Brot backen

Worum geht es bei diesem Hobby?

Früher war alles anders? Stimmt! Wenn meine Oma mich als Kind früh zum Bäcker schickte, um ein Brot zu kaufen, bin ich gern losgeflitzt. Denn im Laden des Bäckers roch es phantastisch nach frisch gebackenem Brot und frisch gebackenen Brötchen. Auf dem Heimweg hat dann dieses Brot auf wundersame Weise ein großes Loch bekommen: Das noch warme Brot schmeckte einfach großartig! Und wenn man noch vor Öffnung des Ladens Brötchen oder ein Brot benötigte, ist man einfach hintenrum in die Backstube gegangen und hat es dort bekommen.

Heute gibt es diese traditionellen Backstuben fast nicht mehr. Die Bäckerläden gehören oft zu Ketten, die Backwaren kommen aus industriellen Backmischungen. Damit die Backwaren in den großen Backautomaten vor Ort immer gelingen, immer gleich schmecken und länger haltbar sind, werden den Backmischungen etliche Zusatzstoffe zugesetzt. Welche das sind, weiß nicht einmal der Bäcker. Deklaration der Inhaltsstoffe? Fehlanzeige!

Noch schlimmer sind die Industriebrote, die auf riesigen Backbändern produziert und extra hierfür „designt“ werden. Lebensmitteldesigner (neudeutsch: Food Designer) sind mir sowieso nicht ganz koscher. Irgendwo habe ich mal gelesen, dass Lebensmitteldesign mit Lebensmittelverfälschung gleich zu setzen sei. Hat der Autor nicht ganz unrecht, oder?

Brot, so wie wir es heute kennen, gibt es schon seit über 5.000 Jahren und bestand bis ins letzte Jahrhundert nur aus Mehl, Salz, Wasser und einem Treibmittel wie Hefe oder Sauerteig. Davor waren diese Treibmittel für die Brotherstellung noch nicht bekannt. Je nach Zufall und Konsistenz entwickelte sich die angesetzte Masse entweder zu einem auf einem heißen Stein backbaren Brotteig oder zu einem bierähnlichen Gesöff. Heute gilt Deutschland als das Land mit den meisten Brotsorten. Und die Herstellung beider Lebensmittel beherrschen wir nun wirklich aus dem Effeff.

Wie sieht also die Alternative aus? Brot selber backen! Erstens weiß du dann was drin ist. Und

zweitens kannst du stolz sein auf das Ergebnis (hoffe ich jedenfalls!). Mit ein bisschen Übung ist das gar nicht so schwer.

Was benötigst Du dafür?

Nach Aussage des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. gibt es in Deutschland mehr als 3.000 registrierte Brotrezepte. Die Zahl der Rezepte der Hobbybäcker ist gefühlt noch höher. Wo also beginnen?

Anfangen kannst du mit dem eigenen Backofen in deiner Küche und erst einmal mit einer Brotbackmischung, die es in jedem Supermarkt im Mehlregal gibt. Beschäftige dich ein wenig mit den Inhaltsstoffen. Hier stehen sie nämlich noch auf der Packung. Wenn die okay für dich sind, kannst du gleich loslegen. Die Anleitung ist oft mit auf der Packung aufgedruckt.

Natürlich kannst du dir auch einen Brotbackautomaten kaufen, praktisch ist so was schon. Aber mal ehrlich: Beim Anblick des fertigen Brots kommt da nicht so recht Stolz auf, oder? Und Leidenschaft kommt dabei wohl auch nicht so recht auf – was ein Hobby ja auszeichnen sollte!

Später kannst du dann eigene Brote kreieren. Inspiration dafür findest du in Büchern über das Brotbacken oder im ‘www’ auf diversen mehr oder weniger bekannte Koch- und Back-Seiten. Dein Brot backen ist zum Beispiel eine tolle Seite für Brotbackanfänger.

Wie viel kostet Dich dieses Hobby?

Brotbackmischungen sind nicht teuer. Gibt’s im Supermarkt für unter 2,- €. Noch günstiger wird es, wenn du die Zutaten einzeln kaufst. So kostet dein Brot jedenfalls nicht mehr als beim Bäcker, wenn du deine Zeit nicht mit rechnest.

Solltest du dich wieder Erwarten für einen Brotbackautomaten entscheiden: Es gibt sie schon für knapp 50,- €. Anspruchsvolle können auch gern das 10-fache hinlegen.

Ja, das war’s schon. Deinem Einfallsreichtum und deiner Experimentierfreude sind jedenfalls keine Grenzen gesetzt. Alles geht was auch schmeckt! Übrigens: Es gibt etliche Online-Shops, wo du alles bestellen kannst, was zum Brotbacken gebraucht wird: Von verschiedensten Zutaten über Bücher bis zum Backautomaten.

Möchtest Du Dich in Vereinen organisieren?

Ja, es gibt sie, die Backhausvereine! Massenhaft! Diese Vereine betreiben traditionelle Backhäuser oder Backstuben, in denen nicht nur Brot gebacken wird. Nix moderne Technik! Aber genau das macht den Reiz aus. Und es ist zu schmecken! Hier kann man sich austauschen und gemeinsam Brot backen. Viele Vereine öffnen ihr Backhaus einmal pro Woche für jeden, der hier sein Brot backen möchte, und die Mitglieder stehen mit Rat und Tat dem Backenden zur Seite.

Hast Du Lust auf Wettbewerbe?

Überall in Deutschland finden Backwettbewerbe statt, an denen teilweise auch Hobbybäcker teilnehmen können oder die nur für Hobbybäcker veranstaltet werden. Auch Zeitschriften rufen zu Backwettbewerben auf. Entweder geht es „nur“ um raffinierte Brotback-Rezepte, die eingereicht werden, oder gleich um das fertige Produkt zum Verkosten. Übrigens: Weinsommeliers sind mir bekannt. Dass es aber auch Brotsommeliers gibt, war mir jedenfalls neu…

Ist dieses Hobby für Dich geeignet?

Magst du diesen Duft von frisch gebackenem Brot? Du bist aber nicht so ganz zufrieden mit dem Angebot der Bäcker in deiner Nähe oder möchtest einfach mal was anderes essen? Dann wird es Zeit für dich, dein eigenes Brot zu backen! Egal ob mit Hilfe eines Brotbackautomaten oder klassisch im Ofen – deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Und es gibt nicht viele Hobbys, bei denen man nach der Fertigstellung sein Produkt auch noch genüsslich allein, in der Familie oder mit Freunden verspeisen kann!

Musst Du Rechtliches beachten?

Ich wüsste nicht…

Wo findest Du weitere Informationen?

Das Internet ist voll mit Informationen und Rezepten zum Brotbacken. Es gibt auch Brotbackforen mit vielen Fragen und Antworten rund ums Brotbacken. Und falls du lieber Papier in den Händen hältst: Brotback-Bücher gibt es auch jede Menge. Hier ist eher die Frage: Womit beginnen?