



Brot

FREMDE LÄNDER – FREMDE SITTEN. WAS UNS AUF REISEN OFT NOCH FASZINIERT UND BEGEISTERT, WIRD ZU HAUSE MIT EINEM MAL UNVORSTELLBAR. EIN BEISPIEL: DAS FRÜHSTÜCK! WÜRSTCHEN, BOHNEN UND GEBRATENER SPECK MÖGEN UNTER PALMEN NOCH WUNDERBAR SCHMECKEN, IM ALLTAG ERSEHNEN WIR ABER DOCH WIEDER NUR EIN FRISCHES, KNUSPRIGES BROT. DOCH WIE ENTSTEHEN DIE „LAIB“ HAFTIGEN GENÜSSE EIGENTLICH?

Brot, in seinen regionalen und saisonalen Varianten, ist heute nicht mehr nur Sattmacher. Es bietet für Jedermann vielfältigen Genuss. Diese Vielfalt ist den deutschen Bäckermeistern zu verdanken – den Brot-Weltmeistern. Täglich stellen rund 16.000 handwerkliche Meisterbäckereien mehr als 300 verschiedene Brotsorten und rund 1200 verschiedene Sorten Kleingebäck nach individuellen Rezepturen in Handarbeit her. Dabei sind der Phantasie der Bäcker keine Grenzen gesetzt. Weizen, Roggen, Dinkel und verschiedene Saaten wie Sonnenblumenkerne, Lein- und Sesamsaaten und andere

Zutaten werden für die Brotspezialitäten kombiniert, die fester Bestandteil der Alltags- und Esskultur in Deutschland sind.

Damit Brot diesen Genuss bieten kann und den Zeitgeschmack trifft, sind das Wissen des Bäckermeisters über die traditionelle, handwerkliche Herstellung und seine jahrelange handwerkliche Erfahrung unerlässlich. Ihre Erfahrung sammeln die Bäckermeister meist in Familienbetrieben, in denen die oft seit Jahrzehnten erprobten Rezepturen und handwerklichen Verfahren vermittelt werden. Diese Betriebe sind stolz darauf, nach des Meisters überlieferten Rezepturen zu backen, denn sie machen die Backwaren unverwechselbar und einzigartig im Geschmack.

Mit Hilfe der modernen Technik entwickeln die Bäckereien ihre Herstellungsverfahren stetig weiter, ohne den handwerklichen und traditionellen Ursprung aus den Augen zu verlieren. So können sie nicht nur schneller auf Kundenwünsche reagieren, der Beruf des Bäckermeisters

Woran erkennt man gutes Brot?

Gutes Brot kann man an einem ausgeprägten Aroma und seinem leckeren Geschmack, an seiner frischen und röschen Kruste, an seiner saftigen Krume und an der langen Frischhaltung bei optimaler Lagerung erkennen.

Die Kruste

- trägt entscheidend zum charakteristischen Geschmack des Brotes bei.
- sollte gleichmäßig gebräunt und auch am Boden gut ausgebildet sein.
- sollte bei einem frischen Brot knusprig sein.
- Die Krustenstärke ist ein Indiz für ein intensives Brotaroma.
- Bei Weizen- und Mischbroten sollte sich der Ausbund (sofern vorhanden) kontrastreich von der übrigen Kruste abheben.

Die Krume (das Innere)

- sollte elastisch und saftig sein, jedoch nicht zäh.
- darf nicht bröseln und sollte sich gut schneiden und bestreichen lassen.
- sollte eine natürliche Farbe aufweisen. Enthält das Brot Roggen, wird die Krume durch die Mehlfarbe leicht gräulich.
- von Broten mit einem Drittel und mehr Roggenanteil entfalten erst einen Tag nach dem Backen ihre ideale Konsistenz und ihren vollen Geschmack.
- darf beim Kauen nicht ballen (d.h. nicht als Klumpen am Gaumen oder an den Zähnen kleben).



wird auch zunehmend von jungen Frauen entdeckt. Denn die körperliche Arbeit wird durch die heutige Technik wesentlich erleichtert. Trotz dieser technischen Entwicklung sind umfangreiches Fachwissen über die Backwarentechnologie sowie Teamarbeit, Kreativität, Selbstständigkeit und Hand-in-Hand-Arbeiten unverzichtbar für die tägliche Arbeit. Eine Ausbildung im Bäckerhandwerk wird bei Jugendlichen immer beliebter. Derzeit absolvieren rund 36.200 junge Männer und Frauen eine Lehre im Bäckerhandwerk – das sind 15 Prozent mehr als noch vor fünf Jahren.

Wie die ersten gewerblichen Bäckereien vor rund 1000 Jahren, unterwerfen sich auch die heutigen Innungs-Bäckereien freiwillig strengen Qualitätskontrollen. Ausgebildete Brotprüfer des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks prüfen deutschlandweit die Qualität der handwerklichen Backwaren. Besonders hochwertige Backwaren aus handwerklicher Herstellung erkennt der Kunde an den Prädikaten Gold und Silber, die bei diesen Prüfungen verliehen werden können. In einigen Regionen Deutschlands haben sich die handwerklichen Bäckereien darüber hinaus zu Qualitäts-Initiativen zusammengeschlossen, die besonderen Wert auf die regionale Herstellung ihre Backwaren legen. Beispielhaft sind hier die Initiativen HessenBäcker, WestfalenBäcker, Goldene Brezel für Berlin/Brandenburg, 4-B der Hamburger Bäcker und die Handwerkliche Qualitätsbäckereien des Rheinlands zu nennen. ■

„Mehr Informationen über handwerklich hergestelltes Brot und das deutsche Bäckerhandwerk erhalten Sie beim

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
Neustädtische Kirchstraße 7a
10117 Berlin
www.baeckerhandwerk.de