

Venti Amica: gebrochene Flügel



Am 22. Juni zerstörte eine heftige Sturmbö innerhalb von Sekunden die Flügel und den Antrieb der Venti Amica in Hollern Twielenfleth. Um die wunderschöne Mühle wieder instand zu setzen ist sehr viel Geld notwendig. Alle Beteiligten sind auf Hilfe und Spenden angewiesen. Mit dem Mühlenbrot möchten wir gemeinsam mit unseren Kunden einen Beitrag dazu leisten.



Das Mühlenbrot ist ein besonders herzhafter Leckerbissen, den wir speziell

entwickelt haben. Kräftig, urig und lange haltbar. Das Mehl dafür bekommen wir direkt von der Mühle Venti Amica, die ihr Mahlwerk vorerst mit Strom betreibt. Sehr in der Hoffnung, dass bald der „freundliche Wind“ wieder diese Arbeit übernimmt. 50 Cent je verkauftem Brot gehen direkt an den Mühlenverein zum Zweck der Wiederinstandsetzung. Das Mühlenbrot können Sie auch in der Mühle in Twielenfleth bekommen.

Nur mal gucken was wir so machen

Wollten Sie uns schon mal über die Schulter schauen, mal erleben, wie Ihr Brot, Ihre Kuchen oder die knusprigen Brötchen entstehen? Oder ob muskelbepackte Bäcker tatsächlich die Teige mit Händen kneten? Dann raus aus den Federn. Einzelpersonen oder Grüppchen bis drei Personen dürfen gerne nachts um 2 Uhr kommen und sich alles zeigen lassen.



Größere Gruppen bis 12 Personen heißen wir gerne am späten Vormittag zwischen 10 und 12 Uhr oder nachmittags willkommen. Aber melden Sie sich bitte vorher an und sprechen Sie einen Termin mit uns ab. Es entstehen keine Kosten für Sie; die Schutzkleidung gibt's gratis.

Impressum

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

Redaktion, Fotos, Grafik:

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

Heyderichs Back. Papier

Konditorei-Bäckerei
Heyderich

Café

Ausgabe September 2017

Traditionelle Führungen



Moin Moin und herzlich willkommen zur aktuellen Ausgabe unseres Back.Papiers. Wenn wir Bäcker von einer Führung reden, meinen wir wie der Teig hergestellt wird. Traditionelle Verfahren achten auf natürliche und schonende Praktiken. Der Faktor Zeit spielt dabei eine ganz wesentliche Rolle. Alles, was in Ruhe und unter optimalen Bedingungen heranreifen kann, wird am Ende großartig.

Schnelle, zeitoptimierte und an die Technik angepasste Zusatzstoffe, die beispielsweise

die Maschinengängigkeit von Teigen sichern sollen, haben bei uns nichts zu suchen. Slow Baking, das langsame Backen, steht bei uns ganz vorne.

Eine Studie der Universität Hohenheim hat ergeben, dass alte Brotbacktechniken sogar Leiden wie Reizdarm verringern könnten. Den Ergebnissen zufolge sind es nicht die Getreidearten, die Beschwerden auslösen, sondern vielmehr die Art der Teigführungen. Mehr dazu im Innenteil. Viel Spaß beim Lesen!

Wegen guter Führung empfohlen

Rund 12 Prozent der Deutschen leiden am sogenannten Reizdarm. Normales Brot mit Weizen löst bei Ihnen unangenehme bis sehr schmerzhaft Blähungen aus. Essen sie dagegen Brote aus Emmer, Einkorn, Dinkel oder Durum, sagen sie, dass es ihnen eindeutig besser gehe. Im „Journal of Functional Foods“ wurde am 24. August 2016 eine Studie veröffentlicht die belegt, dass es nicht die Getreidearten sind die Probleme machen, sondern vielmehr die Art der Teigführung.

Das Forscherteam fand heraus, dass sogenannte FODMAPs die möglichen Auslöser dieser Beschwerden sind. Dabei handelt es sich um Zuckerstoffe (fermentierbare Oligo-, Di- und Mono Saccharide und Polyole), die im Dünndarm nicht ausreichend abgebaut werden können. Unverdaut gelangen sie in den Dickdarm und sorgen dafür, dass sich dort große Mengen Wasserstoff, Kohlendioxid und Methan bilden. Der Darm wird stark aufgebläht, was zu großen Schmerzen führt.

Interessant für die Wissenschaftler um Prof. Dr. Dr. h. c. Reinhold Carle und PD Dr. Friedrich Longin war es herauszufinden, wieviele FODMAPs die einzelnen Getreidearten tatsächlich enthalten. Überraschendes Ergebnis: Einkorn enthält mehr FODMAPs als Brotweizen. Dinkel, Emmer und Durum enthalten zwar weniger dieser Zuckerstoffe, aber nicht soviel weniger, als dass sich daraus die Linderung des Reizdarms erklären ließe.



Im nächsten Schritt wurde die Art der Teigbereitung unter die Lupe genommen. Es stellte sich heraus, dass je länger die Teige geführt werden, umso weniger FODMAPs im fertigen Brot enthalten sind. Nach viereinhalb Stunden waren selbst im Brotweizenteig nur noch 10 Prozent der ursprünglichen Menge nachweisbar.

„Die in der Regel langsamere Brotbereitung im traditionellen Bäckerhandwerk sorgt dafür, dass die Beschwerden verursachenden Bestandteile im Brot bis zum Backen bereits abgebaut sind“, erklärte Prof. Dr. Dr. h.c. Carle. „Großbäckereien dagegen backen ihre Teiglinge meistens bereits nach einer Stunde Gehzeit. Das ist der

Zeitpunkt, an dem nach unserer Analyse die meisten FODMAPs im Teig enthalten sind.“ PD Dr. Longin ergänzte: **„Nicht der Weizen selbst erscheint uns als unverträglich, sondern die Art und Weise, wie wir daraus Brot bereiten trägt zu dessen Verträglichkeit bei. Außerdem entfalten sich die Aromen besser. Eine langsamere Teigbereitung erhöht die Brotqualität.“**

Titel der Originalstudie: Ziegler, J. U., Steiner, D., Longin C.F.H., Würschum, T., Schweiggert R.M., Carle, R. (2016): Wheat and the Irritable bowel syndrome – FODMAP levels of modern and ancient species and their retention during bread making; in: „Journal of Functional Foods“ 25 (2016), 257–266, doi: 10.1016/j.jff.2016.05.019.

Mancher kommt erst zu Brot, wenn er es nicht mehr beißen kann. (deutsches Sprichwort)

Unsere Art Brot zu backen

Wer uns kennt, wird uns sicherlich mit dem Begriff „Slow Baking“ in Verbindung bringen. Die Philosophie, die damit zum Ausdruck kommt, deckt sich mit unserem Anspruch als traditionell arbeitender Handwerksbetrieb, die bewährten Praktiken des Bäckerhandwerks zu nutzen.

Ruhe und Zeit für das Wesentliche bedeutet die natürliche Entwicklung der Teige mit dem handwerklichen Können und der Erfahrung unserer Bäcker zu ermöglichen. Was inzwischen wissenschaftlich nachgewiesen ist, haben wir von Anfang an durch unsere Erfahrungen weiterentwickelt und kultiviert. Unsere überschaubare Betriebsgröße ist unser Vorteil. Nicht der Takt der Maschinen und der Liefertermine dominiert den Alltag, sondern das Augenmerk auf Kre-



aktivität und unsere ganz individuelle Qualität.

Unsere Teige für Brote, Baguettes oder Brötchen ruhen bis ans Maximum, bauen unerwünschte Stoffe ab und entwickeln aus sich selbst heraus einmalige Aromastoffe, die beim Backen voll zur Geltung kommen.

Lange Teigführungen bedeuten auch längere Frische und Haltbarkeit. Denn während der Ruhezeiten, kann das Mehl sehr viel Wasser aufnehmen. Ein zu schnelles Austrocknen wird so verhindert.

Zusätzliche Frische und phantastische Aromen bringen wir durch unsere hauseigenen Vor- und Sauerteige in die Gebäcke. Alles natürlich und ohne industrielle Backmittel oder Fertigmischungen.



Dabei sein ist alles! Nach diesem Motto machte unser Läuferteam beim Stader Stadtmaraathon am 13. August mit. Gutes Mittelmaß und maximaler Spaß kamen dabei heraus. Mittlerweile hat sich unser Lauftreff fest etabliert. Machen Sie mit!



Foto privat