



In Michael Kauderers (l.) Backstube in Gingen haben sich Bäcker aus ganz Deutschland an traditionellen Rezepturen versucht.

Foto: Inge Czermel

# Experimente mit Urgetreide

Bäckervereinigung setzt sich für Rückkehr zum traditionellen Handwerk ein

Bäcker aus ganz Deutschland trafen sich in Michael Kauderers Backstube in Gingen, um Rezepturen mit Urgetreiden auszuprobieren und die traditionelle Backkultur des „langsamen Backens“ zu pflegen.

INGE CZEMMEL

Gingen. „Mmh...“, kaum zu glauben, dass schnödes Brot solch ein Geschmackserlebnis auszulösen vermag. Das „Dinkel-Emmer-Duum-Brot“ verlangt weder nach Butter, noch Wurst und Käse. Allein ein Eigengeschmack reicht aus, die Geschmacksnerven im Gaumen zu riefen zu stellen. Das verkostete Brot ist eines der Ergebnisse der Backversuche in Michael Kauderers Backstube. Bäcker aus ganz Deutschland tauschten dort ihre Erfahrungen mit der Verwendung von Urkornen aus, experimentierten mit neuen Rezepten und buken Voll-

kornbrot aus Staudenroggen, Gerstentrockenbrot und Hefezöpfe aus Emmer- und Dinkelmehl.

Dinkel, Emmer, Durum, Einkorn und Ur-Roggen – sie sind einige tausend Jahre alt und haben schon die Menschen in der Steinzeit ernährt. In Zeiten, in denen alles – auch das Backen – schnell gehen soll, sind sie immer mehr in Vergessenheit geraten. Schnell gebackene Brote und Brötchen mit künstlichen Triebmitteln, Emulgatoren und Stabilisatoren eroberten die Haushalte.

Seit einiger Zeit kehren immer mehr Bäckereien zum traditionellen Back-Handwerk zurück. Sie verwenden wieder mehr alte Getreidesorten, verzichten auf Fertigmischungen und lassen die Teige so lange reifen, bis sie den für sie charakteristischen aromatischen Geschmack entwickelt haben. „Das nennt man Slow Baking“, erklärt Michael Kauderer und führt aus: „Brot aus langsam gärendem Teig behält seine Frische über Tage und verstärkt sogar seinen Geschmack.“

Die Bäcker, die sich in Gingen trafen, haben sich im „JhD-ERFA-Kreis / Slow Baking“, der von Bäckermeister Helmut Schön gegründet wurde, zusammen getan. Zweimal im Jahr versammelt er in einem Betrieb eines Mitglieds Bäckereihaber, Betriebsleiter, Backstubenleiter, Teigmacher und Verkaufsleiter für drei Tage. Es wird jedoch nicht nur geba-

## Der Unterschied zu den Discountern wird gesucht

cken, sondern es werden auch Backstuben und die Verkaufsstellen unter die Lupe genommen. Austausch, miteinander und voneinander lernen, von Erfahrungen anderer profitieren, neue Ideen bekommen, Probleme besprechen und bereichern in den eigenen Betrieb zurückkehren sind die Ziele.

„Technologie, Qualität und Service gehören zusammen“, ist Schön

überzeugt, der sich für die Rückbesinnung auf das handwerkliche Können stark macht. Um sich von Discountern zu unterscheiden, wirkt er für die Rückkehr zur traditionellen Backkultur mit besonderen, einzigartigen und unverwechselbaren Produkten. „Wichtig ist die gewissenhafte Auswahl der Rohstoffe, der Einsatz von hochwertigen Rezepturen und deren Backverfahren.“ Er rät zum Verzicht auf synthetische Hilfsmittel, Fertigmischungen und Convenienceartikeln, der Reduzierung von Backmitteln und chemischen Zusätzen. Stattdessen empfiehlt er die Verwendung von lebendigen Vorteigen, selbst geführten Roggen- und Weizensauerteigen, Quellbrüh-, Aroma- und Kochstücker der Nutzung von sanfter Kälte um zur Reaktivierung natürlicher Gärprozesse. Natürlich ist Schön auch ein Verfechter des Urgetreides, das sich nach Einschätzung der Bäcker durch einen besonderen Geschmack und deutlich mehr wertvolle Inhaltsstoffe auszeichnet.