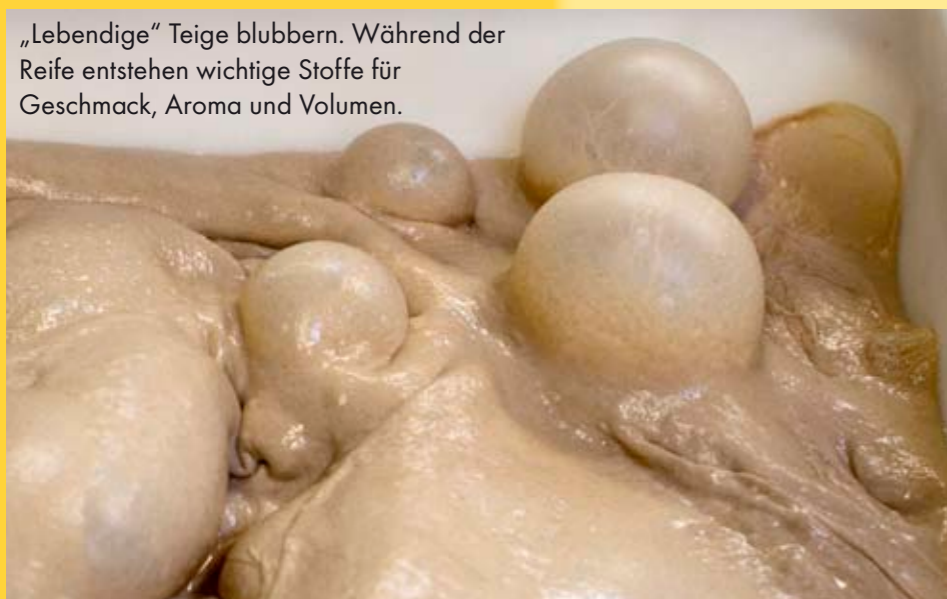


Wenn Teige blubbern und Brötchen fenstern

Ein kleiner Blick in die lebendige Welt unserer Backstube.

„Lebendige“ Teige blubbern. Während der Reife entstehen wichtige Stoffe für Geschmack, Aroma und Volumen.



Eine ganze Reihe biologischer Prozesse sind notwendig, damit aus einem angerührten Teig ein hochwertiges Gebilde als Vorstufe für gute Gebäcke wird.

Erste Bedingung ist, dass nur beste Rohstoffe verwendet werden. Die zweite Bedingung ist, dass man sie im optimalen Verhältnis und unter perfekten Voraussetzungen (z. B. Temperatur beim Sauerteigansatz) zusammenbringt. Und drittens muss der entstandene Teig schonend und mit Ruhe weiterbearbeitet werden. Mit Teigen ist das wie mit gutem Wein oder edlem Käse: Ruhe, eine optimale Umgebung und Bearbeitung sorgen für die besten Ergebnisse.

Und was hat das nun alles mit blubbernden Teigen und fensternden Brötchen zu tun? Nun, beides sind Zeichen von Lebendigkeit und Natürlichkeit. Wenn ein Vorteig angesetzt wird, vermischt man Mehl mit Wasser, Hefe oder Säure bildenden Kulturen. In diesem Vorteig bilden sich wichtige Stoffe, die für eine natürliche Reifung der Hauptteige notwendig sind. Und das alles ohne industrielle Backmittel. Aktive Hefe bildet Alkohol in sehr geringen Mengen und Kohlendioxid. Letzteres ist notwendig für den späteren Trieb im Backofen. Der Alkohol verflüchtigt sich. Nur so bekommen unsere Brote oder Brötchen ihr Volumen, die zarte Krume und ihr edles Aroma. Und wenn so ein Vorteig heranreift, fängt er an zu blubbern. Das ist normal, so soll es sein.

Fensternde Brötchen sind ein besonderes Qualitätsmerkmal. Wenn sie goldbraun und duftend aus dem Ofen kommen und abkühlen, kann man sie für kurze Zeit krachen hören - ganz leise, aber deutlich. Dann wird die Kruste splittrig und bildet fensterähnliche Formen auf der Oberfläche (Bild links).

Werraland-Bäcker

Traditionelle Gemeinsamkeit.

Jeder Jahr, wenn die Werraland-Werkstätten in der Vorweihnachtszeit ihre Pforten öffnen, sind wir mit dabei und backen gemeinsam mit Betreuten und Gästen leckere Weihnachtskekse. Das macht nicht nur Spaß, sondern bringt auch Geld in die Kasse der engagierten Einrichtung, weil ein Großteil der Kekse gleich vor Ort verkauft wird. Foto hinten rechts Sabrina Zeuch und links unser Lehrling Magnus Kringsel.



Jörg Sauer backt die Kuchen

Mit Liebe zum Detail und gutem Geschmack.

Mit sieben Sachen alleine kann man noch keinen guten Kuchen backen. Da braucht man auch noch ein geschicktes Händchen und ordentlich Sachverstand. Bäckergeselle Jörg Sauer, einer unserer langjährigsten Mitarbeiter, hat beides und darum überhaupt keine Probleme aus sieben oder mehr Zutaten allerbeste Köstlichkeiten zu kreieren.

Und die Palette an Kuchen ist wirklich groß. Apfelkuchen, Mohnkuchen, Bienenstich, Schmandkuchen und vieles mehr gehören zu seinem Repertoire.

Kuchen gab es schon in der Antike. In Griechenland nannte man ihn „plakous“ (flach) und im Lateinischen wurde daraus „placenta“. Im zweiten Jahrhundert v. Chr. beschrieb der römische Feldherr, Geschichtsschreiber und Staatsmann *Marcus Porcius Cato Censorius*, auch genannt *Cato der Ältere*, einen Kuchen, der dem heutigen Käsekuchen sehr ähnlich gewesen sein soll.

Immerhin verwendeten die alten Römer schon Backhefe und konnten damit lockere Gebäcke herstellen.

Im Mittelalter kannte man süßes Brot oder Früchtebrot.

Feiner und eleganter wurde es im 16. Jahrhundert mit der Verbreitung von feinem Zucker. Es gab die ersten Biskuitteige und neue Zutaten, die durch den Seehandel nach Europa kamen. Insbesondere Gewürze, Kakaobohnen oder Vanille. Nach und nach entwickelten sich die Techniken weiter. Im 17. Jahrhundert gab es erste Springformen und im 19. Jahrhundert kamen Speisesoda und Backpulver auf den Markt.

Und es gab zu allen Zeiten kreative Bäcker und Konditoren, die es verstanden mit all ihrem Wissen und ihrer Leidenschaft herrliche Genüsse herzustellen. So wie Jörg Sauer bei uns in unserer Backstube im schönen Eschwege.

