

Gutes Brot ist durch die Flut industrieller Mischungen, chemischer Zusätze und aufbackbarer Teigrohlinge mittlerweile zur Mangelware geworden. Doch es gibt Bäcker, die noch echtes Handwerk betreiben – für unser tägliches Brot.

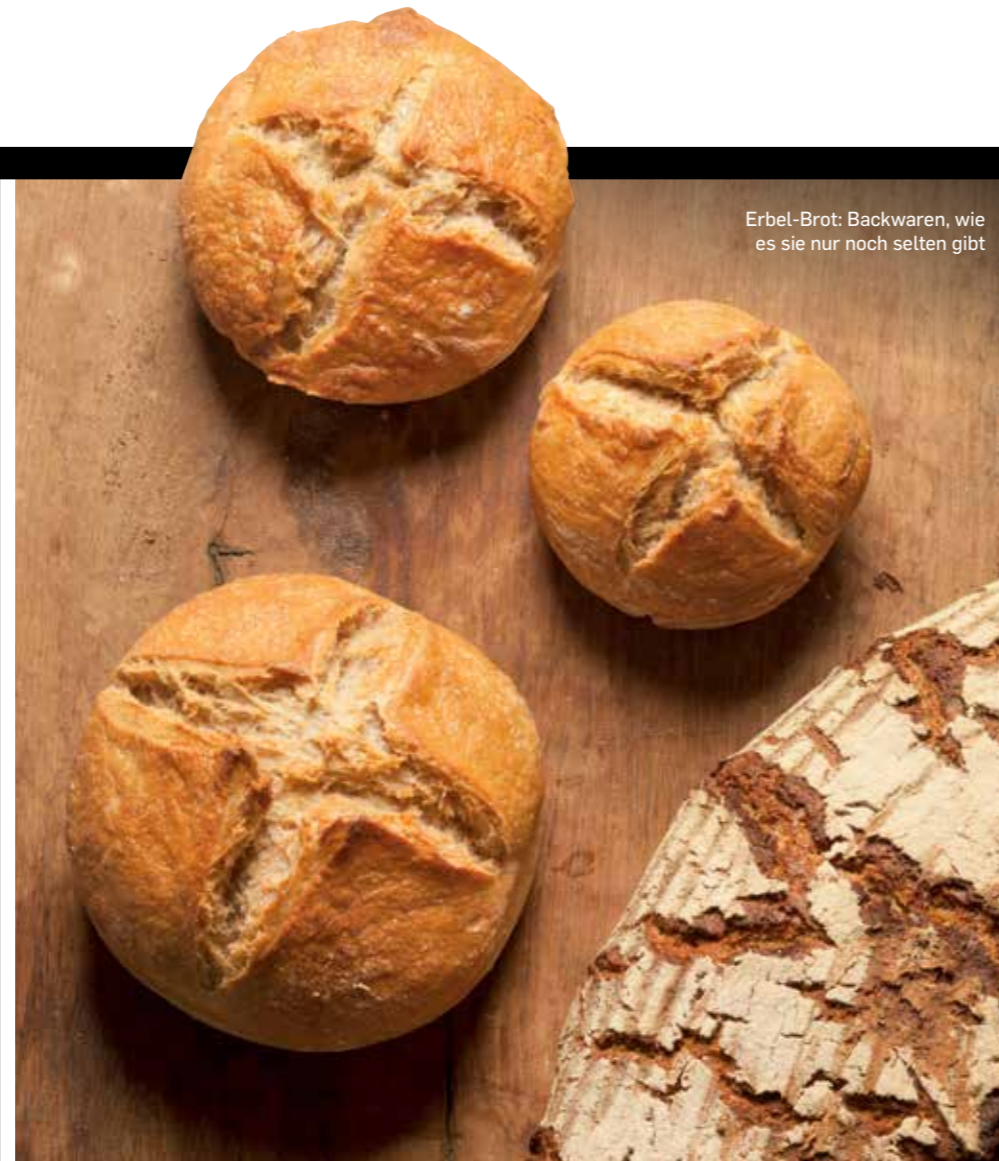
TEXT JOHANNES WEISS

BROTREICHE KUNST

Photo: Art Film



Bäcker Arnd Erbel:
»Ich verwende keine
Zusatzstoffe und
lasse dem Brot Zeit«



Erbel-Brot: Backwaren, wie
es sie nur noch selten gibt



Mitarbeiterinnen der
Bäckerei Erbel

Arnd Erbel hat in der vergangenen Nacht nicht viel geschlafen. Bereits in aller Herrgottsfrühe war er gestern auf den Beinen, hat bis spät in die Nacht Lebkuchen gebacken, um dann nach einer sehr kurzen Ruhepause wieder morgens um halb fünf in der Backstube zu stehen und Brote in den Ofen zu schieben. Dennoch wirkt er munter und energiegeladener, und wenn er über sein Lieblingsthema Brot spricht, kommt er auch nach einem langen Arbeitstag und wenig Schlaf so richtig in Fahrt. Denn Arnd Erbel lebt seinen Beruf mit Leidenschaft. Er gehört zu den wenigen Bäckern, die sich von industriellen Backmischungen und Zusatzstoffen losgesagt haben und Brot wieder handwerklich herstellen wie früher, nur mit Mehl, Wasser, Hefe, Sauerteig, Salz und Gewürzen.

»Irgendwann vor vielen Jahren ist mir klar geworden, was da in die Backwaren alles an Chemie hineingekippt wird«, erzählt er. Also hat er begonnen, diese Dinge systematisch aus seiner Backstube zu verbannen – zunächst gegen den Widerstand seiner Eltern,

denen die Bäckerei damals gehörte. »Meine Mutter hat gesagt, das kannst du nicht machen, die Leute wollen alles so, wie sie es gewohnt sind«, lacht Erbel heute. Doch damals musste er regelrechte Kämpfe ausstehen. Im mittelfränkischen Dachsbach, einem kleinen Weiler rund 50 Kilometer von Nürnberg entfernt, war man eben noch nicht auf so etwas vorbereitet. Warum damals wie heute so viele Zusatzstoffe ins Brot gemischt werden, kann Erbel kaum nachvollziehen. »Es gibt eigentlich keinen vernünftigen Grund dafür. Die Argumente waren letztlich immer Arbeitserleichterung und Zeitersparnis«, erklärt er. Doch vor Arbeit scheut er sich nicht, und die erforderliche Zeit nimmt er sich – mit schmackbarem Ergebnis.

ZEIT ZUM GEHEN

Erbel stammt aus einer alteingesessenen Bäckerfamilie, die Tradition des Backhandwerks lässt sich bis ins Jahr 1680 zurückverfolgen. Was lag für ihn also näher, als eine Bäckerlehre zu machen? Auf die setzte er dann noch eine Ausbildung zum Konditor drauf und ging anschließend erst einmal auf



Spitzenkoch Christian
Jürgens vom Seehotel
Überfahrt schwört
auf Erbel-Brot

Fotos: beige stellt

Wanderschaft, eine Phase, die ihn sehr geprägt hat. Noch heute denkt er gerne zurück an die Zeit in der berühmten Wiener Kurkonditorei Oberlaa unter dem legendären Karl Schumacher oder auf der Bühlerhöhe, wo er Chef-Pâtissier war. Nicht zuletzt deshalb hat Erbel ein Faible für Brot in Restaurants und tüfelt gerne an Sorten, die zu bestimmten Gerichten oder Produkten passen. Kein Wunder, dass zahlreiche Spitzenköche ihre Brotkörbe von ihm füllen lassen, darunter Christian Jürgens vom Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, Hans Haas vom Münchner Tantris oder André Köthe und Yves Ollech vom Nürnberger Essigbrätlein, mit denen er auch spezielle Lebkuchen kreiert hat.

Was aber unterscheidet Erbels Brot nun so sehr von anderen Broten? Der Meister gibt sich selbst bescheiden. »Eigentlich mache ich gar nichts Besonderes, ich lege nur Wert auf erstklassige Produkte, verwende keine Zusatzstoffe, arbeite sorgfältig und lasse dem Brot vor allem Zeit«, sagt er. Aber genau das ist der Punkt: In einer Zeit, in der es vor allem auf Tempo ankommt und in der Masse vor Klasse geht, ist handwerklich hergestelltes Brot ein seltenes Gut. Brot, wie Arnd Erbel es



»Eigentlich mache ich nichts Besonderes, ich lege nur Wert auf erstklassige Produkte und lasse dem Brot Zeit.«

ARND ERBEL Traditionsbäcker aus Franken

backt, ließe sich industriell gar nicht herstellen. Seine Teige sind extrem weich, so weich, dass sie sich niemals in industriellen Fertigungsanlagen verarbeiten lassen würden. Doch durch den hohen Wassergehalt bleibt das Brot zum einen saftig und geht beim Backen über den Effekt der Hefe oder des Sauerteigs hinaus auf, weil das Wasser durch die Hitze verdampft und so das Brot zusätzlich lockert. Wissen und Können, das Jahrhunderte alt ist, das aber nur noch die wenigsten Bäcker kennen und pflegen. Denn mit industriellen Hilfsmitteln geht alles einfacher und schneller, leider auf Kosten des Geschmacks.

CHEMIE IM BROT IST NICHTS NEUES

Dabei hatte alles einmal ganz harmlos angefangen. Vor mehr als 10.000 Jahren hatten Menschen damit begonnen, Getreidekörner zu rösten, später mahlten sie die Körner und vermischten sie mit Wasser zu Brei. Schließlich entdeckten sie, dass sich der auch auf heißen Steinen backen ließ – eine Art primitiver Fladen. Die alten Ägypter, bei denen Brot eines der Hauptnahrungsmittel war, kannten schon den Sauerteig, die alten



Brot- und Backjunker Peter Kapp aus Edingen-Neckarhausen in der Nähe von Mannheim: »Backen ist schlichtes Handwerk«

> Griechen brachten es auf etwa 50 verschiedene Sorten. Brot war neben Getreidebrei in Europa vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert hinein das wichtigste Lebensmittel, wobei es sich meist um dunkleres Mischbrot mit hohem Kleieanteil handelte. Brote aus feinem Weizenmehl waren selten und teuer und somit vor allem den Reichen vorbehalten. Ein Grund für manchen Bäcker, Brotfälschungen unters Volk zu bringen. Mit allerlei Kuriosen wie Gips, Kreide, gemahlene Knochen, giftigem weißem Blei oder Alaun wurde dunkles Brot hell gefärbt, manche versuchten auch, das Mehl mit Chlor oder anderen Chemikalien zu bleichen. Chemie im Brot ist also keine Erfindung unserer Zeit, wenn auch der Zweck damals ein anderer war.

Heute dienen Additive vor allem dazu, den Bäckern die Arbeit zu erleichtern: Der Teig geht schneller auf, lässt sich besser verarbeiten und macht weniger Mühe. Rund 200 solcher Zusatzstoffe erlaubt die Europäische Union im Brot, darunter so appetitlich klingende Substanzen wie Hydroxypropylmethylcellulose, Carboxymethylcellulose, Mono- und Diacetylweinsäureester. Wenn da die Backstubenromantik verloren geht, lässt

Rund 200 Zusatzstoffe erlaubt die EU im Brot, durch Beduftungssysteme riecht es nach »Bakery« oder »Weißbrot«. Traditionsbäcker brauchen das nicht.



Exotisches Brot von Peter Kapp

sich die nötige Atmosphäre leicht mit einigem rustikalen Nippes wie Heugabeln oder geflochtenen Weidekörben im Verkaufsraum schaffen. Beduftungssysteme mit Aromenzusätzen, angeboten von Firmen wie Reima® AirConcept und anderen, erzeugen die olfaktorische Kulisse – wahlweise in den Duftrichtungen »Bakery«, »Crunchy Bread« oder »Weißbrot«.

40 JAHRE ALTER SAUERTEIG

Solchen Firlefanz hat Arnd Erbel nicht nötig. Auch keine moderne Technik. Seine Knetmaschinen sind über 30 Jahre alt, er lässt sie regelmäßig instand setzen, und auch die Backstube ist denkbar schlicht ausgestattet. Was zählt, ist hier vor allem die Handarbeit. Wen wundert es da, dass auch der kleine Verkaufsladen, der ein paar hundert Meter von der Backstube entfernt liegt, wie jede andere Dorfbäckerei aussieht, mit dem Charme der 80er-Jahre?

Ähnlich ist das auch bei Peter Kapp aus dem baden-württembergischen Edingen-Neckarhausen in der Nähe von Mannheim, einem regelrechten Brot- und Backjunker.

Fotos: beige stellt

Auch er kann auf eine rund 100-jährige Familientradition im Backhandwerk zurückblicken, und auch er musste sich anfänglich gegen seine Eltern durchsetzen, als er handwerklich backen wollte. Heute ist er im weiten Umkreis für seine Brote bekannt. Manche Kunden, zu denen auch Spitzenköche wie Stefan Neugebauer vom Deidesheimer Hof oder der Drei-Sterne-Koch Juan Amador zählen, nehmen für ihren Einkauf über 100 Kilometer Anfahrtsweg in Kauf. Kapp ist ein Genussmensch durch und durch, er lebt für den guten Geschmack. Sieht man sich bei ihm in der kleinen Backstube um, sucht man auch dort vergeblich technischen Schnickschnack. »Zum Backen braucht man keinen Gerätefuhrpark, Backen ist schlichtes Handwerk«, erklärt er jedem, der es genauer wissen will. Doch was ist sein Geheimnis? »Brot braucht Zeit«, sagt er, und deshalb gönnt er seinen Teigen nach dem Kneten erst einmal eine halbe Stunde Ruhe, bevor sie weiterverarbeitet werden. Und auch dann legt das zukünftige Brot immer wieder Pausen ein. »Die sind von Sorte zu Sorte unterschiedlich lang, manche Brote ruhen die ganze Nacht über bei acht Grad im Kühlraum«, erzählt er. Kapp hat neben der Tradition aus klassischem Baguette



Neue Brotsorten:
Sepia-Cranberry-Baguette

und Mischbrot auch eine innovative Linie. So backt er etwa ein mit Sepiatinte gefärbtes Baguette, dem er Cranberries zusetzt, oder im Winter ein »Black Forest« genanntes Brot, das er mit Kakaobohnen und getrockneten Kirschen würzt. Für das Terra-Madre-Brot, das er zu Ehren seines Freundes Carlo Petrini, des Gründers von Slow Food, so genannt hat, verwendet er einen 40 Jahre alten Sauerteig aus dem Piemont und ein spezielles, sehr fein gemahlene Mehl von dort. Kapp ist jemand, der für sein Handwerk und die Tradi-

tion lebt und dem vor allem daran liegt, sein Wissen weiterzugeben. Dazu reist er herum und gibt Kurse, tauscht sich mit Kollegen im In- und Ausland aus und versucht anderen beizubringen, wie man ordentliches Brot backt.

Damit arbeitet er gegen einen Trend an, denn das Wissen um das echte Handwerk geht in der Brotnation Deutschland immer mehr verloren. Kleinere Betriebe haben nur einen geringen Anteil am Kuchen, die Tendenz geht hin zu zentralen Produktionsstätten mit einem ganzen Netz von Filialen. Die großen der Branche nehmen sich auch die größten Tortenstücke: Der mit 3,4 Prozent zahlenmäßig geringste Anteil der Betriebe mit einem Umsatz von mehr als fünf Millionen Euro pro Jahr erwirtschaftete im Jahr 2011 61,8 Prozent des Gesamtumsatzes. Der weitest große Anteil der kleineren Bäckereien, der 68,6 Prozent der Betriebe ausmacht, brachte es dagegen nur auf 10,7 Prozent. Diese Entwicklung führt letztlich auch dazu, dass die Zahl der Meisterbetriebe von Jahr zu Jahr sinkt. 13.666 waren es nach Angaben des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. 2012 in Deutschland noch, vor 60 Jahren lag diese Zahl bei rund 55.000. Der Anteil von handwerklich arbeitenden Bäckern, die auf Fertigmischungen und Zusatzstoffe verzichten, dürfte aber nur im einstelligen Prozentbereich liegen. Gut, dass es noch Bäcker wie Peter Kapp und Arnd Erbel gibt, die sich nicht für den bequemen Weg entschieden haben, sondern genug Idealismus besitzen, um ihre Sache voranzutreiben. Ihr Engagement scheint allmählich zu fruchten, denn nach und nach schließen sich immer mehr Bäcker diesem Denken an. Bleibt zu hoffen, dass dieser Kreis weiter wächst.

EMPFEHLENSWERTE BÄCKEREIEN

Denningers Mühlenbäckerei

Berger Straße 196
60385 Frankfurt am Main
www.denningers-muehlenbaeckerei.de

Bäckerei Eselsmühle

Eselsmühle
70771 Musberg
www.eselsmuehle.com

Arnd Erbel – Freibäcker

Erlanger Straße 14
91462 Dachsbach
www.erbelbrot.de

Peter Kapp – Artisan Boulanger

Anna-Bender-Straße 1
68535 Edingen-Neckarhausen
www.baekerei-kapp.de

Klosterbäckerei Abtei Münsterschwarzach

Schweinfurter Straße 40

97359 Münsterschwarzach
www.abtei-muensterschwarzach.de

Bäckerei Kriemhildmühle

Nordwall 5
46509 Xanten
www.kriemhild-muehle.de

Aux Delices Normands

Berliner Straße 49
14149 Berlin
www.aux-delices-normands.de

Hönig

Ordulfstraße 2
22459 Hamburg
www.baekerei-hoenig.de

Brotmanufaktur Schmidt

Steinstraße 27
81667 München
www.bestesbrot.de