



Damit ihr Brot gut gelingt, verwenden Sebastian Marquardt (links) und Sarah Owens (oben) eine wichtige Zutat: Zeit.

Von Uwe Janssen

Ein Backhaus auf dem Land. Mehr sogar in Barrigsen, einem 250-Einwohner-Dorf in der Nähe von Hannover, ist die Hütte zum Treffpunkt geworden. Normalerweise für die Einheimischen. Heute für Tagesgäste. Gärkörbchen, Bleche und Formen stapeln sich auf Regalen die Wände hoch.

Lernen vom „Brotpapst“ Der Ofen wird den ganzen Tag in Betrieb sein, denn die Hütte ist voll. Ein Dutzend Brotfreunde aus ganz Deutschland ist angereist, um von einem Star der Zunft zu lernen. Lutz Geißler ist quasi der Oberhobbybäcker, seine Bücher, sein Plötzblog und seine Seminare haben ihm den inoffiziellen Titel des deutschen „Brotpapstes“ eingebracht.

Lebensmittelunverträglichkeit, Freude am uralten Handwerk oder einfach die Leidenschaft für gutes Brot: Es gibt viele Gründe für die neue Lust am Brotbacken.

Die Leute sind müde geworden, Lebensmittel zu bekommen, von denen sie nicht wissen, was drin ist.

Sebastian Marquardt, Herausgeber des „Brot“-Magazins

sem Bewusstsein Rechnung. Er ist nicht nur selbst Hobbybäcker („Jeden Tag ein Brot“), sondern gibt das Magazin „Brot“ heraus, ein Heft zur Know-how-Vermittlung, um Hobbybäckern für Hobbybäcker, mit Rezepten, aber auch Hintergrundgründen und wissenschaftlichen Erkenntnissen zu Getreidebau und Teigführung.

„In der Heimat hat Owens eine Art Aufbruchstimmung ausgelebt.“ Viele Amerikaner verstehen langsam, dass Krankheiten wie Diabetes oder Störungen des Immunsystems mit nährstoffarmer Ernährung zu tun haben.

Der Broteinstieg

- Zutaten: 200 g Weizenmehl Vollkorn, 400 g Weizenmehl Type 550, 450 g Wasser (lauwarm), 0,1 g Frischhefe (entspricht der Größe eines Reiskorns), 12 g Salz

- Die Hefe in eine große Schüssel geben, das Wasser daraufgießen und umrühren, sodass sich die Hefe auflöst.
- Dann alle weiteren Zutaten in die Schüssel geben und mit einem (Koch-)Löffel gut vermischen.
- Den Teig 24 Stunden bei Raumtemperatur in der zugedeckten Schüssel gehen lassen.
- Am Backtag den Teig rundwirken, indem man rundherum die Außenseiten in die Mitte klappt und dort etwas festdrückt.
- Diese kommt für eine Stunde in den Gärkorb oder in ein Sieb, das mit einem bemehlten Handtuch ausgelegt ist.
- Den Backofen 30 Minuten auf 250 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Nach zehn Minuten die Temperatur auf 230 Grad senken und 35 Minuten zu Ende backen.



FOTO: DAOLEUDUC/ISTOCK; ILLUSTRATION: XAVIER/ADOBE STOCK



Internationaler Trend: Olga Kaschtschiz (oben) lebt in Weißrussland und erklärt ihre Backkunst auch in Videotutorials.



André Hilbrunner (rechts) betreibt eine Backschule in Rietberg bei Paderborn.

Der Teig ist aufgegangen



In seinem Seminar zeigt „Brotpapst“ Lutz Geißler (Bild links) das Traditionshandwerk. Gebacken wird im niedersächsischen Barrigsen in einem großen Steinbackofen (oben).

neben den ausführlichen Filmen persönliche Antworten auf alle Fragen. „Ich habe gemerkt, dass die Leute das interessiert. Anfangs hat mich das überrascht.

sche Flüchtlinge eröffnet und will nach Beirut expandieren. Ihre internationale Anhängerschaft folgt ihr auf Instagram.

Meisterpflicht bei den Bäckern Die Fantasie, der Austausch, die Neugier und der Experimentierwill machen diese vernetzte Szene zu einem äußerst kreativen Paralleluniversum.

Agenda 2010 fast zwei Drittel der Handwerksberufe von der Meisterpflicht befreit, um den Markt zu beleben.

In unserer Branche kann jeder von jedem lernen.

Daniel Schneider, Hauptgeschäftsführer des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks

Der Große Brothaus – ein Buch der Superlative

Mit Begriffen wie ultimativ sollte man sicherlich vorsichtig sein, aber bei „Modernist Bread“ kommt man um Superlative kaum herum.

Nun also Brot. Der Physiker Myhrvold, der seine Softwarefirma in den Achtzigerjahren an Bill Gates verkaufte und 1999 bei Microsoft ausstieg, setzt auch hier neue Maßstäbe.

sondern zudem auch sehenswert machen. Das Werk beruht auf knapp sieben Millionen Informationen, die Nathan Myhrvold und seine Mannschaft nach eigenen Angaben binnen 44 000 Arbeitsstunden in einer Datenbank zusammengetragen haben.

„Modernist Bread“ propagiert keine Sichtweise oder führt einen Beweis, sondern empfiehlt, neugierig zu sein.



Sie beraten auch Bäckermeister in Bäckereien. Was wollen die von ihnen wissen?

Wissen das die Bäcker nicht? Immerhin sind sie so weise, dass sie wissen, was sie

AUF EIN WORT

„Brot backen macht einen demütiger“

Herr Geißler, eine These: Die meisten Sauerteigbrot sind deutschsprachigen Raum, die einen Männernamen tragen, heißen Lutz. Würden Sie mir zustimmen?

Sie raten, Sauerteigen Namen zu geben. Warum? Einfach, um einen persönlichen Bezug herzustellen.

Tun sie es denn auch? Entwickeln Backanfänger, die Sauerteig ansetzen, eine Beziehung dazu?

Sie sprechen von einer philosophischen Dimension des Backens. Was meinen Sie damit? Man muss es zulassen.

nicht wissen. Es geht dabei um Richtungskorrekturen. Viele lernen es auch nicht in der Ausbildung.

Was machen Sie denn anders? Man spricht ja immer davon, Brot „wie früher“ zu machen.

In Deutschland gilt die Meisterpflicht, wenn man eine Bäckerei eröffnen will. Verändert sich die Landschaft der Brotanbieter?

Sie beraten auch Bäckermeister in Bäckereien. Was wollen die von ihnen wissen?

Lutz Geißler, studierter Geologe, ist seit gut einem Jahrzehnt Brotbäcker. Er betreibt den Plötzblog, schreibt Bücher und gibt Backkurse.