

# Unser täglich Brot

In keinem anderen Land der Welt gibt es eine derartige Vielfalt an Backwaren wie in Deutschland – darunter etliche, die für Reinheit, Ursprünglichkeit und wahrhaft guten Geschmack stehen.



**Natürlich gibt es ihn noch**, den guten alten Bäcker um die Ecke, der schon immer da war. Eine nach frischen Brötchen duftende Oase, in der morgens um halb sieben die Welt noch in Ordnung ist und gut gelaunte Verkäuferinnen die Leute aus der Nachbarschaft fragen: »Darf's sonst noch was sein?« Während sie die Wünsche der Kunden erfüllen und das Backwerk raschelnd in Papiertüten gleiten lassen, sorgt ein Bäcker in schwarz-weiß-karierten Pepitahosen für knusprigen Nachschub aus der Backstube. Deutschlands Bäcker haben die Nation zum Land der tausend Brotsorten gemacht. Und auch unsere Sprache spiegelt diese Vielfalt wider: Semmeln, Rundstücke, Röttelchen oder Schrippen – unsere Brötchen heißen überall anders.

Die klassische Familienbäckerei mit einem Meister, einem Gesellen und einem Lehrling kann aber nur so viele verschiedene Brote, Brötchen, Kuchen und Torten backen, wie ihre Hände schaffen. Doch die Zeiten haben sich geändert. Seitdem Ketten und Konzerne zentral aus ihren Großbäckereien beliefert werden und den Markt aufmischen, geht die Entwicklung auseinander: Einerseits war die Brotauswahl niemals größer als heute, andererseits nimmt die Zahl der selbstständigen Bäckereien ab. Bäckersterben.

Mit dem Strukturwandel hat sich nicht nur das Geschäft verändert – auch die Ware. Moderne Brötchen erblicken das Licht der Welt immer öfter direkt vor den Augen der Kunden. Das Personal schiebt die Lochbleche mit den Rohlingen vor dem Publikum in die Heißluftöfen. Damit die industriell gefertigten Teiglinge diese Prozedur überstehen, greifen Nahrungsmitteltechniker tief in die Trickkiste der Lebensmittelzusatzstoffe. Synthetisch gewonnenes Cystein fördert die Elastizität von Masse aus Weizenmehl. Durch den Einsatz von Enzymen lassen sich die Teige besser maschinell kneten und formen. So wird Backen im Verkaufsraum

zum Kinderspiel, aber das Ergebnis leider auch immer gleicher. Fertigware von Rostock bis Weil am Rhein, von Görlitz bis Aachen. Damit kommt der Zeitgeist auf den Frühstückstisch. Weltmeisterbrot, Joggingbrot und der neueste Hit: Tim-Mälzer-Brötchen. »Als Bäcker die Sympathie des Fernsehkochs Tim Mälzer nutzen. Brötchen mit Aroma-Malz-Hefe. Das Tim-Mälzer-Brötchen ist mit einem umfassenden Werbepaket erhältlich«, wirbt der Hersteller der fertig komponierten Backmischung. Nur Wasser zugeben, anrühren – fertig.

Egal, ob aus Backstraße, Show-Ofen oder von Hand geformt: Bei einem guten Brötchen geht es immer um die Harmonie zwischen inneren und äußeren Werten – also um das Verhältnis von Kruste und Krume, von Volumen und Textur. Es ist kompakt, nicht übermäßig groß und man muss es leicht bestreichen können. Die Rösche, wie es die Bäcker nennen, muss zartsplittrig und appetitlich klingen, wenn man das Brötchen sanft zusammendrückt. Unter der Kruste soll eine feinporige, stabile und mit einer guten Restfeuchte ausgestattete Krume zum Vorschein kommen. Beim Aufschneiden muss eine glatte Fläche entstehen, zusammenkrumpeln darf sich nichts. Und ganz wichtig: Es lässt sich aufbacken auch noch am nächsten Tag genießen.

## Uriges Brot für Roggenpuristen

**Die Leistungsfähigkeit unserer Bäcker** liegt nicht nur in ihrer Innovationskraft begründet, sondern auch darin, Bewährtes zu erhalten. Viele unserer Brotsorten haben sich über Jahrhunderte hinweg entwickelt und einige von ihnen sind echte Originale,



Traditionsbäcker Martin Appel ist Purist: Roggenmehl, Wasser und Salz, mehr braucht sein Udenhausener Bauernbrot nicht.



ebenso wie manche Bäcker. Martin Appel aus Udenhausen im mittelhessischen Vogelsbergkreis ist einer von den Traditionsproduzenten, die sich von niemandem ins Handwerk pfuschen lassen. Mit seinem Udenhausener Bauernbrot beweist er, wie gut ein Brot schmeckt, wenn die Bäcker sich auf das Wesentliche konzentrieren: »Roggenmehl, Wasser und Salz. Mehr brauchen wir nicht«, sagt Appel vor der Phalanx seiner ölgefeuerten Öfen, deren Schamotteziegel er mit gewaltiger Stichflamme aufgeheizt hat: »Das sind alte deutsche Steinöfen. Die können wir auf über 350 Grad vorheizen.« Solche Anfangshitze ist nötig, um seinen schweren Broten ihre feste Kruste zu geben und sie völlig durchzubacken.

Appel ist ein Quereinsteiger. Früher war er Bankkaufmann, heute liefert er eindrucksvolle Brotlaibe mit verlockend brünetter Kruste und einem herrlichen Relief in ihrer Oberfläche. Den Stein ins Rollen brachte der Großvater von Martin Appels Frau kurz nach dem Krieg, als er seine ersten Udenhausener mit dem Moped zu den vom Hunger geplagten Menschen in Kassel und Frankfurt fuhr. Das war der Anfang der Versandbäckerei.

Noch heute wird spontan vergorener Sauerteig mit wilden Hefen verarbeitet. Das Besondere daran: »Das ist wie in einer Endlosschleife, mit so einem Sauerteig kannst du bis in alle Ewigkeit weiterbacken«, sagt Appel. »Den kannst du nicht durch einen Kunstsauerteig aus der Tüte ersetzen. Die wilden Hefen sind unsere eigene Hausmischung, die sind einzigartig.« Im feucht-warmen Gärraum setzen die Bäckergesellen den neuen, dreistufigen Teig an. Etwas Sauerteig vom Vortag wird mit Mehl und lauwarmem Wasser vermengt, und die erste Stufe der Gärung beginnt. Phhh! Pffff! Puff! – Das Gärgas entweicht in Blasen aus dem Teig. Man meint, das lustvolle Schmatzen der Hefen zu hören. Nach rund fünf Stunden entwickeln sich in der zweiten Stufe die Milchsäurebakte-

rien und bilden milde Milchsäure und kräftige Essigsäure. Vor allem Letztere verleiht dem Udenhausener seinen herzhaft-intensiven Geschmack. In der dritten Stufe füttern die Gesellen den Teig noch einmal mit Mehl und Wasser – Nachschlag fürs mikrobiologische Kleinvieh. Die Hefe fühlt sich jetzt pudelwohl und gibt dem zähen, schweren und klebrigen Teig durch ihre Gärgase ganz langsam eine feine und stabile Porenstruktur.

Der Countdown läuft. Bald hat das letzte Stündlein der Mikroben geschlagen. Die Bäcker in ihren karierten Hosen und den vom vielen Waschen fadenscheinigen T-Shirts portionieren den Teig, wiegen ihn und formen die Laibe von Hand. Rund 3000 pro Tag. Die Rohlinge legen sie auf bemehlte Backbretter, damit sie dort in gemütlichem Klima zu ihrer endgültigen Größe aufgehen. Dann schiebt der Bäcker Geselle Thomas Urstadt sie mit dem vier Meter langen Schieber tief hinein in den 330 Grad heißen Ofen – schnell muss das gehen, denn die Brote sollen ja gleichmäßig backen. Zwischendurch setzt er sie um, damit alle Laibe gleichmäßig bräunen. Eine Stunde später ist die Temperatur auf 280 Grad gesunken und eine neue Charge Urbrot geboren.

Das Udenhausener Bauernbrot liefert die Bäckerei viel an Bäckerreien, die keine Zeit mehr für eine dreistufige Sauerteigführung haben, aber auf das superbe Roggenbrot nicht verzichten wollen. So taucht das Udenhausener auf den Wochenmärkten Hessens auf. Aber auch in Mainz, Göttingen, Wuppertal und Berlin hat es viele Fans. Den Rest der Republik erreicht es auf dem Postweg. Schließlich entwickelt es erst nach drei Tagen seinen geschmacklichen Höhepunkt und lässt sich auch noch länger genussvoll weiteressen. Es hält sich eine kleine Ewigkeit.

Was den Udenhausener Bäckern perfekt gelingt, ist, dass ihr Brot delikat sauer schmeckt – aber nicht nur, sondern auch malzig und nach feinen Röstaromen. Und natürlich dem vollen Roggen. »Ich möchte ja kein anderes Brot schlechtmachen«, formuliert Martin Appel diplomatisch, »aber bei konventionellen Broten, da müssen Sie doch oft schon am nächsten Tag den Anfang abschneiden, weil der ausgetrocknet ist.« Dieses urige Brot hat sich in der Zeit automatischer Backstraßen erfolgreich behauptet, und für ihren Erfolg nehmen Appel und seine Leute die Eigenwilligkeiten ihres Spezialrezepts gerne in Kauf. Bäcker Urstadt: »Wir hatten mal zu Testzwecken einen automatischen Teigportionierer und Laibformer im Betrieb. Die Maschine kam mit unserem Teig bestens klar, nur der Teig mit der Maschine nicht. Der ist danach nicht mehr richtig aufgegangen.« [www.udenhausener-bauernbrot.de](http://www.udenhausener-bauernbrot.de)



Pumpernickel und mehr: das Angebot von Bäckermeister Haverland.

## Das kleine Schwarze aus Westfalen

**Das Interesse** an den originellsten deutschen Brottraditionen wächst, weil immer mehr Menschen am Geschmack der Heimat Gefallen finden und ihn möglichst unverfälscht zwischen den Zähnen haben wollen. Pumpernickel aus reinem Roggenschrot ist so ein Beispiel. Das kernige Original aus Westfalen ist ein verrücktes Ding, und alle, die ihm zum ersten Mal begegnen, wundern sich über seine dunklen Scheiben, die nichts mit der allgemeinen Vorstellung von Brot zu tun haben. Statt weiß, hell oder grau ist es dunkel wie die Nacht, hat keine Kruste und auch keine luftigen Poren. Dafür ist dieser bröckelige Exzentriker randvoll mit malzig-süßem Aroma.

Einer der wichtigsten Gralshüter von wahren Pumpernickelgenuss ist Jochen Haverland, Geschäftsführer der ältesten Pumpernickelbäckerei der Welt. Seit exakt 437 Jahren backt die Soester Haverland-Dynastie Pumpernickel. »Unsere lange Familiengeschichte allein macht natürlich noch kein gutes Pumpernickel«, sagt Jochen Haverland, Bäcker in der zwölften Generation, »aber wir haben im Laufe der Zeit schon eine ziemlich genaue Vorstellung

von unserem Reinheitsgebot entwickelt. Nur Roggenschrot und Wasser kommen da hinein. Nicht mal Salz.«

Nichts ist wie Pumpernickel. Während alle anderen Brote in der Regel außen fest und innen weich sind, zieht sich die Kruste des kleinen Schwarzen praktisch durch das gesamte Brot. »Kruste ist hier gleich Krume!«, jubelt Bäckermeister Haverland, als ob er die Quadratur des Kreises gefunden hätte. »Ein Brötchen schmeckt unterschiedlich, außen rösch und innen weich«, sagt er, »aber unser Pumpernickel schmeckt überall gleich gut!« Im Gegensatz zu allen anderen Roggenbrot mit Sauerteig ist dieser kantige Klotz herb-süß und auf den schwarzen Scheiben brilliert nichts besser am Gaumen als westfälischer Knochenschinken.

Den Roggen lässt sich Haverland aus der fruchtbaren Soester Börde liefern. Das frisch gemahlene Schrot wird mit Wasser und dem sogenannten Quellstück versetzt. Das ist eine Mischung aus den Abschnitten des Pumpernickels vom Vortag, die mit warmem Wasser angesetzt wird und eine milde Säure entwickelt. Diese Mischung wird in einem 400-Kilo-Knetter durchgearbeitet und muss vor dem Backen sechs bis acht Stunden ruhen. »Da kommt nix anderes dran. Keine Hefe, kein Rübensirup, kein Farbstoff und kein Aroma«, sagt Haverland. »Der Teig wird so fest, den müssen wir in der Knetmaschine regelrecht weichknüppeln.« Danach wird er in Kastenformen gefüllt, die bei 106 Grad in den Ofen geschoben und 24 Stunden später wieder herausgeholt werden. Zwischendurch wird Wasserdampf zugegeben. Während der 24-stündigen Backzeit, die eher einem Saunagang gleicht, entsteht das dunkelste Mitglied der großen Schwarzbrotfamilie, bei dem die Zuckerstoffe des Getreides karamellisieren und das ballaststoffreiche Schrot verkleben. Haverland könnte, wie die anderen auch, die Backzeit auf acht Stunden verkürzen und Karamell zufügen, um die Farbe zu

manipulieren. Aber der Purist hat seine Prinzipien: »Ich will das nicht grundsätzlich verteufeln, aber in mein persönliches Reinheitsgebot gehört so etwas nicht hinein.« Nach einem Tag Abkühlzeit ist das Brot fest genug zum Schneiden und Verpacken – fertig. 80 Stunden vergehen, bis die Pumpernickel-Fundamentalisten aus Soest ihr Ziel erreicht haben. [www.pumpernickel-original.de](http://www.pumpernickel-original.de)

## Das große Runde aus Franken

**In dem romantischen Städtchen** Miltenberg am Main begegnet man regelmäßig Passanten mit einem Brot unterm Arm, das so groß ist wie ein Wagenrad. Sie schleppen das Klosterbrot der Bäckerei Hench davon, volle acht Pfund schwer. Dieses Brot ist ein wahrhaft ganzer Kerl und erreicht einen halben Meter Durchmesser. Mit ihrem Sauerteigboliden stellen die Henchs eine Antithese zu den zunehmenden Miniaturisierungstendenzen im Bäckerhandwerk auf. Ihr Brot steht in einem krassen Gegensatz zum Zeitgeist mit seinen schrumpfenden Familien, deren Brotkonsum ständig sinkt. Das Klosterbrot findet trotzdem viele neue Freunde. Weil es zwei volle Wochen lang frisch und saftig bleibt und seine typisch fränkischen Gewürznoten ihm jede Menge verlockende Aromen mit auf den langen Lebensweg geben: Koriander, Anis, Fenchel und Kümmel, geröstet und geschrotet, die erst während der letzten Sauerteigstufe unter den Teig geknetet werden. Die kapitalen Klosterbrote werden bei 260 Grad Starttemperatur angebacken. Wenn das Thermometer nach einhalb Stunden auf 180 Grad gefallen ist, hat sich eine mattglänzende, haselnussbraune Kruste mit appetitlichen Rissen in der



Thomas Hench aus Miltenberg am Main: Sein fränkisches Klosterbrot ist selbst nach 14 Tagen noch frisch, saftig und würzig.



Oberfläche gebildet. Die Franziskanermönche wussten eben noch, was schmeckt. Bis zur Auflösung des Miltenberger Klosters im Jahre 1983 in direkter Nachbarschaft haben sie es sich von der Bäckerei Hench liefern lassen. Danach war erst einmal Schluss mit dem schönen Brot, aber nach ein paar Jahren Auszeit kam Thomas Henchs Vater auf die glorreiche Idee, es wieder ins Backprogramm aufzunehmen.

»Die Größe beim Brot ist eben doch wichtig!«, postuliert Thomas Hench. »Aus demselben Teig entsteht bei anderer Größe auch ein anderer Geschmack.« Der Klosterlaib bleibt beim Backen aufgrund der niedrigen Temperaturen in seinem Inneren saftig, und die ätherischen Öle der Gewürze binden sich besonders nachhaltig und harmonisch. »Wenn man ein bisschen Liebe und Verständnis in so ein Brot steckt, erhält man eine Menge zurück. Selbst wenn das Brot zwei Tage angeschnitten ist, bekommt es an der Schnittstelle keine Risse.« Das Klosterbrot entsteht aus dreistufig geführtem Natursauerteig auf Roggenmehlbasis Type 997. Sein Getreide bezieht Hench aus der Region. »Der Sauerteig ist unsere heilige Kuh und die muss gut gefüttert werden«, sagt der Bäckermeister, »Sauerteig ist ein sensibles System. Er liebt es feucht und warm und diktiert uns Bäckern die Fütterungszeiten – auch nachts, an Feiertagen und am Wochenende.«

In der lichtdurchfluteten Backstube backen die Bäcker jeden Tag 100 Kilo Klosterbrot. Und natürlich alles andere, was man für den knusprigen Teil des Tages so braucht: Vollkornbrot, Holzofenbrot, Baguette, Brötchen und Croissants. »Wir verarbeiten keine teuren Fertigmischungen, sondern machen alles selber. Wirklich alles! Weder Convenience-Produkte noch Tiefkühlware«, sagt Hench. »Manche Kunden raten uns, wie die anderen Bäckereien auch, die Brötchen im Verkaufsraum zu backen. Aber wir sind und bleiben

eben anders. Aus Prinzip!« Wie sein Klosterbrot. Selbst der letzte Knust ist noch zu schade zum Wegwerfen. Besser liebevoll mit Butter bestreichen und die Gewürzexplosion am Gaumen genießen – bis zum letzten Bissen. [www.baeckerei-hench.de](http://www.baeckerei-hench.de)

## Mehlkunde: Auf die Type kommt es an

**405, 550, 997, 1150, 1800** – das sind einige der wichtigsten Mehltypen. Je niedriger die Zahl, desto weniger Mineralien und Ballaststoffe enthält ein Mehl. Bei Type 405 sind bis auf die Weizenstärke fast alle anderen Kornbestandteile abgeseibt worden, das Mehl ist entsprechend weiß und daher besonders gut geeignet für Weißbrot und Feingebäck.

Mit aufsteigender Zahl wird das Mehl dunkler und das aus ihm hergestellte Gebäck auch. Roggenbackschrot ohne Keimling kommt auf den Wert 1800 und hat die Eigenschaft, besonders viel Wasser binden zu können. Deshalb ist Vollkornbrot feuchter und haltbarer. Und was bedeuten die Zahlen genau? Wenn man 100 Kilo Mehl bei 900 Grad verbrennt, bleiben Mineralstoffe übrig. Bei Type 405 sind es 405 Gramm Mineralien und 1800 Gramm bei Type 1800.

Heller Weizen und dunkler Roggen spielen in der Bäckerei die Hauptrollen. Eine Renaissance erlebt zurzeit die Ur-Weizen-Sorte Dinkel. Populär wurde sie zunächst als Identifikationsgetreide der alternativen Ökoszene, dann bei Allergikern, weil das Dinkelkorn fest von den Spelzen umschlossen und man daher besonders gut vor negativen Einflüssen und Schimmelbildung geschützt ist. Mittlerweile gehört Dinkelmehl zum Standardrepertoire in Deutschlands Bäckereien.