzgebung im Jahr 2002 Paragraf 19 des gleichen Gesetzes eingeschränkt, nachdem alle Beträge, die einem Angestellten für seine Arbeit zukommen, der Einkommensteuer unterliegen. Da, wo die Ausnahme-Regelung noch Fragen oder Unklarheiten zulässt, haben Gerichte bereits umfassend Antworten gegeben.

So lassen sich klare Regeln für die Steuerfreiheit von Trinkgeldern ableiten:

1. Empfänger/in

Adressat des Trinkgeldes muss direkt der oder die Angestellte sein. Unternehmerinnen und Unternehmer (auch allein arbeitende Selbstständige) haben kein Privileg der Steuerfreiheit. Ihr Trinkgeld unterliegt der Einkommenssteuer.

2. Freiwilligkeit

Das Trinkgeld muss über den eigentlichen Arbeitslohn hinaus gezahlt werden. Freiwillig und ohne jeden Rechtsanspruch. Sobald die Freiwilligkeit entfällt oder die Bedienung einen Anspruch auf das Trinkgeld hat (zum Beispiel durch einen Service-Aufschlag in der Snack-Karte), entfällt die Steuerfreiheit.

3. Direkt

Der direkte Weg vom zufriedenen Kunden zur Verkäuferin ist wichtig. Nimmt das Geld einen Umweg über die Arbeitgeberin, gilt es als Betriebseinnahme und muss versteuert werden. Entscheidend für das Steuer-Privileg ist die persönliche Beziehung zwischen Absenderin und Empfängerin. Daher sind auch der zentrale Trinkgeld-Teller neben der Kasse oder das Sparschwein auf der Theke problematisch. Fließt das Geld in einen Pool und wird dann unter den Angestellten aufgeteilt, fehlt die direkte Beziehung – Lohnsteuer sowie Sozialabgaben sind fällig.

Landet das Trinkgeld beim Unternehmen erhöht es nicht nur die Betriebseinnahmen, es ist zudem Umsatzsteuer fällig. Da das Trinkgeld eine Nebenleistung ist, richtet sich der Mehrwertsteuersatz nach der Hauptleistung, mit der es verknüpft war.

Im Rahmen einer Betriebsprüfung können Trinkgelder im Zweifel geschätzt werden. Und die Chance besteht natürlich, sobald das Prüfungsauge ein Sparschwein auf der Theke sieht. Insofern empfiehlt sich ein sensibler Umgang mit dieser Problematik, damit aus der wohlwollenden Geste nicht eine Steuerfalle wird. 🍷

Mit einer zentralen Trinkgeldkasse entfällt die persönliche Beziehung, damit auch die Steuerfreiheit



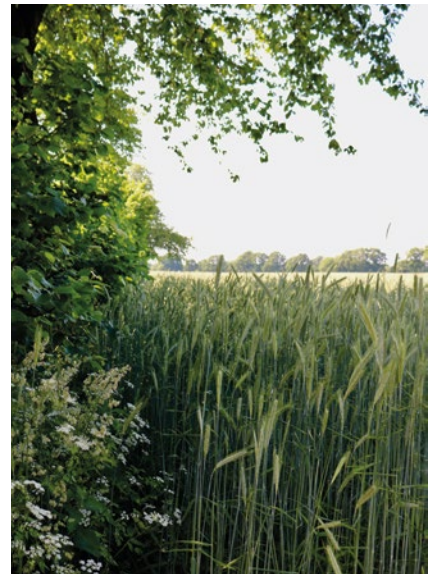
VORSCHAU

BROTpro gibt es viermal jährlich.
Die nächste Ausgabe erscheint
am 10.11.2020

Darum geht es unter anderem:



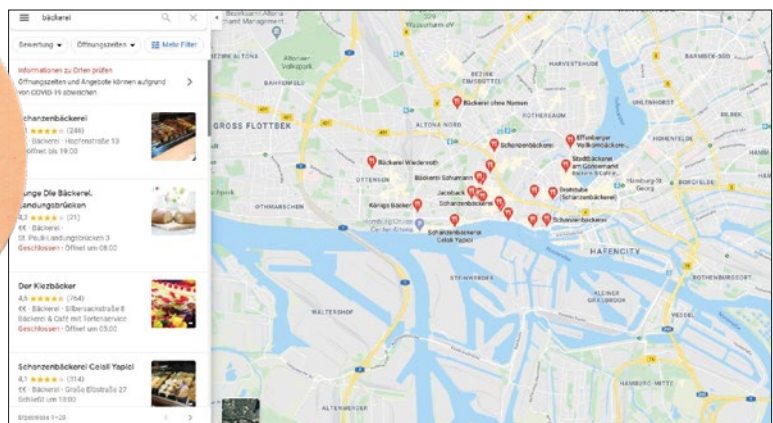
Der Stoiker – Günter Kroll und seine Bäckerei



Knickgetreide – Chancen lokaler Kooperationen



Superstullen – Ideen für besondere Snacks



Google Maps – wichtiges Marketing-Instrument

HERAUSGEBER
Tom Wellhausen

REDAKTION
Hans-Henny-Jahnn-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
Marcello Camerin, Matthias Eigl,
Annette Fürst, Christoph Heger,
Dietmar Kappl, Samuel Kargl, Sylvia
Richter, Jan Schnare, Michal Sip

FOTOS
bacsica, Blickfang, EVERST,
fotomowo, fovito, fpic,
Gina Sanders, Harry Rendón,
industrieblick, Ingo Bartussek,
Irina Fischer, Kaspars Grinvalds,
lassedesign, magele-picture,
Markus Mainka, Minerva Studio,
nakedking, namosh, PeJo,
photoschmidt, Pixel-Shot,
PixieMe, Racle Fotodesign,
rainund14, Ralf Geithe,
Sina Ettmer, Szakaly, VRD,
viperapp, wildworx,
zwiebackesser

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

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

GESCHÄFTSFÜHRER
Sebastian Marquardt
post@wm-medien.de

VERLAGSLEITUNG
Christoph Bremer

ANZEIGEN
Christoph Bremer (Leitung)
Julia Großmann, Sven Reinke

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

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

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

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

EINZELPREIS
€ 19,80
CH: 24,80 sFR

DRUCK
Silber Druck oHG
Otto-Hahn-Straße 25
34253 Lohfelden
www.silberdruck.de
Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem
Papier. Printed in Germany.

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

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

BEZUG
BROTpro erscheint viermal jährlich.
Direktbezug über den Verlag.

Für unverlangt eingesandte Beiträge
kann keine Verantwortung über-
nommen werden. Mit der Übergabe
von Manuskripten, Abbildungen,
Dateien an den Verlag versichert der
Verfasser, dass es sich um Erst-

veröffentlichungen 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**



Kürbis-Käseweckerl

Kürbiskerne geben diesen Brötchen ein herzhaft-knackiges Topping. Zwei Vorteige sorgen für ein kräftiges Aroma. Und optisch macht eine kleine Drehung die Teiglinge zum Hingucker. Das sind künftige Lieblingssemmeln.

Vorteig 1 (Poolish)

- ▶ 2,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 2,000 kg Wasser (10°C)
- ▶ 0,005 kg Hefe

Mischen: klumpenfrei von Hand
 Teigtemperatur: 16°C
 Teigruhe: 12-14 Stunden in der Kühlung

Vorteig 2 (Weizensauer)

- ▶ 1,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 1,000 kg Wasser (15°C)
- ▶ 0,050 kg Anstellgut

Mischen: klumpenfrei von Hand
 Teigtemperatur: 16°C
 Teigruhe: 12-15 Stunden bei Raumtemperatur

Autolyseteig

- ▶ 7,000 kg Weizenmehl 550
- ▶ 4,000 kg Wasser
- ▶ 4,005 kg Poolish
- ▶ 2,050 kg Weizensauer

Mischen: 2 Minuten langsam
 Teigtemperatur: 23-25°C
 Teigruhe: 45 Minuten bei Raumtemperatur

Hauptteig

- ▶ 17,055 kg Autolyseteig
- ▶ 0,220 kg Salz
- ▶ 0,050 kg Hefe
- 17,325 kg Teig

Kneten: 10 Minuten langsam, 2-3 Minuten schnell
 Teigtemperatur: 26°C
 Teigruhe: 2,5 Stunden in geölten Teigwannen (viereckig) bei Raumtemperatur, nach 45 und 90 Minuten jeweils aufziehen

Aufarbeitung

⊙ Den Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsplatte kippen und zu einem rechteckigen Teigstück ausziehen (Teigstärke sollte dabei 2 cm nicht unterschreiten).



- ⊙ Die Oberseite des Teiges mit Wasser benetzen und mit gehackten Kürbiskernen und geriebenem Käse bestreuen.
- ⊙ Anschließend mit Teigspachtel in rechteckige Teigstücke schneiden (etwa 7x4 cm).
- ⊙ Die Teigstücke in der Mitte abdrehen und sofort absetzen.
- ⊙ 20 Minuten Endgare bei Raumtemperatur.

Backen

Schwaden: normal
 Backtemperatur: 240°C
 Backzeit: 15-17 Minuten. ■

Rezept & Bild: Dietmar Kappl
 homebaking.at

Jetzt bestellen



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

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