

WorkShops und „Regionalwert“

Wollten Sie nicht schon immer mal ihr eigenes Brot backen? Herzhaft zupacken, kneten, formen und anschließend Ihr Werk genießen? In meinen WorkShops oder Genussvorträgen lernen Sie backen, erfahren Sie Interessantes zum Thema Brot, über Ernährung mit Brot und

vielen mehr. Alle Infos finden Sie auf meiner Internetseite www.heyderichs-brotwissen.de. Dort können Sie sich auch anmelden. Ich freue mich Sie zu sehen!



Seit Februar sind wir

Die Regionalwert AG Hamburg steht für eine starke ökologische Landwirtschaft und für gute regionale Lebensmittel, die enkeltauglich erzeugt werden. Durch die Kooperation sollen

PARTNER
DER

Regionalwert AG
HAMBURG

die Wertschöpfung, die Arbeitsplätze und die guten Lebensmittel in der Region bleiben.

Zur Finanzierung werden regelmäßig nicht börsennotierte Bürgeraktien herausgegeben. Das Geld wird in die Partnerbetriebe investiert, um die Wirtschaftlichkeit und die gegenseitige Wertschöpfungskette abzusichern. Mehr Infos:

www.regionalwert-hamburg.de



Unsere Öffnungszeiten

Harsefelder Straße 24

Montag bis Samstag 05.00-18.00 Uhr

Sonntag 07.00-18.00 Uhr

Feiertage 07.00-13.00 Uhr

Harburger Straße 53

Montag bis Freitag 06.00-18.00 Uhr

Samstag 06.00-12.00 Uhr

Sonn- u. Feiertage 08.00-11.00 Uhr

Impressum:

Hrsg.: Wolfgang Heyderich
Harsefelder Straße 24, 21680 Stade
Telefon: 04141-61214, Fax: 04141-62358
www.stader-backstube.de

Redaktion, Gestaltung:

Harald Winkler Marketing & Kommunikation
www.wimakom.de / info@wimakom.de

Heyderichs Back. Papier

Ausgabe 2/2019

Konditorei-Bäckerei
Heyderich
Brot-Café



#SLOW BAKING

Ruhe und Zeit für das Wesentliche

Moin Moin! Wie wichtig hochwertige und natürliche Zutaten und Rohstoffe sind und welche enormen Einflüsse Vorteige, Teigführungen und Teigruhezeiten auf die Qualität der Gebäcke haben, ist Ihnen als Leser*in sicherlich schon ein wenig bekannt. Was aber wäre das alles, wenn am Ende nicht das Backen wäre. Denn auch in dieser finalen Phase unserer Herstellung finden enorm wichtige Prozesse statt, die sich unmittelbar und sehr bemerkbar auf die Qualität auswirken. **Bäckergeselle Daniel Nitschke** (Foto oben) ist seit 12 Jahren bei uns

in der Backstube und kennt sich bestens aus. Er beherrscht sein Handwerk und ist vor allem als Ofenposten ein Vollprofi. Was genau beim Backen passiert, lesen Sie in dieser neuen Ausgabe.

Unsere Philosophie des Slow Baking ist für uns auch eine Verpflichtung der Region und der Umwelt gegenüber. Darum sind wir der „Regionalwert AG Hamburg“ beigetreten. Auch darüber finden Sie in dieser Ausgabe weitere Informationen. Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Brot-Sommelier Wolfgang Heyderich

Slow Baking statt Doping

Gibt es Doping für Gebäcke? Die Frage ist leider sehr berechtigt. Denn Doping bedeutet, dass natürliche Vorgänge auf künstliche Art und Weise beeinflusst werden.

Es gibt zahlreiche Produkte wie Back- und Fertigmischungen, hoch konzentrierte künstliche Säuerungsmittel, Teigstabilisatoren, Diacetylweinsäureester und andere Entwicklungen der Backmittelindustrie. Infolge des Wirtschaftswunders, kamen sie immer mehr auf den Markt. Hintergrund war die stetig steigende Nachfrage und der damit verbundene Produktionsdruck. Die Handwerksbetriebe kamen bald an ihre Grenzen. Darum war es naheliegend, dass manche Inhaber auf Fertigmischungen zurückgriffen, in denen bereits alles enthalten war. Sack auf, Wasser dazu, kneten, backen, fertig. **Der Preis dafür war entsprechend hoch.** Denn neben den teuren Ausgaben für diese Art der Produktion, verschwanden auch viel Fachwissen, Erfahrungen und Können.

Erst in den 1970er Jahren widmeten sich einzelne Betriebe wieder den traditionellen Praktiken des Bäckerhandwerks. Langsam zogen wieder natürliche Sauerteig- und Vorteigführungen in die Backstuben ein.

2003 wurde der Verein „Slow Baking e. V.“ gegründet. Er hatte sich zum Ziel gesetzt, die Bäcker zu motivieren hochwertige, natürliche Rohstoffe einzusetzen, weitgehend auf Bequemlichkeitsprodukte

zu verzichten, ohne dabei die moderne Technik außer Acht zu lassen.

Den Verein gibt es inzwischen nicht mehr. Dennoch sind die Prinzipien zu unserer Philosophie geworden.

Wir arbeiten rein natürlich. Wir sind der Region verbunden. Wir setzen Technik da ein, wo sie sinnvoll ist und unser Team entlastet. Wir verzichten vollständig auf industrielle Backmittel oder Fertigmischungen. Ebenso wenig finden sich bei uns keinerlei Fertigprodukte.



Lange und in Ruhe gereifte Teige, ohne industrielle Backmittel ergeben hervorragende Brote und Brötchen.



Auf den Punkt gebacken



Dass Brote und Brötchen gebacken werden weiß jeder. Und man nimmt es als selbstverständlich hin, dass aus einem Teigling ein knuspriges Gebäck wird.

Aber was geschieht in einem Backofen, beziehungsweise im Inneren des Brotlaibes, damit aus dem eher unbedenklichen Teig ein leckeres Gebäck wird?

Daniel Nitschke kennt sich damit aus. Denn neben allen anderen Aufgaben als Bäcker, ist er auch unser Ofenposten. Der Mann, der genau weiß wie man richtig backt.

Wenn der Ofen die optimale Hitze hat und der Teigling die richtige Gare, wird geschoben. Von aussen nach innen steigt die Temperatur allmählich an. Nun kommt einiges in Gang.

Als erstes beginnt der sogenannte Ofentrieb. **Zwischen 35 und 45 °C** läuft die Hefe- und Milchsäureaktivität auf Hochtouren. Es bilden sich Gär-gase, die dem Teig das Volumen geben. **Bis etwa 60 °C** ist der Prozess beendet und die Mikroorganismen sterben ab.

Zwischen 55 und 90 °C bildet sich ein erstes Krumengerüst und das Volumen vergrößert sich um mehr als das Doppelte. **Ab 78 °C** verdunsten die bei der Gärung entstandenen Alkohole und gehen Verbindungen mit den Teigsäuren

ein. Dabei entstehen erste sehr wichtige Aromastoffe.

Ab 100 °C verdampft das Wasser und das Brot nimmt etwas an Gewicht ab (Backverlust). Kurz zuvor entstehen in den Randbereichen weitere Aromen und Bräunungsstoffe.

Zwischen 100 und 115 °C entsteht die Teighaut. In der künftigen Kruste gerinnen die Eiweißstoffe, die Stärke verkleistert, trocknet aus und wird zu löslichen Mehrfachzuckern abgebaut, die ab **130 °C** karamellisieren.

Ab 150 °C entstehen die typischen Aromastoffe, die unseren Broten ihren herrlichen Geschmack geben. Die Aromavorläufer haben sich bereits bei der Teigbereitung und Teigführung gebildet. Beim Abkühlen auf den Dielenbrettern werden sie durch den Unterdruck im Brotlaib in die Krume gesogen.

