

TITEL

UNSER TÄGLICH BROT

Auf kaum etwas sind die Deutschen so stolz wie auf ihr Brot. Geschmack und Vielfalt gelten als einzigartig. Doch viel davon ist Blendwerk. Kaum ein Bäcker schafft Qualität noch aus eigener Kraft. Einblicke in eine Welt voller Maschinen und Mittelchen

Von Bert Gamerschlag



Bäcker Erbels „Drescherlaib“ besteht aus nichts als Mehl, Wasser, Sauerteig, Salz und Gewürzen. Es wiegt sechs Kilo und schmeckt von der ersten bis zur letzten Schnitte

FOTO: JENS SCHWARZ/STERN



Reine Handarbeit wie bei Bäcker Arnd Erbel in Dachsbach ist heute selten. Nur wahre Meister beherrschen die Kunst

„BACKMISCHUNGEN MIT SÜDDEUTSCHLAND DRIN“



Auch die Produktion bei Bäcker Görtz in Ludwigshafen gilt als handwerklich. Hier aber bestimmen die Maschinen den Takt

FOTOS: JENS SCHWARZ/STERN; HARDY MUELLER/STERN; HENNING ROSS/STERN

An einem schönen Tag im Sommer betritt ein agiler Herr eine kleine Bäckerei, blättert 300 Euro auf den Tresen und sagt: „Ich will mein Brot bezahlen.“ Es geschieht nicht allzu oft, dass Einzelkunden so hohe Beträge für ihr Brot in bar hinlegen. Aber hier kommt Herr Hasenjäger – so heißt der Kunde – auch deshalb ganz persönlich, weil ihm alles an der Bäckerei Erbel ein Genuss ist: der Duft, der Anblick der warmen Laibe in den hölzernen Regalen, die Stimmung unter den feinschichtig bemehlten Bäckern. Auch wenn er dazu aus Florida anreisen muss, was von Dachsbach im Fränkischen doch recht weit entfernt ist. Ihn wärmt das Wissen, dass hier alles so verläuft, wie es nach bester Tradition zu sein hat. Er schätzt die reinen Zutaten, das saubere Handwerk.

„Ich kenne nichts Besseres“, sagt der Herr aus Amerika, der sich quartalsweise hünenhafte Laibe schicken lässt, tiefbraun, schwer, dicht und neben Roggen und Sauerteig nach Anis und Koriander duftend. Herr Hasenjäger vierteilt die Brote, hüllt sie ein und bettet sie in die Tiefkühltruhe, von wo er sie nach und nach hervorholt, auftaut und mit Butter und Befriedigung verspeist. „Es gibt ja nur noch so wenige von der Industrie unberührte Lebensmittel. Dass Erbels Brot dazugehört, habe ich gleich erkannt.“ Er aß es bei einer Kur in Bad Mergentheim und war überwältigt.

Was macht das Erbel-Brot so besonders? Vielleicht, dass ihm nichts zugesetzt ist. Jeden der Inhaltsstoffe hätte auch Hasenjägers Großmutter schon gekannt. Mehl, Wasser, Salz, Sauerteig und Hefe – die Brote unterscheiden sich charakterlich nur dadurch, dass Bäcker Erbel die Zutaten stets anders gewichtet und verschieden backt. Vor allem aber arbeitet er mit einer Zutat, die rar geworden ist – mit viel Zeit.

In den Bottichen, Kummern und Zubern der Backstube atmet es und stöhnt, amorphe Massen schnaufen und heben sich, sie werfen Blasen, platzen und fallen seufzend in sich zusammen. Die Teige allesamt –

sie leben! Es sind komplexe, myriadenfach mikrobiell durchtriebene Wesen, die über den Verlauf mehrerer Tage werden, wachsen und gedeihen und dabei ganz von allein Geschmack entwickeln; Lebewesen, die bleich und weich in die Glut fahren, sterben und als goldbraun-feste, krustig-krosse Brote auferstehen, mit schnittfester Krume, Röst- und Karamellnoten sowie dem Duft von Scholle und Scheune – jedes eine Köstlichkeit! Lebendig nicht mehr, dafür jetzt ein Lebensmittel.

Unser täglich Brot, es gilt als einzigartig. Bei Brot sind wir Weltmeister, die deutsche Brotkultur ist immaterielles Weltkulturerbe, anerkannt von der Unesco. Doch wankt der Mythos. Den traditionellen Zutaten können 200 Zusatzstoffe beigemengt werden, das Kulturerbe ist hochindustrialisiert, die Handwerkskunst geht verloren.

Darüber hinaus ist das Brot in den Verdacht geraten, fett und krank zu machen. Die Supermarktregale sind voller Backwaren, die glutenfrei, also frei von Weizen-eiweiß zu sein versprechen. Ausgerechnet dem Kult- und Kulturgetreide wird misstraut, um dessen Pflege sich der Mensch seit zehntausend Jahren am meisten bemüht hat. Vielen scheint es ein Gefahrgut.

Was ist nur los mit unserem Brot?

Am Wasserloch der Supermärkte

Weil Deutschland bis zu Napoleon ein kleinstaatender Flickenteppich war, weil Grenzen wehrten und Zölle hinderten, hat sich hier über die Jahrhunderte eine einzigartige, fast insulare Brotwelt entwickelt. Noch vor hunderten Jahren war jedes Mehl regional anders, war keine Mühle gleich, hatte jedes Ländchen sein eigenes Brot. Die Deutschen, sie waren Eigenbrötler.

Bäckermeister Arnd Erbel ist dies immer noch – und ein fast kauziger Enthusiast dazu. Er hat sein Handwerk in Wien gelernt, und er lernt noch heute immerfort. Zum Einbacken eines neuen Steinofens etwa trifft er sich in den schottischen Highlands mit Gleichgesinnten.

Kettenbäcker, die auf Masse machen, legen ihre Verkaufsstellen in die Eingangsbereiche der Supermärkte, wohin der bequeme Verbraucher zum Powershopping kommt. Sie wissen: Bequemlichkeit schlägt Qualität. Die Kettenbäcker liegen dort wie Krokodile am Wasserloch. Erbel dagegen hat neben seiner Backstube in Dachsbach nur eine weitere Verkaufsstelle in der nahen Kreisstadt. Die Kunden kommen zu ihm, nicht er zu ihnen. Zusätzlich verschickt er seine Brote – nicht allein nach Florida: Zahlreiche Sterne-Restaurants beziehen ihr Brot von ihm. ➤

DER TEST

Bäcker oder Discounter – welches Brot schmeckt wie?



Feinschmecker: Der Franzose Vincent Moissonnier (r.), Besitzer der Zwei-Sterne-Restaurants „Le Moissonnier“ in Köln, und sein Chefkoch Eric Menchon zählen zu den besten Köchen Deutschlands. Sie verkosteten ausgewählte Weizenmischbrote und bewerteten Aussehen, Konsistenz, Aroma, Geschmack und Mundgefühl. Hersteller, Preise oder Zutaten kannten sie nicht. Das ist ihr Urteil:

Punktwertung:
1 = schlecht, 5 = sehr gut



„Pfister Öko-Rustikal“ von der Hopffisterei, München

Laib, 1500 Gramm, Preis je Kilo: 5,86 Euro „Schmeckt besser, als es aussieht“, findet Eric Menchon. Die Kruste sei sehr weich, das Innenleben extrem kompakt und sehr elastisch. Man kaue lobenswert lange an jedem Bissen. Lecker sicher mit Schwarzwälder Schinken oder Käse, am besten getoastet. Marmelade passe eher nicht dazu.

Bewertung: 3,6 Punkte



„Berner Brot“ von der Bäckerei Zimmermann, Köln

Laib, 500 Gramm, Preis je Kilo: 5,80 Euro Die glatte, strukturlose Oberfläche macht den Gourmets nicht gerade Appetit. Auch fehlt ihnen Knusprigkeit. Dafür rieche das Brot angenehm. Weil der Teig etwas zu kompakt geraten sei, klumpe es im Mund. „Ein klassisches Butterbrot“, urteilt Menchon. Passt zu Aufschnitt, Kräuterquark oder Matjes.

Bewertung: 3,4 Punkte



Arnd Erbel, 48, backt verhältnismäßig geringe Mengen. Dafür kommen die Kunden zu ihm – nicht er zu ihnen

„BACK ICH FÜR MORGEN ODER FÜR IRGENDWANN?“



Bäcker Görtz schafft richtig große Stückzahlen. Und doch ist der Betrieb ein Fliegenschiss verglichen mit den Backfabriken

Bäcker Erbel rechnet vor, welche laufenden Kosten die Kettenbäcker mit ihren vielen Verkaufsstellen haben, für den Strom der Aufbacköfen, Fuhrpark, Löhne und Kredite. Und doch darf deren Brot nicht mehr kosten als bei den Preisvorgebern Lidl oder Aldi, weil es sonst keiner kauft.

„Ich habe all diese Kosten nicht“, sagt Erbel, „stattdessen kann ich in gute Grundzutaten investieren.“ Die Hälfte seines Mehls ist aus eigens für ihn angebautem Getreide, das er selbst mahlt. Seine Bezugsquellenordner sind so dick wie das Berliner Telefonbuch. Von hier hat er die Butter, von dort die Gewürze, von da die Sahne. Weil er sich frei von allen und allem fühlt, nennt er sich „Freibäcker“. Vielleicht auch, weil er freihändig backt, Knetmaschinen gibt es, ja – aber das war's.

Erbels gibt es nicht mehr viele. Industriegesellschaft und moderne Logistik haben die Welt des Brots verändert. Alles ist immer verfügbar. Riesenmühlen vermahlen nun Unmengen weltweit herangeschifften Weizens zu Mehlen, die von Timmendorf bis Tuntenhausen immer gleich sind – und dies auf ausdrücklichen Wunsch der Bäcker auch sein sollen. Damit sie keine Überraschungen erleben.

Ständig größere Betriebe und Backfabriken, die allenfalls noch aus der Luft zu überschauen sind, verlangen nach Rohwaren, die durch Standardisierung alle Risiken ausschließen. Damit ihre Maschinen an jedem Tag der Woche 24 Stunden hindurch backen können. Längst ist Lidl wohl Deutschlands größter Bäcker, die Fabrik bei Aachen ist so konzipiert, dass sie täglich neun Fracht-Jumbojets mit der Produktion beladen könnte. Aldis Vertragsbäcker kommen noch dazu. Die Discounter sind die großen Vereinfacher.

Den Kunden wird weiter die geschichtlich gewachsene Brotvielfalt angeboten – doch oft nur noch zum Schein. „Die deutsche Brotvielfalt wird heute nicht mit Mehl allein erzeugt“, sagt Norbert Haase. Der Direktor und Professor des Bundesforschungsinstituts für Sicherheit und Qualität bei Getreide in Detmold erklärt: Schmeckte ein süddeutsches Brot früher nach Süddeutschland, weil sein Getreide auf den Böden der Region gewachsen, in den Mühlen vor Ort gemahlen und das Mehl dann in einer lokalen Backstube nach traditionellem Rezept gebacken war, so kann etwa ein fränkisches Brot heute aus Berlin kommen, aus Castrop-Rauxel oder von Usedom. „Heute gibt es zusätzlich eben Backmischungen“, sagt Haase, „da ist dann Süddeutschland drin.“ Das Gros der Bäcker, ob klein oder groß, greift seit

Jahrzehnten zu Haases „Backmischungen“. Auf diese Weise entsteht nicht nur ein Vielfalts-Einerlei, es entstehen Tu-so-Brote und Schmink-Brötchen, Schauspielbackwaren, scheincharaktervoll, in Wahrheit aber ertüfelt.

Der Staat erlaubt 200 Zusatzmittel

Mal mehr, mal weniger, aber niemals für den Kunden zu erkennen sind fast alle dem Backwarendoping verfallen, sind abhängig von Quellmehlen, Quellstärken, Hydrokolloiden, Emulgatoren, Weizenkleber, Malzmehlen, Zuckerstoffen, Phosphaten, Enzymen, Ascorbin- und weiteren Säuerungsmitteln, von Milch- und Molkepulver, Cystein und anderem mehr. Eine EU-Verordnung erlaubt den Einsatz von rund 320 Lebensmittelzusatzstoffen. Etwa 200 davon werden auch in Bäckereien genutzt.

Vorher schon, in der Mühle, werden die Mehle mit Mehlbehandlungsmitteln ausgerüstet, mit Ascorbinsäure etwa, mit Natrium-L-Ascorbat, Calcium-L-Ascorbat, Lecithin, Guakernmehl, Mono- und Diglyceriden von Speisefetten und anderen vielsilbigen Substanzen, die an den Chemieunterricht erinnern.

Beim „Tag des Brotes“ in Berlin, im Mai dieses Jahres, trifft man auf Mathias Warwel, den für Forschung und Entwicklung zuständigen Geschäftsführer der Ireks GmbH – eines Kulmbacher Familienunternehmens mit 265 Millionen Euro Jahresumsatz und zuletzt gut 20 Millionen Euro Gewinn. Im 19. Jahrhundert als Braumalzhersteller gestartet, bieten Firmen wie Ireks heute, so Warwel, „Kompositionen aus Lebensmitteln, die Bäckern einfach nur helfen sollen, eine gleichbleibend hohe Qualität zu liefern“. Mehl, so der promovierte Chemiker, sei nun mal ein in seiner Qualität schwankendes Naturprodukt – und die Abweichungen seien für den Bäcker ein Problem. „Wir gleichen die Schwankungen aus.“ Auch sei Mehl an sich doch eher fade, erst die Kombination geeigneter Backzutaten mit dem darauf abgestimmten Herstellungsprozess brächten heute „Aroma, Geschmack und Frische“ ans Brot.

Erst die Backmittelhersteller ermöglichten durch immer raffiniertere Beimengungen, dass ein Bäcker, der früher nur wenige eigene Produkte anbieten konnte – Weißbrot, Graubrot, Rosinenbrot, Schwarzbrot und diverse Brötchen – auf einmal tagtäglich 50 Brote auslegen kann. Der Trend zur scheinbaren Vielfalt griff so richtig in den 70er Jahren um sich – und er hörte nie wieder auf. ➤



„Weichardt-Spezial“ (Demeter) von der Bäckerei Weichardt, Berlin

Laib, 2000 Gramm, Preis je Kilo: 5,60 Euro

Auf den ersten Blick ein Leckerbissen mit appetitlicher Kruste. Das Brot verbreitet den Geruch von Nelken, Anis und Lavendel, und es schmeckt auch stark danach. Für Vincent Moissonnier ist diese Dominanz jedoch ein Problem: „Es passt zu nichts.“ Wo er sich Lockerheit wünschte, ist die Krume schwer und dicht. Die Masse legt sich säuerlich auf die Zunge und zerbrösele.

Bewertung: 1,8 Punkte



„Ravensberger Kruste“ von der Bäckerei Backsüchtig, Bielefeld

Laib, 750 Gramm, Preis je Kilo: 5,60 Euro

Die beiden Franzosen freuen sich: schöne Farbe, viel Luftigkeit, ein guter Biss. Die Köche sehen sofort, dass der Sauerteig hinreichend Zeit hatte. Das Brot sei bei richtiger Temperatur goldgebacken, nicht verbrannt. Es sei elastisch, nicht klebrig, das milde Aroma angenehm. Die Unterseite zeigt, dass es im richtigen Ofen gebacken wurde. „Gutes Handwerk“, befindet Moissonnier.

Bewertung: 4 Punkte



„Medeweger Kruste“ von der Mühlenbäckerei, Schwerin

Laib, 1000 Gramm, Preis je Kilo: 4,95 Euro

Dieses Brot sieht lecker aus, es hat eine schöne Struktur und kommt wie handgearbeitet daher – sehr gut. Aber es liegt mit seiner dichten Krume schwer in der Hand. „Da bekommt man fast einen Muskelfaserriss“, sagt Menchon. Ob es denn schmeckt? Leider sehr säuerlich. Außerdem war das Testbrot nicht ganz durchgegart.

Bewertung: 1,8 Punkte

„Darum ist der Bäcker aber nicht weniger ein Handwerker“, verteidigt Warwel seine Kundschaft, „selbst ein Bäcker, der mit Backmitteln arbeitet, muss ja immer noch einen Teig daraus machen, ihn wirken und so weiter – muss wissen, was er tut.“

Allenfalls Insidern ist die Laborabhängigkeit der deutschen Bäcker bekannt. „Das ist das große Geheimnis der Branche“, sagt Friedrich Longin, Wissenschaftler an der Universität Hohenheim, ein Spezialist für Getreidezucht. Man begegnet ihm auf der „Getreide-Tagung“ der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung in Detmold. Dort trifft sich alle zwei Jahre die ganze Wertschöpfungskette des Brots – Landwirte, Händler, Müller, Großbäcker. Nur die Verbraucher fehlen.

Die Tagung findet 2017 vor dem Hintergrund statt, dass eine steigende Zahl von Menschen Probleme mit Brot hat, oder besser – mit Gluten. Zwar hat nur knapp ein Prozent der deutschen Bevölkerung eine Zöliakie, zeigt also krankhafte körperliche Reaktionen gegen Gluten. Zusätzliche 13 Prozent aber beobachten bei sich eine Unverträglichkeit, eine mit Blähungen, Bauchgrimmen und Kopfschmerzen verbundene Reaktion auf Weizenprodukte.

In Detmold ist das jedoch kein großes Thema. Allenfalls vor der Saaltür, in den Kaffeepausen, fällt die

Formulierung des „wenn überhaupt ...“, wird die Möglichkeit erwogen, dass vielleicht doch was dran ist an den Klagen derer, die Weizen nicht mehr vertragen.

Wenn überhaupt, so die einen, dann liege die Verantwortung bei den Züchtern, die seit Ende des Zweiten Weltkriegs neue, eiweißreiche Weizensorten aus Amerika einkreuzten, weil der alte europäische Weizen als schlecht verbackbar galt. DDR-Bürgern fiel das auf, als sie 1989 ihre soliden Ostmehlbrötchen mit den plusterigen Westmehlbrötchen vergleichen konnten.

Wenn überhaupt, so die anderen, dann sei es die Schuld der Müller, deren immer potentere Mahlwerke dem Weizen so zusetzen, dass ihm jene synthetischen Mittel beigemischt werden müssen, die das Mehl erst zu verarbeiten erlauben.

„Kann ja sein“, sagt schließlich Friedrich Longin, „dass auch Weizeninhaltsstoffe krank machen. Aber man sollte die 200 zugelassenen Zusatzstoffe genauso unter die Lupe nehmen. Und nicht nur einzeln, sondern auch deren Kombinationswirkungen. Die untersucht die Branche bisher nicht.“

Was fleißig beschwiegen wird. Auch von jenen, denen man am meisten vertrauen möchte, den Bäckern an der Ecke.

„Mehl, Wasser, Salz und Hefe: Um ein sehr gutes, charaktervolles Brot zu backen, benötigt der Bäcker nur wenige Zutaten –

handwerkliches Geschick dafür umso mehr.“ So feierte der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks beim diesjährigen Bäckertag seine Produkte. Doch von Ausnahmebäckern abgesehen sind die „wenigen Zutaten“ der Festtagslyrik Geschichte.

Beim „Tag des Brotes“ steht Zentralverbandspräsident Michael Wippler auf der Bühne, ein Sachse und Deutschlands erster Bäcker. Er hat die Versammlung per Film einschwören lassen auf den Kampf gegen den Feind. Der Streifen sagt: Früher gab es Bäcker an jeder Ecke, die größte Konkurrenz des Bäckers war der Bäcker. Heute gibt es Aldi und Lidl, Selbstbedienungsläden wie Backwerk, Back-Factory und die Tankstellenkette Aral. Sie alle sind laut und sichtbar. Schließlich fragt der Film: „Und was machen wir?“

Die Bäcker greifen nicht zu den Backmitteln, weil sie böse sind. Und keinesfalls ist es auch so, dass der Einsatz der Mittel mit der Größe des Betriebs steigt. Vielmehr glauben gerade viele kleine Bäcker, kaum noch anders zu können, als zu Backmitteln zu greifen. Nur so können sie – bei gleicher Backstubengröße und Mitarbeiterzahl – ein attraktives Angebot ausbreiten.

Manchmal reichen 30 Gramm eines Mittelchens aufs Kilo Mehl, um einen bestimmten Charakter zu erzeugen. Manchmal muss es der „Hundertprozentler“ sein,

da ist dann schon alles fertig drin: Beutel auf, Hefe und Wasser dazu, Knethaken rein – und ab geht die Post.

„Stoffe, die Gott nicht kennt“

Die Lager der Puristen (winzig) und der Realisten (quasi alle) sind sich spinnefeind. Wissenschaftler, die den Bau und den Betrieb von Backstraßen begleiten, verweisen auf die hohe Qualität des verlässlich immer Gleichen und verachten die Produkte der Bäcker, deren Brot an jedem Tag ein anderes ist, als „Glücksbrote“. Jene Bäcker dagegen, die sich um backmittelfreie Brote bemühen, sehen in den anderen „Beutelschneider“ und „Teigaffen“.

Es herrscht ein Verdrängungswettbewerb, bei dem der vielleicht kälteste Faktor der Kunde ist. Von Produktionsumständen und Konkurrenzdruck weiß er wenig und will davon auch meist nichts wissen, er schaut vor allem auf den Preis und kauft sein Brot mehrheitlich da, wo er mit dem Auto vorfahren kann. Im Supermarkt.

Peter Görtz ist ein Bäcker, der beide Seiten kennt. Als er und sein Bruder die Vorstadtbäckerei des Vaters übernahmen, hatte sie arg zu kämpfen. Heute produziert Görtz seine Backwaren an einem neuen Standort in Ludwigshafen. Der Einzugsbereich seiner 156 Filialen am nördlichen Oberrhein deckt ein Gebiet vom Ausmaß des Großherzogtums Luxemburg ab. Seine

edelstählernen Anlagen und elektrischen Öfen produzieren rund um die Uhr, seine lichtwarmen Verkaufsräume mit der Anmutung von Stein, Holz und Glas sind stets voll. „Es geht nur über Größe“, sagt der Mann, der sich bei aller auf Wachstum gerichteten Dynamik ganz klar als Handwerksbäcker sieht und von der Industrie abgrenzt. Seine Brote seien backmittelfrei, versichert er, nur bei den Brötchen, da „geht es nicht ohne“.

Für ihn ist die Frage nach dem Backmitteleinsatz auch sekundär. „Wichtig ist allein, ob man in der Nacht ein Brot für den Morgen backt oder ob man es als Regalware für irgendwann produziere, muss ich das Brot verpacken, damit es nicht austrocknet, muss ich es umgasen und ihm Stoffe zufügen, die Gott nicht kennt – alles, um ein Austrocknen oder Schimmeln zu verhindern.“

Dabei liege das Vermögen, Brot natürlich haltbar zu machen, nicht zwingend im Zusatz von Mittelchen, sondern in Einräumen von Zeit. „Je mehr Zeit ich der Mehlstärke gebe, Wasser aufzunehmen, desto mehr Zeit hat sie, die Feuchtigkeit später wieder abzugeben und das Brot frisch zu halten. Dann muss ich es nicht artifiziell behandeln.“ Zeit und Aufwand, so Görtz, seien für die Industrie aber zu groß, wie er am Beispiel des Brötchens erklärt: „Die Industrie muss sofort backen, dafür aber ▶



„Immer wieder“ von Rewe, Köln
Schnittbrot, 500 Gramm,
Preis je Kilo: 3,38 Euro

Schon dass dieses Brot in einer Tüte steckt, finden die Tester unerträglich, „denn Teig braucht immer Luft!“ Die Krume sei so elastisch, „damit kann man Tennis spielen“, sagt Moissonnier. Immerhin: Es rieche ganz angenehm. Und beim Kauen entdeckt der Koch leichte Röstaromen – nur leider kein Mundgefühl. Sein Fazit: „Total läppsch.“

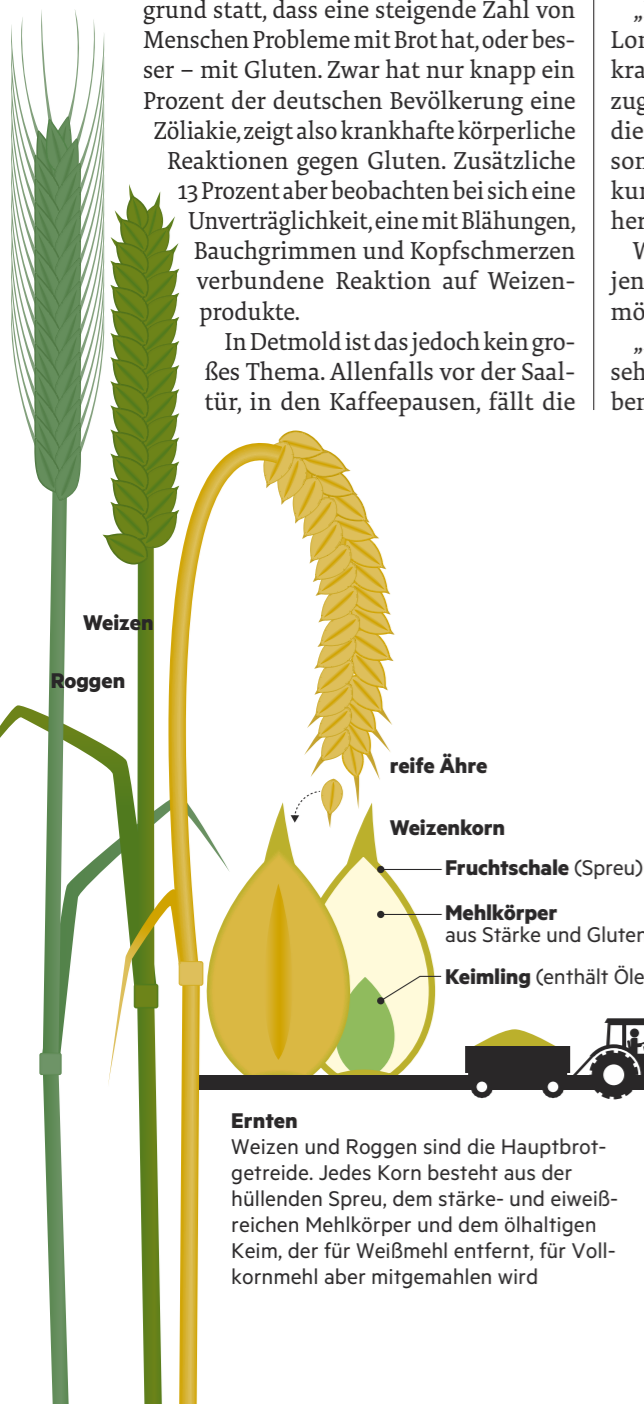
Bewertung: 2 Punkte



„Feinbrot“ von der Schanzbäckerei,
Hamburg

Laib, 1000 Gramm, Preis je Kilo: 3,20 Euro
Sieht aus wie Toastbrot und riecht auch so, findet Maître Moissonnier. Die Krume sei viel zu dicht, weil der Teig wohl zu wenig Zeit hatte, um aufzugehen. „Es hat eine Struktur, als hätte sich der Lehrling draufgesetzt.“ Wenn man etwas schmecke, dann einen etwas säuerlichen Abgang, den niemand brauche. Zudem sei es nicht gut durchgebacken.

Bewertung: 1,6 Punkte



Ernten

Weizen und Roggen sind die Hauptbrotgetreide. Jedes Korn besteht aus der hüllenden Spreu, dem stärke- und eiweißreichen Mehlkörper und dem ölhaltigen Keim, der für Weißmehl entfernt, für Vollkornmehl aber mitgemahlen wird

Mahlen

Die Mühle mahlt das Korn zwischen geriffelten, schnellrotierenden Stahlwalzen von einem kernfesten in einen pudrigen Zustand. Sie sibt feine Partikel aus und mahlt gröbere wieder und wieder. Reibungshitze kann das Mehl schädigen

Kneten

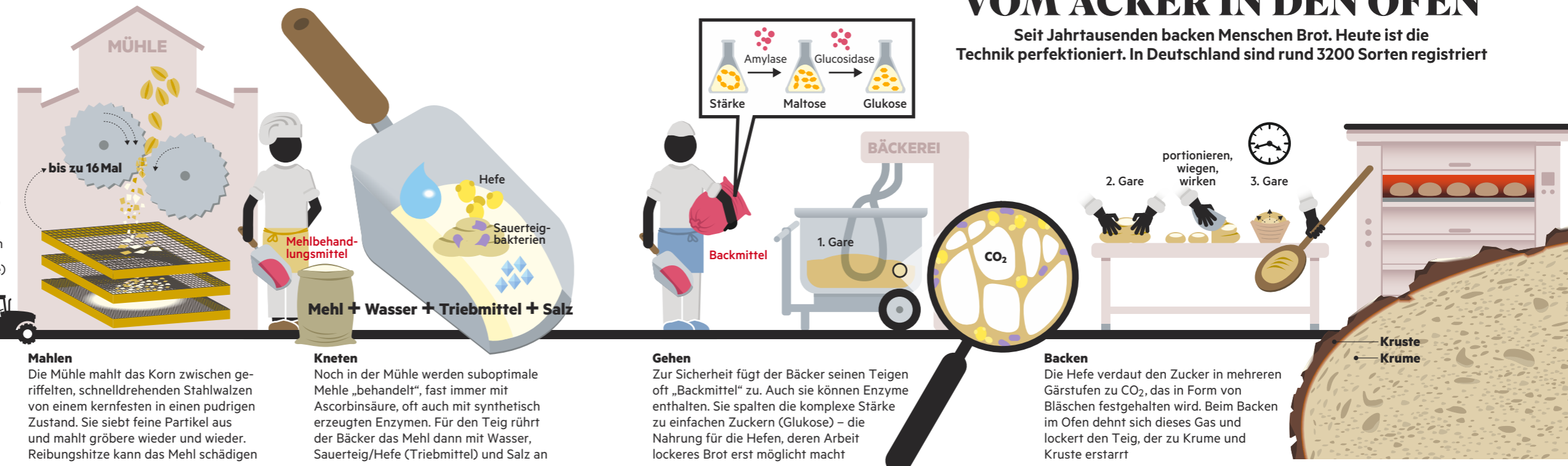
Noch in der Mühle werden suboptimale Mehle „behandelt“, fast immer mit Ascorbinsäure, oft auch mit synthetisch erzeugten Enzymen. Für den Teig rührt der Bäcker das Mehl dann mit Wasser, Sauerteig/Hefe (Triebmittel) und Salz an

Gehen

Zur Sicherheit fügt der Bäcker seinen Teigen oft „Backmittel“ zu. Auch sie können Enzyme enthalten. Sie spalten die komplexe Stärke zu einfachen Zuckern (Glukose) – die Nahrung für die Hefen, deren Arbeit lockeres Brot erst möglich macht

Backen

Die Hefe verdaut den Zucker in mehreren Gärstufen zu CO₂, das in Form von Bläschen festgehalten wird. Beim Backen im Ofen dehnt sich dieses Gas und lockert den Teig, der zu Krume und Kruste erstarrt



VOM ACKER IN DEN OFEN

Seit Jahrtausenden backen Menschen Brot. Heute ist die Technik perfektioniert. In Deutschland sind rund 3200 Sorten registriert



Portionieren, wiegen, wirken – in der Bäckerei Erbel geschieht alles wie früher von Hand. Selbst die alte Waage ist noch im Einsatz

„WENN DER TEIG KLEBTE, DAS WÄRE DAS ENDE“



Edelstahl, Keramik, Kunststoff und hoher Energieeinsatz ermöglichen bei Görtz die Brotproduktion für 156 Filialen

nur halb – sie gibt das Halbprodukt in die Tiefkühlung. Später muss es nach dem Transport an der Verkaufsstelle ein zweites Mal aufgebacken werden.“

Unter dem Einfluss der Schockfrostung und ohne Zeit können die mehleigenen, natürlichen Enzyme ihre Arbeit aber nicht leisten, die darin besteht, die komplex-neutrale Mehlstärke in süßliche Einfachzucker abzubauen. Enthält der Teig hinreichend davon, bräunt das Brot beim Backen ganz von allein. „Können die Enzyme aber nicht wirken“, so Görtz, „dann färbt man eben oder zuckert zu.“ Darüber hinaus kämen gesondert zugesetzte, synthetisch erzeugte Enzyme ins Spiel, die das künstliche Wachkoma der Tiefkühlbrötchen überleben und wie eine Zeitschaltuhr erlauben, das Brötchen zu Ende zu backen.

Nur durch die Beimischung von Backmitteln kann dabei der Eindruck erzeugt werden, es handele sich um ganz normale Brötchen. Und – das ist die Ironie – in gewisser Weise ist das synthetisch gedopte Brötchen ja bereits normal.

Die Enzyme liefern Chemiekonzerne

Backmittel, der Begriff klingt auf Deutsch so neutral. Auf Englisch heißen sie „bread improvers“ – Brotverbesserer, was ihre Funktion schon klarer macht. Im Backzutatenverband sind allein schon 40 backmittelherstellende Betriebe aus Deutschland zusammengeschlossen. Firmen wie Ireks, Down Foods, Hemelter Mühle oder Jung Zeelandia, viele längst in Hand grenzüberschreitender Konzerne, halten den deutschen Brot- und Brötchenmarkt am Leben. Vertrieben werden ihre Produkte meist von der Bäko Marken und Service eG, dem von den Bäckereien selbst genossenschaftlich organisierten Fachgroßhandel. „Die Bäko liefert viele Zutaten für das Tagesgeschäft der Bäckereien rasch und zuverlässig“, beschreibt Haase die logistische Durchschlagskraft diplomatisch. „Ein Anruf, und die Lieferung kommt prompt.“

Der Produktkatalog der Backmittelfirma Jung Zeelandia zum Beispiel (Eigenwerbung: „Mehr Möglichkeiten – ideenreich backen – erfolgreich verkaufen“) umfasst 55 Seiten. Was dort aufgelistet steht, ist heimlich in aller Munde. „Jung opti-time Gold MXI, das Brötchenbackmittel für Gärunterbrechung, Gärverzögerung und Langzeitführung – abgestimmt auf Ladenbackprozesse.“ Oder: „Jung Optimalz PLUS, das Brötchenbackmittel auf klassischer Malz-Lecithin-Basis für kühl gelagerte Teiglinge und Gärunterbrechung.“

Folgt man dem Katalog, hat der Bäcker folgt 30 Möglichkeiten, sein Brötchen auf-

zuhübschen. Um die Vorzüge der Tütenware zu erklären, beschäftigt die Firma Jung Zeelandia 30 Außendienstmitarbeiter für Groß- und Industriebetriebe und weitere 48 für Handwerksbetriebe sowie sechs für den Verkaufsservice. Diese Leute fungieren wie Pharmavertreter, die Ärzte zu Medikamenten raten. Eine schriftlich gestellte Interviewanfrage des *stern* beantwortet das Unternehmen übrigens nicht.

Der Kunde ist bei alledem von der Politik alleingelassen. Keinerlei Gesetz verpflichtet die Bäcker, die Treibstoffmischungen in ihren Brötchen und Broten wirklich publik zu machen. Niemand muss sich „Powered by Jung Zeelandia“ an das Bäckereifenster schreiben.

Immerhin sind die 200 zugelassenen Backmittel deklarationspflichtig. Auf Nachfrage kann man bei der Verkäuferin Einsicht in das Büchlein erbitten, wo dann steht, was etwa in diesem Bäckerbrötchen vom Niederrhein enthalten ist: „Weizenmehl, Wasser, Backmittel (Gerstenmalzextrakt getrocknet), Stabilisator (Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose), Zucker, Glukose aus Mais, Weizen, Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden, von Speisefettsäuren aus Raps), Sojamehl, Malzmehl aus Gerste, Weizen geröstet, Hartweizengrieß, Pflanzenöl aus Raps, Enzyme, Roggenmehl, Hefe, Speisesalz“.

Die Traditionszutaten Mehl, Wasser, Triebmittel und Salz sind hier vor lauter Zusatzstoffen kaum mehr erkennbar. Hier tauchen ganz offen auch „Enzyme“ auf – nur welche das sind und wie viele, das weiß wahrscheinlich nicht einmal der Backmittelhersteller, denn er produziert sie nicht, sondern kauft die Enzyme seinerseits zu, angemischt von Spezialfirmen wie Evonik, Bayer, Dupont, Novozymes oder der Mühlenchemie bei Hamburg.

Eigentlich sind Enzyme Bioaktivstoffe der Natur aus dem Bereich der Proteine, sie kommen in allem vor, was Leben hat. Katalytisch wirkend, sind sie selbst in kleinster Menge hochwirksam. Allein ihre Anwesenheit genügt, damit etwas passiert – so wie Eisen rostet, weil die umgebende Luft Feuchtigkeit enthält, ohne dass die Oxidation das Wasser in Menge oder Qualität wesentlich verändert. Die Enzyme sind einfach nur da, aber ohne sie wäre das Gehen und Gären des Teigs nicht möglich.

Allerdings waren es früher ausschließlich die getreideeigenen, von der Natur mitgegebenen Enzyme, die bei der Gärung wirkten. Heute haben Wissenschaftler den Bauplan der Enzyme geknackt. Sie werden ►



„Leipziger Lieblingsbrot“ von der Bäckerei Wendl, Leipzig

Laib, 750 Gramm, Preis je Kilo: 2,86 Euro

Dieses Brot sieht sehr braun aus, so als wäre es gefärbt. Es rieche angenehm sauer mit leichter Süße im Hintergrund. Ein typisches Aufschnittbrot mit sehr weicher Konsistenz. Im Mund wirke es leicht pampig, die Lockerheit fehle. „Etwas für die Schwiegermutter“, sagt Moissonnier.

Bewertung: 2,4 Punkte



„Bauernkruste“ von Lidl, Köln

Laib aus dem Backautomaten, 600 Gramm, Preis je Kilo: 2,48 Euro

In allen Kategorien ein überzeugendes Brot, finden die Juroren. Schon das Aussehen: sehr appetitlich. Der Teig: locker und luftig. Die Kruste kracht sogar ein bisschen. Die Elastizität sei sehr gut, jeder Bissen liege super im Mund. Und der Geschmack: fast makellos. Das soll ein Brot vom Discounter sein? „Ich bin wirklich überrascht“, gibt Moissonnier zu.

Bewertung: 4 Punkte



„Weizen Mildes“ von Edeka, Köln

Schnittbrot, 1000 Gramm, Preis je Kilo: 1,99 Euro

Die beiden Franzosen taufen die gestapelten Schnitten ein „Brot Passepartout“: uneinladend, viel zu glatt, ohne Struktur. Den Geschmack siedeln sie irgendwo zwischen zu mild und belanglos an. Ein typisches Fabrikprodukt. Die Konsistenz ähnele auch hier der eines Toastbrots, und das zählt noch zu den wohlwollenderen Urteilen. „Eine Befreiung, wenn es runtergeschluckt ist“, sagt Moissonnier.

Bewertung: 2,2 Punkte



„Bauernschnitten“ von Aldi Süd, Köln

Schnittbrot, 500 Gramm, Preis je Kilo: 1,18 Euro

Im mit Abstand billigsten Testprodukt sehen die Köche ein langweiliges Industriebrot: millimetergenau geschnittene Scheiben mit künstlich wirkender Brauntönung im Plastikbeutel. Die Kruste zeige keinerlei Struktur, sie sehe aus wie glatt gewalzt. An der Luft rieche es unangenehm nach Karamell, mal süß, mal geröstet. Beim Hineinbeißen verzerrt Moissonnier das Gesicht: „Uh, das klebt richtig.“

Bewertung: 1,4 Punkte



IST BROT GEFÄHRLICH?

Früher galt es als gesund. Heute erforschen Wissenschaftler, was Mehl und Gluten wirklich in unserem Körper auslösen

Bis vor ein paar Jahren wurden Kohlenhydratpakete wie Brot oder Pasta als gesunde und kalorienarme Sättigungsbeilagen verehrt. Fette dagegen waren als Dickmacher geächtet: Zu viele Kalorien pro Gramm, mäkelten Ernährungswissenschaftler. Dieses Mantra gilt als überholt. Zum einen wurden Fette wie Raps- oder Olivenöl längst rehabilitiert, weil sie die Blutgefäße geschmeidig und das Herz gesund halten. Zum anderen konnten Studien zeigen, dass Menschen, die Fett sparten oder viel Brot, Kartoffeln oder Reis verzehrten, entweder gar keinen Gesundheitsvorteil hatten oder **sogar öfter einen Herzinfarkt oder Schlaganfall erlitten**. Ein Grund dafür ist vermutlich, dass insbesondere Stärke aus Weißmehl im Körper schnell zu Traubenzucker abgebaut wird. Das jagt den Blutzucker- und Insulinspiegel in die Höhe und führt zu Fetteinlagerungen im Körper – mit den entsprechenden gesundheitlichen Folgen.

Was das für die alltägliche Ernährung bedeutet? **Ein Verzicht auf Brot wäre übertrieben**. Experten betonen aber wieder verstärkt den Wert von Vollkornware. Erst vor wenigen Wochen aktualisierte die Deutsche Gesellschaft für Ernährung ihre „10 Regeln“ zur gesunden Ernährung. Gestrichen wurde darin der Rat, reichlich Getreideprodukte wie Brot zu verzehren. Die neue Version enthält stattdessen die Empfehlung: **„Vollkorn wählen“**. Die Ballaststoffe aus dem ganzen Korn sättigen nicht nur gut, sondern scheinen langfristig auch das Risiko für Diabetes- oder Darmkrebserkrankungen zu senken. Möglicherweise lassen schwer verdauliche Fasern und Quellstoffe im menschlichen Dickdarm spezielle Mikrobenstämme gedeihen, die Vollwertanhänger schlanker und gesünder machen als Weißmehlesser. Zudem liefert Vollkornbrot mehr Eisen, Magnesium, Zink und nervenstärkendes Vitamin B1. Auf viele Mehlprodukte verzichten müssen in erster Linie

Patienten mit diagnostizierter Zöliakie, einer Autoimmunkrankheit. Sie vertragen kein Gluten, ein im Getreide enthaltenes Klebereiweiß. Bei Verzehr würde sich ihr Dünndarm chronisch entzünden. Tabu sind für sie neben Weizenbrot auch Gebäck aus Roggen, Hafer, Dinkel, Gerste oder ursprünglichen Kornsorten wie Emmer und Einkorn. In Deutschland leiden nach aktuellen Studien ungefähr 0,9 Prozent der Bevölkerung an Zöliakie. Experten kritisieren den Trend, auch bei unklaren Magen-Darm-Beschwerden oder aus Gesundheitsgründen ohne eindeutige Diagnose Gluten zu meiden. Vor einigen Monaten kam eine Beobachtungsstudie an mehr als 100 000 Amerikanern zu dem Ergebnis: **Glutenfreie Kost bringt für Gesunde keinen Nutzen**. In einer anderen Analyse wiesen Forscher der Universität von Illinois bei Glutenvermeidern sogar mehr Arsen im Urin und mehr Quecksilber im Blut nach als bei Normalessern. Vermutlich,

weil Ersatzprodukte wie weizenfreies Gebäck oft Reis enthalten, der große Mengen an Schwer- und Halbmetallen anreichern kann. Weizen kann auch eine klassische Allergie auslösen, bei der man auf sogenannte Amylase-Trypsin-Inhibitoren (ATIs) reagiert, spezielle Proteine aus der Schale des Weizenkorns. Die genauen Zusammenhänge sind allerdings noch nicht erforscht. Am wenigsten ist bisher über **das nebulöse Phänomen der Weizensensitivität** bekannt: Hier reagieren Betroffene vermutlich auch auf sogenannte FODMAPs, das sind kurze Kohlenhydratketten im Weizen, die chemisch zu den Zuckern und Alkoholen gehören. Unterm Strich gilt: Statt vorschnell auf Brot oder Getreide zu verzichten, sollte man bei Problemen wie ständigen Bauchschmerzen vom Arzt klären lassen, ob man tatsächlich an einer Unverträglichkeit leidet, und falls ja: an welcher. Nicole Heißmann

FOTO: JENS SCHWARZ/STERN

nun in immer neuen Formen in Labors gezüchtet und menschlichen Nahrungsmitteln wie Werkzeuge zugefügt.

Norbert Haase nennt es „eine Glaubensfrage“: „Ist die Zugabe von Enzymen nun gut, oder ist sie doch Teufelszeug?“ Allenfalls bei der Herstellung in der biotechnologischen Anlage könnten „konzentrierte Enzymstäube Krankheiten auslösen“, beim Bäcker aber nicht.

Obwohl schockpotent, darf der Einsatz dieser Proteine mit gesetzlicher Erlaubnis verschwiegen werden. Dabei sind es Proteine, gegen die viele Menschen allergisch reagieren. Lobbygruppen haben aber durchsetzen können, dass sie als inaktiv gelten

Glaubt man den Technikern der Branche, müssen Mehlbehandlungsmittel, Backmittel und Enzyme allein schon darum sein, weil sie den Prozess des Backens auf computergesteuerten Backstraßen möglich machen. Ohne behandelte Mehle keine Megaproduktion. Erst sie machen den Teig maschinengängig, führen ihn zu Stabilität und Elastizität hin, auf dass Maschinen ihn packen können, ohne zu verkleben und Millionenausfälle zu bewirken. „Wenn der Teig kleben würde, das wäre das Ende“, urteilt Norbert Haase.

Solche Angst braucht der Bäcker Jochen Gaus nicht zu haben – der Mann arbeitet mit der Hand. Allerdings fürchtete er wohl

ebenfalls nirgendwo sonst die Qualität, die er gewohnt war. Er kaufte Gaus eine neue Bäckerei, setzte den Meister wieder ein und stellte ihm eine Geschäftsführerin zur Seite. Seitdem bullert der Ofen wieder. Unlängst buk Gaus auf der MS „Europa“ neben Sterne-Köchen als „einer der renommiertesten Bäcker Europas“. Ein Glücksfall.

Warum eigentlich helfen die Bäcker sich nicht selbst? Warum gibt es nicht längst den VPB, den Verband der Prädikatsbäcker? Nach dem Beispiel des Verbands der Deutschen Prädikatsweingüter, die weltweit wieder gute Preise und hohes Ansehen für deutschen Wein erzielen, könnte es doch auch einen Klub der Sauberbäcker geben.



SEIT 125 JAHREN STEHT HURTIGRUTEN FÜR DIE ANGENEHMSTE ART, NORWEGEN ZU ERLEBEN: auf der legendären Postschiffroute von Bergen nach Kirkenes und zurück. 12 Tage, 2.500 Seemeilen, 100 Fjorde und 34 Häfen – erleben Sie Norwegen ganz entspannt mit ständigem Blick auf spektakuläre Fjordküsten. Unser Jubiläum feiern wir mit einem besonders attraktiven Angebot für Frühbucher:

Bei Buchung bis zum 31.10.2017 sichern Sie sich 25% Frühbucher-Ermäßigung und zusätzlich 400 € Bordguthaben.*

Jetzt buchen – 12 Tage ab 1.447 €*

Im Reisebüro oder www.hurtigruten.de | Tel. 040 874 083 80 | Hurtigruten GmbH | Große Deichen 23 · 20354 Hamburg

www.visitnorway.com



und ungenannt bleiben, sobald sie die Hitze des Backprozesses durchlaufen haben und dann als tot gelten. Es wird am Ende so getan, als hätte es sie nie gegeben.

„Das ist eine Hintertür“, sagt Karl-Dietmar Plentz, Bäckermeister aus Schwante nördlich von Berlin. So könnten Stoffe ins Brot gelangen, ohne deklariert werden zu müssen. Als einer der besten Bäcker Brandenburgs darf Plentz beim „Tag des Brotes“ schaubackern. In fünfter Generation müht er sich redlich, seine Erzeugnisse mindestens zur Hälfte backmittelfrei zu halten. Plentz würde sich am liebsten ganz auf sich selbst verlassen. Nur wie das gehen soll, weiß er nicht. Die grundlegendsten Rohstoffe nämlich, die Mehle, sind schon von der Mühle „enzymatisch vorbehandelt“.

einmal, zu verhungern. Als er vor ein paar Jahren zwischenzeitlich mal pleite war, seine Backstube bei Hannover versiegelt und der Ofen aus, sagte Gaus zu seiner Gattin: „Wir haben kein Brot mehr, was sollen wir jetzt essen?“ Nun ist es nicht so, dass es im Raum Hannover nicht noch andere Bäckereien gäbe. „Aber die backen kein Brot, das ich essen kann“, sagt Gaus, der unter Kollegen nicht allzu viele Freunde hat. „Was die Brot nennen, ist bei zu geringer Hitze viel zu lang im Ofen gewesen. Es ist trocken. Geschmack hat's auch keinen.“ Und oft, sagt Gaus wenig überraschend, seien Backmittel drin. Welche? „Weißte nie, so Pulver halt.“

Drei Monate hatte der Bäcker damals hitzefrei. Dann kam ein Milliardär daher, vor Gaus' Pleite ein Stammkunde. Der fand

Der Präsident des existierenden Verbands steht beim „Tag des Brotes“ auf der Bühne, und auf die Frage der Moderatorin, was eigentlich gutes Brot ausmache, was antwortet er? „Das ist Geschmacksache.“

Das ist schlapp. Gutes Brot darf nicht allein Geschmacksache sein. Sondern eine Sache der Reinheit. Und der Ehre. ✖



Bert Gamerschlag lernte von Rudolf Steinert, einst Küchenchef von „essen & trinken“, Brot bestehe stets aus Mehl, Wasser, Salz, Hefe – und sonst nichts. Im Gespräch mit vielen Bäckern musste der Autor erkennen: Von diesem Ideal ist die Realität weit entfernt. Beim Test halfen Catrin Bartenbach und Rolf-Herbert Peters