



Inhalt

Vorwort	11	Geschichte des Getreides	57
Vom Weißwurstgürtel und dem Brot	17	Elsass-Bäcker Schönberg	60
Bäckerei-Konditorei Angelbauer Garmisch-Partenkirchen	18	Pain Pallasse	
Partenkirchner Bauernmalz		Holzofenbäckerei Eselsmühle Musberg	64
Bäckerei Bahde Hamburg	22	Elsässer Brötchen	
Finken		Der Bäcker Fischer Neusitz/Rothenburg ob der Tauber	68
BäckerMann Berlin	26	Original Holzofenbrot	
Schwäbisches Altbrot		Bäckerei Konditorei Frick Weingarten	72
Borchers Althannoversche Spezialitätenbäckerei Hannover	30	Schwäbische Brezeln	
Gersterbrot		Landbäckerei Gelger Willingendorf	76
Vom Getreidebrot zum Brot	35	Glyx-Brot	
Geschichte des Brotes und der ersten Bäckereien		God's Backstube Hildesheim	80
Feinbäcker Brante Bad Oeynhausen	40	Bischofsmützen	
Solebrot		Vom mühsamen Mahlen zu mahelnden Mühlen	85
Bäckerei Bräuninger Neustadt an der Aisch	44	Bäckerei Haverland Soest	88
Pfundskeil		Pumpnickelparfekt	
Backhaus Dries und Panini Rüdesheim am Rhein	48	Bäckerei Hoffmann München	92
Dinkel-Vollkornbrot		Münchner Hausbrot	
Effenberger Vollkornbäckerei Hamburg	52	Bäckerei Hesse Kirchhundem-Welchen Ennest	96
Dinkelmaisbrot		Herzube Walnut	



Vom Weißwurstgürtel und dem Brot

Der Imaginäre Weißwurstgürtel – für die einen entlang der Donau, für die anderen trennt der Main den Süden vom weißwurstlosen Norden – polarisiert auch den Geschmack der deutschen Brotesser: Oberhalb ist das tägliche Brot im Durchschnitt salziger, kräftiger und mit Sauertelg gebacken, unterhalb werden weißes Mehl und Hefe für die Teiglockerung bevorzugt. Am liebsten für Weizenmischbrote und natürlich für die echte bayrische „Brezn“. Im Norden wird zudem mehr aus dem vollen Korn gebacken als im Süden. Bekannt sind das Holsteiner Schwarzbrot und vor allen Dingen der Pumpennickel. Ein süßliches Schwarzbrot ohne Kruste aus dem westfälischen Raum. Man kann sagen: Je südlicher man kommt, desto höher ist der Weizenanteil. Eine Ausnahme bilden hier die Bayern, die ebenso viel mit Roggen und mit Sauertelg backen. Die deutlich regionale Tendenz ist aber nicht allein eine Frage des Geschmacks, sondern historisch durch die Bedingungen für den Getreideanbau begründet. Im Norden wurde wegen des rauen, feuchten Klimas vor allen Dingen der anspruchslosere Roggen angebaut, während der Dinkel und später auch der Weizen im Süden gute klimatische Verhältnisse vorfinden. In Nordwestdeutschland ist das grobe Roggenbrot, Schwarzbrot aus geschrotetem Korn, schon im 14. Jahrhundert bekannt. Gerade die Westfalen waren für ihren „harten, schwarzen und klebrigen Stein“ aus einer „Art Korn“ bekannt, wie Voltaire es abschätzig formulierte.

Heute gehört Deutschland weltweit zu dem Land mit den meisten Brotarten. Und das hat es dem Einflusreichum der einzelnen Bäckereien zu

verdanken. Die Grundzutaten Mehl, Wasser, Salz und ein Triebmittel sind für jedes Brot identisch. Aber die Vielfalt entsteht durch das Mischungsverhältnis der Zutaten, die Wahl verschiedenster Getreidearten und den Ideenreichtum der Bäcker, Brote durch besondere Zutaten zu verfeinern.

Bei Mischbrot, die regional unterschiedlich hergestellt werden, sind meist die Landstriche oder Städte zugleich Namensgeber. So zum Beispiel beim Kasseler und Schwarzwälder Brot oder beim Paderborner und Berliner Landbrot.

Mit vielen leckeren und auch ungewöhnlichen Überraschungen warten die im vorliegenden Bildband vorgestellten Bäcker auf. So verdanken wir beispielsweise das Dithmarscher Kahlbrot den findigen Kalle-Bäckern aus Marne in Schleswig-Holstein. Ein herzhaftes regionales Brot, das natürlich aus Kahl und passenden deftigen Zutaten wie Röstwiebeln und frischen Kräutern gebacken wird. Eine weitere Spezialität bietet Feinbäcker Brante aus Bad Oeynhausen. Aus den Quellen des Kurortes holt er persönlich Wasser in großen Eichenfässern, um es zu seinem beliebten Solebrot zu verarbeiten. Männigfaltige Bäckerkunst präsentiert ihre kreative und schöpferische Vielfalt. Lupinenbrot, Kastanienbrot, Genetztes Brot, Emmerbrot, Senfkrukenbrot und Felgenbrot. Erleben Sie neue Geschmacksweiten, lassen Sie sich von der Kreativität der Handwerksmeister inspirieren – vielleicht backen Sie sogar selbst – und entdecken Sie die alltägliche Welt des Brotes in all ihrer verführerischen Bandbreite und Geschmacksvielfalt.



Bäckerei Bahde

Was hat die Göttin der Fruchtbarkeit mit der Bäckerei Bahde zu tun? „Viel“, schmunzeln die zwei Geschäftsführer Willi Bahde und Peter Asche. „Demeter“ heißt das Lösungswort, denn besagte griechische Göttin ist Namensgeber für die Backwaren, die hier nach dem biologisch-dynamischen Ansatz produziert werden. Die einzige Demeter-Vertragsbäckerei Hamburgs backt bereits seit 1981 mit handwerklichem Know-how gemäß den strengen Richtlinien des Gütesiegels und wurde 1997 mit dem begehrten Marktkleber, dem „Oscar“ der Bäckerbranche, ausgezeichnet.

Ehrensache, dass man sich bei der Bäckerei Bahde auf einwandfreie Qualität verlassen kann – auf guten Geschmack sowieso. Diese Tatsache mag nicht zuletzt daran liegen, dass in jedem einzelnen Brot und Brötchen, welches die Backstube in Hamburg-Finkenwerder verlässt, nur die besten und abend rein gesunde Zutaten stecken.

Von Demeter qualifizierten Landwirten kommt zum Beispiel das Getreide, das in zwei Demeter-Mühlen der Region zu Mehl gemahlen wird. Auch bei Brotzutaten Nummer zwei, dem Wasser, setzt Bahde auf das Beste vom Besten. „Wir veredeln unser Wasser in einem besonderen Verfahren der Verwirbel-

lung“, erklärt Peter Asche. „Indem das Wasser über verschiedene Edel- und Halbedelsteine sowie Gesteine läuft, versetzen wir es in seinen Ursprungszustand – in reines, natürliches Quellwasser.“ Naturbelassen ist zudem ein weiterer wichtiger Bestandteil des Brots, das Vollmeersalz, welches aus dem Atlantik an der Küste Andalusiens gewonnen wird und einen hohen Magnesiumgehalt aufweist.

Und da Demeter eine ganzheitlich biologisch-dynamische Wirtschaftsweise garantiert, steht bei Bahde auch die Verarbeitung der Rohstoffe ganz im Zeichen der Fruchtbarkeitsgöttin. Besonders gut meint sie es zum Beispiel mit dem dreistufigen Vollsauerteig. „Schon seit über 14 Jahren pflegen und verarbeiten wir unseren Sauerteig“, so Bäckermeister Willi Bahde. „Täglich nehmen wir davon etwas Saat ab, um die Grundlage für den nächsten Teig zu bekommen.“ Ganz ohne Zusatzstoffe wird dieser von den Bäckern in einem aufwendigen Prozess mit langen Teigführungen hergestellt, um die schöne Lockerung, eine lange Haltbarkeit sowie ein einmaliges Geschmackserlebnis des fertigen Brotlaibs zu erzielen. Für das Gelingen des empfindlichen Sauerteigs bedarf es zudem viel Geschick und Geduld sowie eine Menge handwerkliche Erfahrung.



Kontakt:

Bäckerei Bahde
Inhaber: Willi Bahde und Peter Asche

Nessdeich 166 | 21129 Hamburg
Telefon 040/742 65 79 | Telefax 040/742 57 06
www.bahde.de