

Gutes Brot braucht Zeit

Backautomaten und SB-Backshops sprießen allerorten wie Pilze aus dem Boden. Sie versprechen Brot und Brötchen jederzeit und vor allem in Minutenschnelle. Dass dabei kein Qualitätsprodukt zu erwarten ist, dürfte den meisten Verbrauchern eigentlich klar sein. Das Bäckerhandwerk wird nicht zuletzt als Handwerk bezeichnet, bei dem nicht nur die Inhaltsstoffe und die manuelle Verarbeitung stimmen müssen. Eine weitere wichtige Komponente, die heute allgemein Mangelware ist, ist Zeit. Ein schmackhaftes und gesundes Brot zu backen, braucht Zeit. Der Backprozess kann sich gut und gerne über zwei bis drei Tage hinziehen - vom Ansetzen des Sauerteigs über die Gare bis hin zum Backen. Wer sich diese Zeit nicht nimmt, erhält minderwertiges Brot.

Vor einigen Jahren hat der studierte Geologe Lutz Geißler ein neues Hobby für sich entdeckt: das Brotbacken. Er hat experimentiert, nachgebessert und immer wieder Neues ausprobiert. Aus dem Hobby ist im Laufe der Jahre eine Hauptbeschäftigung geworden, die bereits mehrere Bücher zum Thema Brotbacken und einen Blog im Internet hervorgebracht hat. Mit seinem "Brotbackbuch Nr. 1" hat alles angefangen. Mittlerweile gibt es das Erstlingswerk in der dritten, überarbeiteten Auflage und auch eine passende Nr. 2 dazu. Die Nr. 3 des Brotbackbuchs steht bereits in den Startlöchern.

Mit dem Grundlagenbuch "Nr. 1" steigt Geißler auf professionelle, aber doch für jeden Hobbybäcker nachvollziehbare Weise in die Welt des Brot- und Brötchenbackens ein. Er beschreibt Grundlagen, erklärt Fachbegriffe aus dem Bäckerhandwerk, gibt sehr detaillierte Anweisungen und Tipps für das benötigte Zubehör, ermutigt aber auch nach einer gewissen Einstiegsphase zum eigenen Experimentieren und Variieren der Rezepte. Die Erläuterung der Grundlagen, wie z. B., was gutes Brot braucht, was Teigführung bedeutet, wie man richtig knetet (mit und ohne Maschine) und wie man eventuelle Fehler erkennen und beheben kann, macht in etwa die Hälfte des Buches aus - für Einsteiger absolut notwendig und sehr willkommen.

140 der 270 Seiten sind mit bebilderten und mit Zeichnungen versehenen Rezepten gefüllt, die nochmals unterteilt sind in "Rezepte für den Anfang", "Rezepte mit etwas Übung" und "Rezepte für Fortgeschrittene". Darin ist alles enthalten, was zu einem guten Frühstück oder einer kräftigen Brotzeit gehört: vom einfachen Landbrot über Schwarzbierbrot bis zum Körnerbrot, vom Morgenbrötchen über Kartoffelbrötchen bis zum Mohnzopf. Auch nicht urdeutsche Rezepte, wie Fladenbrot, Baguette und mediterranes Brot fehlen hier nicht.

Wer sich erstmals mit dem Gedanken trägt, selbst Brot und Brötchen zu backen, wird von Lutz Geißler mit präzisen und in die Tiefe gehenden Erklärungen an die Hand genommen und zielsicher zum ersten eigenen Brot geführt. Wer sich erstmals mit der Materie beschäftigt, dem wird durch Geißlers Buch aber auch bewusst, wieviel Handwerk tatsächlich zur Herstellung eines Brotes gehört und dass es ein Brot nicht verzeiht, will man Zeit beim Zubereitungsprozess einsparen. Gut Ding bzw. Brot will eben Weile haben. Doch wer auf Tradition und Qualität Wert legt, der wird diese Weile gerne aufbringen, um sie in gute Ernährung zu investieren.

Sabine Mahnel 22.05.2017

Quelle: www.literaturmarkt.info