



Slow Food® Karlsruhe

Das Bäckerhandwerk – Besuch bei der Vollkornbäckerei Fasanenbrot in Blankenloch am 21. März 2013

Brot ist nicht nur in Deutschland eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel – fast jeder ist täglich unter anderem Brot. Gerade in Deutschland ist es in einer grossartigen Vielfalt zu bekommen, was uns auch bei täglichem Verzehr abwechslungsreiche Geschmackserlebnisse möglich macht. Wer sich aufmerksam umsieht und dafür interessiert, wo das Brot eigentlich hergestellt wird (und damit ist nicht nur gemeint, einen vorbereiteten Teigling in den Ofen zu schieben), wird immer häufiger feststellen, dass die noch handwerklich arbeitenden Bäckereibetriebe immer weniger werden. Stattdessen breiten sich industrielle Kettenbäcker aus, die eigentlich nur noch „Brotverkaufs-stationen“ betreiben, die sich häufig schon selbst als „Backshops“ bezeichnen. Mit einem Bäckereibetrieb hat das nur noch relativ wenig zu tun. Wir wollten wissen, wie ein handwerklicher Bäckereibetrieb arbeitet



und was für ihn eigentlich die Qualitätsmassstäbe für seine Backwaren und seinen Herstellungsprozess sind. Daher haben wir der Vollkornbäckerei Fasanenbrot in Blankenloch am Do, dem 21.03.2013 einen Besuch abgestattet und uns von

Bäckermeister Thomas Dzeyk und seiner Frau Friederike Riedl den Betrieb zeigen und die Herstellungsprozesse erklären lassen.

Die Fasanenbäckerei hat ihren Namen von ihrem ursprünglichen Standort in der Karlsruher Fasanenstrasse bekommen. Sie ist 2004 umgezogen in ein Gewerbegebiet nach Blankenloch, da es in der Innenstadt immer wieder Proteste von Anwohnern gab über die Geräusche, die ein Bäckereibetrieb naturgemäss während seiner Betriebszeiten verursacht. Von einigen Anwohnern wurde das als „störender Lärm“ empfunden. Ähnliches haben wir übrigens auch schon von einem noch handwerklich arbeitenden Metzgereibetrieb aus der Weststadt erfahren, der ebenfalls u.a. wegen immer wieder auftretenden Protesten mit seiner Produktion ins Umland gezogen ist.

**Slow Food
Karlsruhe**

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

**Ein Convivium von Slow Food
Deutschland e.V.**

Vereinsregister
Münster VR 4429

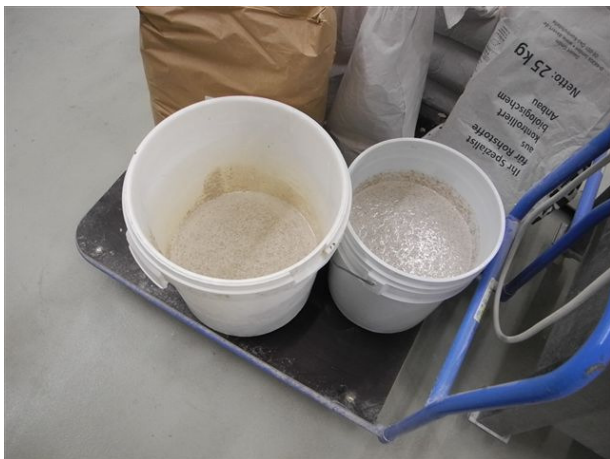


Slow Food® Karlsruhe



Der erste Schritt im Herstellungsprozess ist das Mahlen des Getreides zu Mehl. Je nachdem, was gebacken werden soll, werden nicht nur unterschiedliche Getreidesorten verwendet, sondern auch unterschiedlich fein gemahlenes Mehl.

Diese Zentrophon-Mühle hat einen feststehenden, senkrecht installierten Mühlstein und kann sehr feines Mehl mahlen; die Fasanenbäckerei hat aber auch noch eine klassische Mühle mit rotierendem Mühlstein.



Wichtig für einen guten Teig ist eine ausreichend lange Teigführung. Der Sauerteig in der Fasanenbäckerei reift ca. 20 Stunden in 3 Stufen. Das Ziel dabei ist, einen möglichst hohen Milchsäureanteil von rund 80% (und damit automatisch einen möglichst geringen Essigsäureanteil) im Teig zu erhalten, denn der Milchsäureanteil sorgt dafür, dass der Teig aufgeht.

In der Fasanenbäckerei gibt es zwei Varianten von Sauerteig: Einen Roggen- und einen Dinkelsauerteig.



Hefe wird dem Sauerteig in der Fasanenbäckerei nur bei wenigen hellen und leichten Brotsorten zugefügt, da ein guter Sauerteig von sich aus selbst Hefe entwickelt. Wichtig für die Qualität des späteren Teiges ist die Kleber-Eiweissstruktur des Getreides – und da gibt es auch innerhalb derselben Getreideart noch deutliche Sorten- und Herkunftsunterschiede.

Die Fasanenbäckerei kauft ausschliesslich Getreide aus biologischer Landwirtschaft (davon ca. 50% bereits gemahlen), zum überwiegenden Teil von einer Mühle auf der schwäbischen Alb.



Slow Food® Karlsruhe



Das bereits gemahlene Mehl wird v.a. gekauft, da es noch mit einer anderen Mühlentechnologie gemahlen worden ist, als der Fasanenbäckerei selbst zur Verfügung steht, nämlich mit einer Walzenmühle. Die Technologie, mit der das Getreide gemahlen worden ist, hat wiederum Einfluss auf seine Backeigenschaften.

Bei der Wareneingangsprüfung wird nicht nur die Menge kontrolliert, sondern auch der Chargennachweis gemäss der Bio-Zertifizierung.



Regionale Unterschiede gibt es übrigens nicht nur bei Getreidesorten, sondern auch für die geschmacklichen Vorlieben der Kunden der Bäcker: Während in Bayern z.B. gerne stark gewürztes Roggengebäck gegessen wird, spielt das in Baden oder in Niedersachsen kaum eine Rolle. Ein anderes Beispiel: Der „Weisswurst-Äquator“ ist eigentlich auch ein „Brezel-Äquator“; das kann jeder bestätigen, der schon einmal versucht hat, nördlich der Main-Linie eine brauchbare Brezel zu kaufen...



Weitere wichtige Parameter für die Qualität des Teiges sind die Temperatur, bei der er geht, die Menge an Salz, die zugegeben wird und der Zeitpunkt, an dem das Salz dem Teig zugegeben wird. Das Salz ist grundsätzlich wichtig für den biochemischen Prozess der Teigreifung; in der Fasanenbäckerei wird mit rund 1,6% relativ wenig beigegeben.

Je später das Salz hinzugefügt wird, umso grössere Poren entwickeln sich später im Brot. Ein wichtiger Begriff ist die Teigausbeute TA: Sie bedeutet, wie viel fertiger Teig aus Mehl und Wasser entsteht, z.B.

$100 \text{ (Mehl)} + 55 \text{ (Wasser)} = 155 \text{ TA}$



Slow Food® Karlsruhe



Bei der Arbeit in der Backstube werden zwar eine Reihe von Maschinen eingesetzt, die z.T. sogar eine computergestützte Steuerung haben, aber in handwerklich arbeitenden Bäckereien ist nach wie vor viel Handarbeit erforderlich, z.B. beim Formen des Backwerks. Das gilt für Brotlaibe ebenso wie für kleineres Backwerk.





Slow Food® Karlsruhe



Die Teigportionen werden i.d.R. ausgewogen, teilweise vorgeformt - wie z.B. die Stränge für Brezeln – und schliesslich von Hand in die gewünschte Form gebracht. Für uns als Laien war es faszinierend, zuzusehen, wie schnell ein geübter Bäcker eine Brezel schlingen kann!

Die Arbeitsschicht in der Fasanenbäckerei beginnt für die meisten Bäckerinnen und Bäcker um 18:00 h und endet um 01:00 Uhr. Nur Kuchen, weiteres Kleingebäck und glutenfreies Brot werden 3 mal pro Woche tagsüber gebacken.





Slow Food® Karlsruhe



Wenn das Backwerk entweder manuell geformt worden ist oder in eine Backform gefüllt worden ist, geht es zunächst noch einmal in eine Klimakammer zum Reifen, bevor die ganze Ladung anschliessend in den Backofen befördert wird.





Slow Food® Karlsruhe



Damit beim Reifen und beim Backen zuverlässig auch das gewünschte Ergebnis erzielt werden kann, haben auch in den Backstuben noch handwerklich arbeitender Bäcker moderne Mess- und Regeltechnologien ihren Einzug gehalten.



Nach dem Rundgang durch die Backstube stand eine ausführliche Verkostung von 14 Brotsorten aus dem Sortiment der Fasanenbäckerei auf dem Programm. Butter auf den Brotstücken rundete den Geschmack des Gebäcks sehr angenehm ab.

Zur Anschauung (und auch zum Probieren) gab es unvermahlenes Getreide zur Brotprobe dazu.





Slow Food® Karlsruhe



Verkostet haben wir folgende Brotsorten:

1. Roggenbrot
2. Roggenbrot mit Saaten
3. Kamutbrot
4. Mehrkornbrot
5. „Saftbrot Essener Art“
6. „Kleine Hirse“
7. Kürbiskernbrot mit Hirse
8. Demeter Dinkellaib
9. Genetztes Dinkel
10. Walnußbrot
11. Dinkelsaatenbrot
12. „Blankenlocher“ bzw. „Reichenbacher“
13. Dinkelwurzelbrot
14. Kastenweißbrot

Wir danken der Fasanenbäckerei für diesen interessanten Produzentenbesuch und die grosszügige Bewirtung.

Mehr über die Vollkornbäckerei Fasanenbrot gibt es auf dieser Internetseite zu erfahren:
www.fasanenbrot.de

Ein besonderer Tipp von Bäckermeister Thomas Dzeyk: Ein Besuch der schweizerischen Fachschule Richemont für Bäckerei und Konditorei in Luzern, die über einen angegliederten öffentlichen Hotel- und Gastronomiebetrieb verfügt (Anmeldung erforderlich):
<http://www.richemont.cc>

Text und Fotos: Jens Herion