



Die Kunst des Backens

Egal, wie schön der Urlaub ist, etwas gibt es immer, das man im Ausland vermisst. Dem Einen fehlt das eigene Bett, dem Anderen sein geliebtes Auto und fast alle freuen sich darauf, endlich wieder herzhaft-leckeren Brot zu essen. Vielleicht macht Ihnen der folgende Beitrag über Brot die Rückkehr nach Hause etwas schmackhafter?

Das Thema Brot ist in aller Munde: Als Musikband „Fettes Brot“ oder Kinder-Kultsendung „Bernd das Brot“. Als Namensgeber für die römischen „Brot und Spiele“, als Bestandteil des Gebetes „Vater unser“ („Unser täglich Brot gib' uns heute“) und schließlich natürlich als Grundnahrungsmittel.

Brot gehört zu den ältesten Grundnahrungsmitteln der Welt. Seit die Menschen Getreide anbauen, wurde es gemahlen, mit Wasser zu Teig verarbeitet und gebacken. Kannten die früheren Kulturen nur wenige Variationen, werden heute in Deutschland mehr als 300 verschiedene Brotsorten gebacken.

Längst ist Brot nicht mehr nur Grundnahrungsmittel, sondern auch Genussmittel. Nach einer aktuellen Umfrage der GfK Nürnberg können sich 84 Prozent der Deutschen ein Leben ohne Brot nicht vorstellen.

Besonders beliebt: Mischbrote aus Roggen und Weizen sowie Schwarz- und Körnerbrote. Die Weizenbrote liegen in der Beliebtheitskala auf Platz vier.

Zu verdanken hat das Brot seinen Erfolg quer durch sämtliche Epochen und Kulturen den Bäckern: In mehr als 17.000

Handwerksbäckereien in Deutschland wird das Brot heute noch handwerklich hergestellt – mit besten Zutaten, handwerklichem Geschick und nach alter Tradition.

Der Beruf des Bäckers blickt auf eine jahrhundertlange Geschichte zurück. Bereits zur Zeit Karl des Großen (768 - 814) gab es so genannte Pfister (Bäcker). Etwa 200 Jahre später bildete sich der Bäckerberuf als freier Berufsstand heraus. Man unterschied zwischen dem Schwarzbäcker, der Roggen- und halbweiße Brote herstellte, sowie dem Weißbäcker, der alle Sorten anfertigte – von Hefe- über Milchbrotwaren bis hin zu





**Brot oder
Brötchen?
Handgemacht
schmecken sie
einfach lecker!**

Kuchen. Während sich in Süddeutschland später die Zunft der „Lebküchner und Pfefferküchler“ gründete, spezialisierten sich die „Hartbäcker“ in den Hansestädten auf die Produktion von Schiffszwieback.

Fachwissen über diese Brotsorten und Gebäcke sind heute nur ein Bruchteil des Bäckerrepertoires. In der dreijährigen Bäckerlehre lernen die angehenden Gesellen nicht nur, wie man die unterschiedlichsten Brot- und Brötchensorten herstellt, sondern auch Kuchen, Torten und Snacks.

Dazu brauchen sie vor allem eins: Geduld. Denn bis das fertige Brot den Ofen verlässt, vergehen vom Teig-Ansetzen bis zum Backen viele Stunden. Je mehr Zeit sich der Bäcker für die einzelnen Verarbeitungsschritte des Teiges nimmt, desto mehr Aromen und Geschmack können sich im Teig bilden. Ein Unterschied, den man nicht nur schmecken, sondern auch sehen, fühlen und riechen kann. Dieser Unterschied macht sich auch in der Frischhaltung bemerkbar. Brot, das vor dem Backen ausreichend Zeit zum Reifen hatte, gibt das in der Stärke gebundene Wasser nicht so schnell ab und bleibt bei richtiger Aufbewahrung länger frisch und aromatisch.

Sauer(teig) macht locker

Ein wichtiger Baustein für ein gutes Brot ist Sauerteig, der vor allem bei Roggen-, Roggenmisch- und Vollkornbroten zur Teiglockerung eingesetzt wird. Eine Technik, die schon die alten Ägypter vor rund 5000 Jahren kannten. Im Gegensatz zu den anderen alten Kulturen fürchteten sie das „Sauerwerden“ von Brotteig nicht. Sie wussten, dass das „Aufgehen“ des Brotteiges bedeutet, dass das Brot kein harter Fladen wird, sondern sich beim Backen in einen lockeren Brotlaib verwandelt.

Verantwortlich für diesen Lockerungsvorgang sind Hefen sowie Milch- und Essigsäurebakterien. Lässt man den Teig aus Mehl und Wasser bei der richtigen Temperatur ru-

hen, können sich die Mikroorganismen vermehren. Sie setzen die im Mehl enthaltenen Zucker in Milchsäure, Essigsäure, Alkohol und Kohlendioxid um. Milch- und Essigsäure geben den angenehm-säuerlichen Geschmack, das Kohlendioxid durchsetzt den Teig in Form von feinen Gasbläschen. Diese dehnen sich beim Backen aus und lockern mit dem verdampfenden Wasser und Alkohol die Krume. Die Stärke verfestigt sich, die Gase und der Wasserdampf werden über die Oberfläche des Brotes abgegeben und zurück bleibt eine herzhaft-saftige Krume.

Übrigens – Brotexperten sagen, dass gutes Brot erst einen Tag nach dem Backen seinen vollen Geschmack entfaltet. Das heißt aber nicht, dass Sie nicht doch schon vorher eine frische Scheibe abschneiden können...

Mehr Informationen über handwerklich hergestelltes Brot, Backwaren und die Berufsbilder im Bäckerhandwerk erhalten Sie beim Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Bondorfer Str. 23, 53604 Bad Honnef, Tel.: 02224/7704-0, Fax: 02224/7704-40, oder im Internet unter www.baeckerhandwerk.de ■

So bleibt gutes Brot länger frisch

- Angeschnittenes Brot mit der Schnittfläche nach unten stellen, damit es nicht austrocknet.
- Besonders geeignet für die Aufbewahrung von Brot sind Ton- oder Steingutbehälter sowie Brotkästen, die nicht luftdicht abschließen, so dass die Luft zirkulieren kann.
- Den Brotbehälter einmal pro Woche mit Essig auswischen, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Brot / Brötchen nicht im Kühlschrank lagern. Denn bei Temperaturen zwischen minus und plus sieben Grad Celsius wird Brot besonders schnell altbacken und verliert an Feuchtigkeit und Geschmack.
- Praktisch für Single-Haushalte: Frisches Brot vorgeschritten einfrieren und scheibenweise auftauen oder im Toaster aufrösten.