

70-80% des Bruder-Romans stecken eigentlich in der Kruste.

Man macht das einmal direkt und eins über die Langzeitführung und das ist 101 Godse d'Angesombie.

Es gibt ganz viele Bäckereien, die jetzt sehr innovativ sind, die voll wieder in der Wahrnehmung sind, wo man wirklich den extra Weg macht.

Man muss ja natürlich was bieten, würde ich jetzt auch sagen, aber natürlich wegen einem Nu815-Brotgebäck oder so gehen kann man es vielleicht nicht zu dir.

Man verzicht einfach auf alle Zusätze, man braucht da keine Zusätze ins Milch reingeben, das ist reines Naturprodukt.

Es gibt für andere Kulturen ja auch Frühgurtsbrot, aber ich finde halt einfach, wir haben eine unglaubliche Varianz.

Das ist ja das Schöne an unseren Handwerken so wie immer, dass man das Produkt, was man da zeigt, einfach ist und einfach schmecken kann und einfach wahrnehmen kann und einfach mit alle Emotionen einfach genießen kann.

Brot ist ja für uns ganz was Selbstverständliches manchmal, irgendwie short, weil es für mich ist das wichtigste Lebensmittel eigentlich.

Hallo und herzlich willkommen zum Podcast, wer nichts weiß, muss alles essen, der Podcast von Landschaft leben.

Mein Name ist Maria Fanning und ich habe heute zwar frisch gebackene Prozommeliers da bei mir sitzen und ich freue mich, dass ihr da seid, bei mir zu Gast Natalie Frühwirth und Paul Blattner. Vosché.

Hallo, danke für die Einladung.

Es ist voll genial, dass in Österreich mittlerweile auch Prozommelierausbildung gibt, gibt es erst seit kurzem, muss man sagen.

Deutschland hat da schon ein bisschen Vorreiterrolle, obwohl wir eigentlich die bessere Produktkompetenz eigentlich grundsätzlich haben, haben sie das die deutschen Kalt, glaube ich.

In der Ausbildung, aber mittlerweile seit kurzem macht die Wirtschaftskammer die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes auch diese Ausbildung und ihr seid quasi die ersten Abgänger dieser Ausbildung.

Ich habe schon mal ein Prozommelier da sitzen gehabt, war ein volllässiger Podcast, kann ich nur empfehlen, die Nummer 30 mit Christoph verlangen und der hat gesagt, beim Meisterkurs, beim Bäckermeisterkurs hat er eigentlich gelernt,

wie er Brot backen muss, aber beim Sommelier hat er eigentlich wirklich dann gelernt, ja, was man eigentlich unter Brot wirklich versteht und das hat er eigentlich die Sicht aufs Brot nochmal ganz geöffnet.

Wie geht es euch als frisch gebackene Prozommeliers, Natalie?

Ich habe vielleicht stattig genau.

Ja, ich finde, das ist eigentlich eine wunderbare Beschreibung des Prozommeliers.

Wir werden auch ganz, ganz oft gefragt, was macht denn jetzt ein Prozommelier?

Das haben wir, haben es eigentlich die Leute noch gar nicht viel gehört und wir sehen uns eigentlich selber ein bisschen als Botschafter des Brotes oder Brotbotschafter und auch ein bisschen des Bäckerhandwerks.

Ja, die Ausbildung ist sehr, sehr umfangreich, also ist da eigentlich auch ein ganzes Jahr.

Man hat da jedes Monat drei Tage, wo man es intensiv dann mit Brot und eigentlich auch eben was heute mit zu tun hat auseinandersetzt und ja, wir haben, glaube ich, irgendwie kann ich sagen, Brot nochmal ganz neu lieben gelernt.

Man muss ja vorher Bäckermeisterin oder Bäckermeister sein, um überhaupt die Ausbildung machen zu können.

Das ist bei anderen Sommelier-Ausbildungen nicht so, beim Wein-Sommelier zum Beispiel ist das nicht die Voraussetzung, dass ich jetzt Winter bin oder eine gewisse Ausbildung machen muss, weil ich muss, mein Ess, warum?

Ja, also grundsätzlich einmal, man braucht halt vorher den Bäckermeister-Ausbildung, wie ich schon gesagt hast, weil man einfach zuerst einmal das Brote überhaupt backen können soll und einfach das ganze, die Technologie verstehen soll, weil ich sage immer, das ist eigentlich der Ursprung eigentlich vor dem, dass man dann später das Brot versteht, was man dann in der Prozommelier-Ausbildung eigentlich detaillierter macht, einfach das Brot an sich verstehen, wie vermittelt man das?

Weil das eigentlich auch unser Kernaufgabe eigentlich aus Prozommeliers ist, dass wir eigentlich einfach das Brot zu die Leute bringen, dass das Bewusstsein einfach höher wird, dass das Verstehen, dass das einfach Brot nicht einfach gleich Brot ist, sondern einfach Brot zu viele verschiedene Facetten hat, zu viele verschiedenen Geschmacksaromen, Nose und so weiter, und das ist einfach der Schwerpunkt bei der Prozommeliers-Ausbildung, dass dann einfach das dann nur expliziter beleuchtet ist,

abgesehen von dem, dass du eigentlich, wie man Brot herstellt, jetzt was du eigentlich schon beim Bäckermeister machst.

Das heißt, du bist natürlich auch Bäckermeister, sonst willst du sie machen können, genau. Aber wie ist dein Werdegang?

Ja, also ich habe eben von der Ausbildung hier die H.T.L. Verlebensmittechnologie in Wels gemacht, die habe ich dann eben mit einer Matur abgeschlossen und dann habe ich mich dazu entschieden, dass ich nach der H.T.L. nochmal die Bäcker- und Müllermeister-Ausbildung in der Meisterprüfung mache, also innerhalb von einem Jahr die Meisterschule besuche ich in Welsach, das ist an der Seite schon mal von der Kindheit schon bei mir hergeprägt, ich sage, ich habe das schon als frecklesche Kind, sage ich mal, einfach von dem her war mir das einfach immer schon, hat mir das schon tagt, einfach mit Teige und einfach mit den Grundrostoffen Mehl zum Arbeiten, weil ich halt aus einer Müllereifamilie ursprünglich stamme, also dann haben wir Mühle in Schildberg bei Bärmkirchen,

das ist die sogenannte Platnamühle, und da habe ich eben schon auch den Zugang immer zu dem Mehl gehabt und habe dann immer eigentlich schon tüftelt, aber mein erstes war so ein Pizzateiga mal, wie sich der dehnen las, das war halt auch faszinierend, und das ist mein Hängerblumen, muss ich sagen, bis auf zur Ausbildung, und dann habe ich eben gesagt, na, ich mache ihn Bäckern im Müllermeistern oder zu,

ja, und dann, nach der Ausbildung bin ich eigentlich eingestiegen in die Bäckereibranche, da war ich bei der Firma Habis in Petzentkirchen, das ist zum Schluss als stellvertretender Produktionsleiter und dann, wo jetzt derzeit bin ich ein Produktentwickler bei der Firma Ring Bäckerei in Linz, das ist der Tochterfirma eigentlich von der Firma Habis, genau, da bin ich jetzt eigentlich derzeit, und wo es eigentlich auch mein großes Liebe und mein großes Standbein eigentlich von mir

persönlich ist, ist unsere Backschule, das ist auch unsere, weil ich habe das gemeinsam mit meiner Freundin, mit der Magdalena Schröpfer, habe das gemeinsam ins Leben gerufen, 2020, da haben wir betreiben jetzt eben eine Backschule, eben angeschlossen, eben in der Mühle von meinen Eltern, da haben wir dann einen Kursraum, da haben wir komplett vollwertige Backstube eingerichtet, und da haben wir rein wirklich ausgelegt auf Kurse, auf Workshops und so weiter, da haben wir jetzt mittlerweile schon drei verschiedene und so weiter, und ja, das machen wir jetzt nebenbei eigentlich zur beruflichen Tätigkeit, nebenbei machen wir jetzt eben die Kurse, weil mir das einfach am Herzen liegt, dass man das Handwerk einfach zum Verstehen, das müssen einfach die Leute verstehen, wann sie es auch machen und einfach aussehen, und das ist eigentlich, so bin ich zu den ganzen Kommen und das tagt man voll, das mache ich jetzt derzeit. Man merkt natürlich, wenn man selber nach einem zum Backen anfängt, gibt es gerade wieder einen Anstell gut, quasi, kriegt von einem voll guten Koch in eine gute Piechler und habe wieder ein Saudeigbrot einfach selber gemacht jetzt und werde da drauf bleiben, solange sie überlebt. Und ich merke schon, dass man einfach wieder einen anderen Bezug kriegt, einfach zum Brot, man traut sich einfach, das länger geht, lassen über zwei Tage zum Beispiel sowieso eigentlich mal noch nie, also maximal 24 Stunden, normalerweise oder 48, jetzt in dem Sinn, mit dem, dass ich das geknetet habe und so weiter, aber jetzt über zwei, drei Tage oder sowas, das hätte ich mir nicht traut, ich zahl mir das Traut, und da haben wir doch das eigentlich viel, viel bekömmlicher, also das ist, was daheim passiert, du, Natalie, bist ja eigentlich jetzt ein Bäckermeisterin und auch Unternehmerin vor allem, und dann zusätzlich, dass du ihn unterrichten. Genau, also mein Werdegang ist ein bisschen anders, also ich bin eigentlich, ich habe zuerst, also ich bin groß geworden in einer Bäckerei-Konditorei meiner Eltern, der glückliche Zufall hat das so gewollt, dass der Bäckermeister, mein Papa und die Konditermeisterin sie irgendwo kennengelernt haben, und genau, kennen und lieben gelernt, und ja, und so bin ich groß geworden, im älterlichen Betrieb, habe dann eigentlich ein bisschen diese Tourismus-Schiene gewählt, war in CREMS, in der Tourismuschule HLF CREMS und genau, und dann eigentlich auch irgendwann, bei mir war eben die Geschichte mit Unternehmerin sein, traue mir das Tour, und ich habe dann nach der dritten Klasse eigentlich entschieden, ja, das will ich, das kann ich, und das möchte ich probieren, und ja, und dann war der Weg eigentlich über mehrere Praxisbetriebe hin, also Konditorei, Bäckerei, und habe dann auch die Meisterschule in Wels gemacht, also ich bin Bäckermeister und die Konditermeisterin gemacht, und ja, bin dann wieder zurück in den Betrieb, auch ein bisschen unwäger, so spielt das Leben, habe dann mit dem Mörsterbleib ein bisschen Probleme gehabt, weil ich einfach glaube, dass ich damals noch nicht einfach nur die Zeit reif war, wie man, also Zeit ist ja auch in der Bäckerei immer ganz ein wichtiger Faktor, wie du es dir schon sagst, über zwei, drei Tage irgendwas reifen lassen, und so war es aber mir, und ja, und dann bin ich noch studierend gegangen, habe dann Lebensmittel und Biotechnologie studiert, an der BOKO in Wien, und ja, mir da das nötige Hintergrundwirk, um das Wissen versucht, also ja, anzueignen, und ja, das ist das Schöne, Edward Pollack sagt haben, im Verstehen und das ganze Kennen, also Brot ist ja für uns ganz was Selbstverständliches

manchmal, irgendwie Schott, weil es für mich ist das wichtigste Lebensmittel eigentlich, und der ganze Alltag auch in Österreich dreht sich eigentlich um Brot, und ja, und die ist irgendwie dann, ja, über Umwäger, über dann die Bachelorarbeit, auch zu verschiedenen Weizen-Sorten und so gemacht, und dann einfach

gesehen für mich, ohne, das geht's nicht, gespürt aber sie immer schon, und bin dann eigentlich wieder 20, 20 eigentlich in den Betrieb zurückgekehrt, und 21 dann den aktuellen Betrieb übernommen.

Also die Bäckereien haben ein bisschen ein Revival eigentlich, muss man sagen, also es gibt ganz viele Bäckereien, die jetzt auch sehr innovativ sind, und die voll wieder in der Wahrnehmung sind, wo man wirklich den extra Weg macht, das werden ja über 80 Prozent eigentlich, das Brot, das wird eigentlich im One-Stop-Shop quasi, im Supermarkt,

besorgt, und dass man diesen extra Weg, einfach diese extra Meile noch macht, quasi zu einer Bäckerei, oder zu einer Bäckerei, da muss schon extrem gut sein, und dann ist halt auch so, die Zeit ist immer knapp, und dann sagt man, hey, da mach ich nicht, und auf einmal wird auf die Bäckerei oder die Bäckerei seines Vertrauens eigentlich vergessen, wie geht's dir da in der Entwicklung, also ich hab gesehen, es ist expandiert.

Genau, wir haben seit ganz kurzer Zeit in Libenau, also das ist eigentlich Mühviertel, also der Hauptbetriebsbund ist ja eigentlich im Waldviertel in Altmelon, ganz ein kleiner Gemeinde, und wir haben dann zwei andere Standorte an einem Königswissen, da einer eben in Libenau, da ist ein Nahversorgerszentrum gebaut worden, und da haben wir die schöne Kombination, dass dort der Unimarkt ist, also eben der Handel, und eigentlich mehr oder weniger im Durchgang, also man kann direkt vom Unimarkt zu uns in die Begreifelhalle gehen,

und dann diese extra Meile vielleicht ein bisschen zu verkürzen, und die Merkschaft, wo ich das, die Leute einfach wirklich bewusst, dann nochmal zum Bicker gehen, also wir sind ja sehr landwirtschaftsgeprägter Betrieb, also wir sind wirklich ländlich organisiert, und die Leute ist das schon was wert, also auch die letzten Jahre, man muss ja dann natürlich was bieten, würde ich jetzt auch sagen, natürlich wegen an 0815 Brotgebeck oder so gehen, da kann man es vielleicht nicht zu dir, aber ich glaube, das schaffen

viele, viele Bäckereien in Österreich ganz gut, und ja, ich glaube, der Weg ist eigentlich gerade auch guter, den wir gehen.

Auf welchen Rohstoff greift sie dazu? Schaut sie auf Österreich?

Ja, sehr, genau, also das ist mir ganz, ganz wichtig, wir beziehen eigentlich alle Rohstoffe, so gut es geht, aus Österreich, das fängt natürlich beim Ursprünglichsten, beim Mehl an, das ist der Hamiaf oder Familienbetrieb, also in Hafnerbach ist das die, also die Mühle Stöbermühle,

und ja, und haben dann sehr engen Bezug, also das heißt, die wohnen irgendwas nicht hin hat oder so, das passiert auch immer, dann kommen wir dann auch, dann rufe ich den gleich direkt an, also es ist auch ein familiengeführter Betrieb, oder wie Eier, Mühle, also einfach, dass man sich da ein bisschen auseinandersetzt,

und ja, in Österreich müssen wir natürlich auch viel aufs Desionalität achten, und das ist zum Beispiel bei Obst, Gemüse oder dergleichen davor, ja.

Ja, genau, beim Mehl, weiß ich bis dato, da gibt es ja gar verpflichtende Herkunftskennzeichnungen eigentlich jetzt auch beim Brot nicht. Wie schaut es dabei euch aus, Paul? Schaut sie auf das, also jetzt grundsätzlich die Mühle?

Also von der Müllerei her, das auf jeden Fall, also jetzt aus Sicht von der Plattenmühle her, das ist reine ich regionales Getreide, also ich sage jetzt Raum, ich sage Niederösterreich, also eher Mostviertel, Weinviertel, Waldviertel, das Gebiet eigentlich, da kommt eigentlich der Weizen für unser Mehl halt her von der Plattenmühle, und also es ist jetzt so, wie es mit dem älterlichen Betrieb ist, man nimmt halt wirklich vielleicht 20% von den Getreide, was man nicht aufkauft von den Bauern, wie es halt eigentlich für die Mühle verwendet, der Rest wird eigentlich verkauft, weil halt die Eltern haben da eben einen großen Getreidehandel auch dabei, und die verkaufen da eigentlich den Großteil auch dann wieder, und nehmen eigentlich das beste Getreidekorn aus der Region, nehmen wir da raus, und das ist halt immer der Vorteil, wo sie dann halt bei meinen Backkursen und dann in der Backschule dann herrschen. Wir verzichten einfach auf alle Zusätze, man braucht da keine Zusätze ins Milch reingeben, das ist reines Naturprodukt, so wie das vom Korn eigentlich kommt, und man erzielt damit eigentlich halt tolle Brote und Gebäcke, und hat damit auch eigentlich halt dann viel mehr Spaß, und das ist einfach super gelingt an das Ganze. Man muss sich natürlich auf dem Rohstoff immer ein bisschen einstellen? Aber natürlich ist es immer so eine Sache, natürlich, gerade wenn wir mal ein Thema was Mauern schneiden bei unseren Kursen, z.B. das Thema Dinkel oder Backen generell mit Urgetreidesorten und so was, dann muss man halt dann ein bisschen, das ist ein bisschen gefinkelter, da gibt es dann gewisse Abhilfemethoden, und dass man halt einfach, wie man halt das Brot richtig zubereitet, das ist ein bisschen halt eine Technologiefrage, und auf das geht man da nicht, aber das kann man sich ja, das Hobbybäcker oder Bäcker in dem Fall, kann man sich doch gut helfen. Es gibt genug Sachen, was man halt einfach von Handwerklichen her verwendet. Du brauchst schon ein paar Tipps, also du müssen mir schon Details hören jetzt, für alle Backinteressierten. Ich will jetzt gar nicht auf die Brote selber eingehen, natürlich, ich habe da heute nämlich selber sogar Brot mitgenommen, das ist ein ganz neues Brot eben für uns für die Kursteilnehmer, ich bin ja gerade derzeit in meinem Entwickler, das ist ja eben ein Rocken-Einkorn-Volkornbrot mit Natursauerteig, 100% Natursauerteig gelockert, und da haben wir eben das Einkorn drin, das ist eine Urgetreide, und da muss man halt eben auch darauf achten, dass man einerseits den Teig schonend aufarbeitet, das fängt da mal schon da an, das ist einfach, man kann den nicht einfach wirklich mit Gewalt auf dem Teig drauf loslegen, sondern man muss da eben schonend auf dem Teig sein und einfach Gefühl für den Teig haben, das ist auch ganz wichtig. Also mit der Hand kneten, meinst du? Mit der Hand kneten zum Beispiel, oder einfach mit der Hand aufarbeiten, was man oft in der Industrie vielleicht gar nicht so gut mit den Maschinen kann, da ist man einfach mit der Hand oft einfach besser dran, weil das einfach dann, wenn man viel schonender zum Teig sein kann, das ist zum Beispiel, gerade was man bei speziellere Getreidesorten nicht achten muss, beim Denkel

oder bei Einkorn oder sowas,
oder man verwendet da zum Beispiel eben Vorteige, gerade Sauerteige sind ganz wichtig,
weil die bringen da erstmal Frischartung in das Brot, weil das Brot wird einfach vorher auch, also
das Mehl an sich wird,
kann vorher Zeit bekommen, dass ihm das Wasser auch bindet.
Da gibt es auch andere Sachen wie zum Beispiel, man kann auch einsetzen, zum Beispiel so
Quellstücke oder Brühstücke heißt das,
da tut man einfach vorher das Mehl oder den Schrot, was man drin hat, oder die Xaten, was man im
Brot dann drin hat,
vorher einweichen in Wasser oder in einem kochenden Wasser, vorher wirklich wie so ein Pudding
eigentlich aufkochen muss man sich das vorstellen
und das gibt man dann zum Brot dazu und das bringt da einfach eine irrsinnige Frischartung, eine
Wasserbindung.
Sehr schlau, weil die Grunde ist ja, der Alterungsprozess des Brotes ist natürlich das, wie schnell
gibt eigentlich das Brot Wasser ab quasi.
Wenn wir uns jetzt dein Brot kurz anschauen aus Brot-Sommelier-Sicht, wie würdest du jetzt so ein
Brot beschreiben beziehungsweise,
vielleicht schneidst du das auch auf, magst du einfach dazu erzählen, was als Sommelier quasi wie
jetzt beim Wein,
stelle mir das jetzt auch wieder vor, was sind die ersten Schritte, was man eigentlich macht, wo man
jetzt ein Brot beurteilt aus Sommeliersicht?
Ja, also was hat es gelernt?
Ja, falls ich was vergesse, muss man den Adterledern helfen oder halt unterstützen.
Aber grundsätzlich, man fängt immer aus Sommelier oder generell, ich sage immer, das kann man
zu Hause mal selbst probieren,
man muss dann nicht immer so ein Sommelier ins Haus holen oder wohin fahren, dass man das
assiert,
sondern man kann das auch bewusster selber machen zu Hause, einfach mal nippt sich mal das Brot
in die Hand,
schaut das einmal optisch an, wie gefällt man das, was so das für Krusten beschaffen hat, wie ist das
von der Farbe, von der Optik her,
wie ist das, ob das rohnt, ist das länglich, hat das tiefe Krustenrisse und so weiter, eben dann auf die
Farbe,
dann kann man mal grundsätzlich hergehen, einmal den Geruch, gerade was man da gut aussieht,
einfach das seuree Aromen, das leicht mosterige, was man einfach da gleich...
Durch den Sauredeig, oder?
Durch den Sauredeig, genau der da rein gekommen ist, das Brot, und das kriegt man schon alleine
mit,
weil man einfach nur das Brot einmal, volle Seite einmal, antapst, sage ich mal so,
einfach gesagt, dass man das Ganze mal die Gerüche mal entwickeln lässt
und dann geht man eigentlich schon, dass man das mal von außen beschreibt, also welche
Krustenrisse eben,
dass man so eine Karamellbranne Farbe hat, ins Leicht, Haselnussbranne gehende,

eben mit kräftiger Krustenrisse, und dann kann man eigentlich schon anfangen, dass man das Ganze mal anschneidet.

Du machst drei Kreuzdäug, warst du aufs Brot?

Das ist man einfach so, als Kind hat es schon in die Wiege gelegt, wenn ich sage.

Es war ja bei mir schon mal ein Brotsomilier quasi, als ich jetzt erwähnt, der Christopher Lang, und der macht das auch, ist das was, was einfach ein Brotsomilier generell macht, oder jemand, der was begt?

Magst du das auch, natürlich, oder ist das...?

Nein, vielleicht sollte ich, kann ich da noch was mehr machen?

Ja, ich sage, das ist ja eine Traditionssache halt mal, das ist halt einfach,

dass man einfach das Brot mehr wertschätzt,

man kann natürlich bewusster, einfach das Bewusste anschneiden, das reicht auch,

bei mir sind das halt immer die Kreuzzeichen, die draufmacht, die man halt traditionsmäßig so macht,

dass man das einfach wertschätzt mehr.

Ich finde es immer schön, wenn man kurz einfach mal inneholt, wenn man generell, also wenn du jetzt das Brot zum Beispiel da schon angreifst und anschauest

und beurteilst, allein schon das, wo auch nicht mehr dessen, dass das jetzt ein Lebensmittel ist, und eigentlich so ein wertvolles Lebensmittel wie ein Brotem, das ist in dem Moment gegeben,

das hat man sehr oft nie, wenn man einfach nur aus Hunger oder wenn man in der Eile irgendwas überschneidet

und gar nicht richtig wahrnimmt, wo sie ist, und wenn man dann dazuschaut, denkt man sich gerade, okay, da geht es jetzt zum Brot,

das ist jetzt echt ein bisschen spooky, weil eigentlich ist hier für uns eigentlich was Alltägliches, was man die ganze Zeit uns zuviel.

Und das ist halt das, was man eigentlich auch mit dem bewirken will,

dass man einfach Brot einfach ins Rampenlicht holt, aber jetzt zurück nur mit zum Brot,

jetzt ist es eben angeschnitten, ich muss dazu sagen, es ist natürlich sehr frisch,

weil das heute extra in der Früh für den Podcast erbrochen,

weil das schwebt man schon lange vor, und ich habe mir dann gedacht, ja, das mache ich gleich heute, probieren wir,

das ist ja mal eine lustige Aktion, mutig natürlich, weil es kann natürlich im Bosnabang sein, aber man sieht natürlich, es schaut total gut aus,

es riecht natürlich auch extrem gut, und das kann man leider jetzt nicht so gut riechen,

das Mikrofon geht das leider nicht, aber...

Das um mich hier beschreibt es ja.

Ich beschreib es ja auch mal so weit, also wenn man den Anschnitt hernimmt,

man sieht den natürlich auch sehr gut, kann man zusammendrücken, das Brot vor oben und unten, dann riecht man mal da dran, dann steigt einfach das extrem gut,

ein bisschen so was Malziges kommt da durch, das ist gerade von den Randschichten,

vom Einkorn, weil da haben wir Einkorn, Vollkorn, Mehl haben wir da drinnen,

das ist natürlich ein leicht süßlicher Not,

da ist er drin, einfach von den Randschichten her, vom Getreidekorn,

und das steigt da aus, und natürlich, das Typisch, was ich immer schon vorhin gesagt habe, eben das Säurearomen, das ist einfach das Gude von, diese Mastik, das Gärige, einfach die feinen Gäromen, was sie dort bilden, während der Fermentation beim Sauerteig, den ich natürlich schon gestern angesetzt habe für das Brot, der hat da eben fermentieren können, und da sind natürlich die ganzen Aromen entstanden, dann kann man natürlich hergehen, wenn man das zu Hause so weitermachen möchte, schneiden wir sich einfach mal ein Schnitt darunter, natürlich, ui, das ist ja schon mehr viel.

Die Bohrung quasi jetzt, also von dem Brot, beziehungsweise...

Die Bohrung an sich von dem Brot, eine natürlich fein Bohrung, das ist ja typisch einfach, ich darf euch mal ein Brotstückchen rechnen.

Das müssen wir schon, es ist ein bisschen noch warm sogar.

Ich hätte mich selber einfach geruchsen und Geschmack nochmal testen.

Ja, von der Bohrung hat es eher fein Bohriger,

ich sage mal eher fein, bis leicht gepohrt hat,

von der Porenbeschaffenheit,

machen wir mal von der grummen Struktur eher leicht liebzig,

weil es jetzt sehr saftiger ist, weil es jetzt sehr ein Hohen Wasseranteiler drin hat.

Das ist ja demnach, weil man eben da das Einkorn vollkorn will,

das bindet da trotzdem mal Wasser von den Schallenschichten,

weil das sind sehr viele Ballaststoffe,

natürlich nicht nur für unseren Magendammtrakt kurz,

sondern auch so geben wir für unser Brot, weil das bindet da drinnen auch sehr viel Wasser.

Und ja, und wenn wir das einmal so dann riechen,

kriegt man, was ich eine gegeben habe zum Beispiel,

ein Waldviertel Bio-Brot gewürzt,

da haben wir wieder ein Waldviertel, da haben wir so Waldviertel Bio-Bauen,

die bauen uns das an, die vermahlen uns das,

so wird da die Zente eingeben, dass man einfach das Brotaroma ein bisschen

noch mehr ins Rampenlicht holt,

weil man sagt immer, das ist so eine Synergie zwischen,

man sagt zwischen Brotgewürz oder generell aromatische Zudaten im Brot,

mit dem Brotaroma, weil gemeinsam das erhebt sich einfach dann hervor,

weil einfach gewisse Aromen einfach besser dann zu gelten,

dann kommen wir gerade im Geruch,

dann wollen wir dann einmal hergehen,

können wir gerne den Versuch zum Beispiel machen,

ich mache das immer sehr gerne, das kann man,

das ist auf jeden Fall zum Empfehlen,

man nimmt einfach ein Stück von der Krumme,

also das innere für euch.

Das innere, das weiche,
speichelt das mal an, nimmt das in den Mund,
dann hat man das typische,
wie hinten, langsam die Säurearomen rauskommen,
und einfach am Garmen das Ganze ein bisschen schmeichelt.
Also einfach mitmachen, dann ist dann einfach ein Brot aber schneiden.
Und dann nimmt man einfach die Kruste her,
vom Brot, also das harte Essen,
und gibt das einmal dazu im Mund,
und dann merkt man, wie gewaltig eigentlich das Aroma von der Kruste ist,
dass das eigentlich viel stärker ist als die Krumme,
das weiche, das saftige,
aber die Kruste ist einfach der Aromaträger,
das sind einfach kräftige Brote,
also Brote mit einer dicken Kruste,
dunklen Kruste,
aber auch viel mehr Brotaromen,
weil das ist einfach,
das hat man einfach auch nachweisen können,
das haben wir in unserer Kursumilie Ausbildung einfach gelernt,
70 bis 80% des Brotaromas stecken eigentlich in der Kruste,
das ist für ihn gar nicht bewusst,
und da kann man das gerne zum Beispiel einfach zuhause immer selbst ausprobieren.
Das ist echt spannend, das hat jetzt einen,
ich würde jetzt einmal sagen, also bei uns tendenziell
gibt man ein bisschen mehr Brotgewürz wahrscheinlich,
also das ist immer das Merkheimer,
das Ost-West-Gefälle quasi,
deshalb hat nachher vielleicht die Krumme
auf ein bisschen mehr Aroma oder so,
irgendwas durchs Gewürz,
aber wenn man jetzt die Kruste natürlich dazu ist,
das ist das ganz andere Geschmackserlebnis,
also voll spannend.
Wenn ich jetzt das Brot natürlich für mich gut heutzutage machen möchte,
ist ja mal grundsätzlich mal schon die Frage vielleicht,
dass die Brotwahl schon mal entscheidend ist,
wie lange mein Brot lebt, ist das so.
Ja, der Grundsätzlich,
der Paul hat da ja schon mal ganz tolle Sachen ausgeführt,
definitiv, also wir arbeiten in die Bäckereien
und da kann man zu viele Handwerksbäckereien sprechen,
ganz viel mit so Vorteilen und Kochstücken oder Brühstücken,

wie er gesagt hat,
und ein sauerdeiches ja auch eigentlich ein Vorteil.
Und da schauen wir schon mal,
dass wir eine richtig gute Frischwaltung zusammenkriegen.
Also wenn es mich oft fragen,
wie lange halt dann das Brot, dann sagen wir,
naja, so fünf, sechs Tage auf jeden Fall,
und dann schauen auf die Kunden so ganz überrascht,
sagen wir es für mich ganz oft verständlich,
weil es so sein soll.
Ja, und wenn es uns sagen, na wie,
wie du das am besten jetzt aufbewahren,
dann kommt es, finde ich, ganz drauf an,
was sie denn für ein Ergebnis haben.
Ich fand jetzt diese Räschekruste,
die wir da jetzt schon kehrt, haben wir aber mal schneiden,
bei Behaltenmüll, dann würde es jetzt nie in der Plastiksackal
oder so einige,
sondern so ein Wort Ton-Topf oder so,
ist da eigentlich ganz optimal,
um das zu lagern.
Viele wollen das aber auch, dass das weich ist.
Also oft kommt es ganz drauf an,
was ich mit dem Brot dann vorhabe,
und dann kann ich es eben sagen,
ich gebe es irgendwo in einem Behälter einen,
der dieses Wasser gut speichert eigentlich.
Du darfst es halt noch und nur nicht vergessen,
weil du jetzt halt eher schimmelig.
Genau, ist klar, weil das Wasser, das wir ja gesagt haben,
wenn das ist altbacken werden, sagen wir,
oder Retrogradation,
ist eigentlich ja ein rein technologischer Fortschritt,
würde ich jetzt sagen, das Brot ist,
und da ist eigentlich so, dass die Stärke,
die das Wasser ja bindet während dem Backprozess,
gibt das Wasser dann wieder ab.
Das dauert einfach zur Zeit,
und je besser das gebunden ist,
desto länger bleibt es frisch.
Und wenn jetzt die da,
man kann sich das vorstellen,
wenn man das unter ihnen an Sturz gibt, zum Beispiel,

das Brot, dann kann das Wasser nirgends hin,
und dann muss das da drinnen bleiben
und geht zum Beispiel auf die Kruste über
und macht dann so eine weiche Kruste.
Und wenn ich aber sage,
ich versuche, dass das eben wie zum Beispiel
in so einem Tontopf sie austauschen kann,
dann geht das eigentlich immer wieder,
also ist das eigentlich ein ganz natürlicher Prozess,
und das bleibt trotzdem ein Wasser drinnen,
und das ist eine ganz natürliche Verwaltung,
aber trotzdem diese Kruste, die rasch ist,
und ja, aromatisch.
Es ist auch immer wieder,
merken wir im Bildungsbereich,
sehr wichtig, dass man einfach mit dieser
rascheren Kruste in Berührung kommt,
auch als Kind schon,
weil sonst der Gaumen wirklich voll empfindlich wird,
und man eigentlich dann sehr schnell offen ist,
wo man ein Brot, richtiges Brot,
wie wir es halt auch, können essen,
weil man einfach ja sehr tendenziell
dieses weiche Brot, dieses Schlingbrot quasi,
wo man das,
ich meine, ich weiß nicht, ob ich das sagen darf,
aber ich finde, dann ist das fast schon wieder kein Brot mehr,
obwohl es die hexe Brotkunst ist,
ja, immer wieder, wenn man ein Hamburger Brot macht,
das ist eigentlich schon ein sehr herausforderndes
von der Backkunst her.
Für mich ist es immer so,
jetzt rein von Verwerten,
oder von den Nährstoffen her,
wahrscheinlich einfach ein wertloser Durchgang,
quasi der einfach,
also im Endeffekt ist ein Haltegriff
für den Bürgerbett, die meistens,
und wenn ich es jetzt so essen würde,
ist es meistens sehr geschmacklos,
und von den Nährstoffen jetzt für mich auch nicht so optimal,
wo ich mich immer denke, okay, so,
die sitzen doch mein Körper durch oder nicht,

oder lasse ich es gleich heraus.
Das ist für mich die Frage,
es ist meine persönliche Sicht einfach auf so ein Brot,
ist einfach ganz was anderes bei so einem Brot,
wo ich da jetzt kurz eine Beiste brauche,
eigentlich nicht viel dazu,
da maximal vielleicht ein Butter,
was überhaupt sein muss, oder irgendein kurz Öl,
wo man eine Streift quasi,
dass man sich noch ein bisschen einen zweiten Geschmack dazu bringt,
aber sonst ist eigentlich das Brot,
was wirklich so was ist,
wie wir da haben,
höchster Genuss, würde ich sagen.
Genau, so ziehe ich das auch.
Du hast uns auch ein Brot mitgebracht?
Genau.
Das ist jetzt, also für alle,
die was uns nur zuhören,
ein Kastenbrot mit Wiesig, also was ich jetzt als Laie erkenne,
quasi Sonnenblumen und Tafelflocken,
drauf ein bisschen Sesam erkenne ich auch noch.
Genau.
Wahnsinn.
Genau.
Und das Brot hast du mitgebracht?
Vielleicht magst du uns da dazu noch ein bisschen was erzählen?
Vorgern.
Also was ich mitgebracht habe,
ist unser Hochland Vollkornbrot.
Genau, jetzt für die Inhaltsstoffe,
das ist ein Rockentinkelbrot.
Genau, wo eigentlich eines der ersten Brote,
die ich nach meiner Bäckermeisterprüfung entwickelt habe.
Deshalb liebe das auch über alles, dieses Brot.
Genau, Hochland, weil einfach,
das ist diese Heimatverbundenheit,
die gerade bei uns im Betrieb auch ganz, ganz wichtig ist.
Und ja, wenn wir sich das anschauen,
also auch jetzt, ich finde,
es hat eigentlich auch ein wunderschönes Farbspiel.
Wir haben unterbei jetzt bei der Kruste
diese, ja auch Karamellbraunen,

braunen Akzente und dann dieses gelbliche,
fast sonnengelbe Farbtöne,
jetzt obendrauf durch diese Beflockung
oder wie man sagen sollte, also diese Bestreuung,
was wir umhaben am Brot.

Genau.

Das ist eher nicht so eine Räschekruste.

Also das kann man ruhig ein bisschen drücken,
ist ein bisschen weicher.

Und genau, ist eben länglich geformt.

Genau, ich würde sagen, ich schneide das jetzt einmal.

Und herr mal vielleicht gleich einen Unterschirk.

Genau, ihr seht es ja, ist Brot, also mit,
ist ein Segemesser.

Ich finde das einmal ganz spannend,
das habe ich mir wirklich dort mal angefangen,
bei dem Podcast, was ich mit Christoph gemacht habe,
das zu tun.

Und ich merke wirklich, dass da vom Aroma her
das Brot ein bisschen an das zu wirken kommt.

Genau, also ganz, ganz wichtig,
natürlich für jedes gute Produkt,
brauchen wir auch das richtige Werkzeug dazu,
wie du schon so schön sagst, ich darf ja gleich was reichen.

Genau, wir fangen auch jetzt wieder an,
dass wir eben zuerst einmal die Kruste errichten.

Genau, ich finde, dass da jetzt viel das Nussige
eigentlich zur Geltung kommt,
also über diese ganzen Sesam, Haferflocken,
diese Körner, was wir umhaben.

Und ich finde das auch sehr, sehr süßlicher geht.

Also ich mache solche Verkostungen auch sehr gerne mit Kindern.

Wir machen zu Hause mit die Volksschulen vor allem,
aber auch jetzt das Polytechnische Schule,
haben wir jetzt vorige Woche bei uns gehabt.

Und es ist sehr spannend, wir versuchen das dann auch immer,
dass wir das ein bisschen beschreiben.

Und ich habe dann gemerkt, dass viele der Kinder ja dann das irgendwie
assoziiieren mit Süßes zum Beispiel,
sagen wir, das schmeckt noch mal eine Lade.

Die sagen nicht, das ist süß,
sondern sie sagen mal nach welchen anderen Lebensmitteln,
was sie halt vielleicht irgendwie oft essen,

nach was schmeckt das.

Und da tu ich dann auch ganz bewusst immer verschiedenste Brote.

Also wir haben meistens ein ganz helles Brot,
das ist bei uns daheim der Dinkelkönig, also zu 100% Dinkel.

Dann habe ich mein Huamatbrot,
das ist zu 100% Rockenbrot,
auch mit Mehl aus der Region, also richtig aus Albemela.
Und da meistens auch dieses Hochlandbrot.

Und ja, und da sehen wir dann einfach, dass das rauskommt.
Nämmern?

Bei den Kindern haben sie eigentlich,
das darf man interessieren,
so eine Zugung zu verschiedenen Brotsorten.
Man muss eine Rocken Nation Österreich,
was ich echt total schön finde,
dass wir da so eine unglaubliche Brotkultur haben.
Aber die Kinder kennen die mit verschiedenen Brotorten,
jetzt in Berührung, kennen sie das schon,
oder sind sie eher tendenziell am Weißbrot orientiert
oder eben auch am normalen Mischbrot,
das weiß ich eher weniger.

Ich würde sagen ganz unterschiedlich,
natürlich, wir sind da vorwiegend natürlich die Eltern gefragt
und gefordert, dass da verschiedene Sachen anbieten.

Ich würde jetzt einfach hier,
war das ein bisschen so in die Richtung,
na Kinder mengen ja keine Kerndel oder so,
das würde ich gar nicht sagen.

Also wir haben wirklich oft die Rückmeldung,
dass gerade dieses Hochland-Vulkanbrot
für viele Kinder das Lieblingsbrot ist,
was ich voll spannend finde,
weil ja, man muss ja dann glaube ich,
das einfach mal zum Kosten geben.

Und ja, und dann vielleicht eben dann klassischen Butter,
jeder Bäcker liebt das Brot mit reiner Butter,
aber natürlich gibt es viele verschiedene Kombinationen,
was man dann nur machen kann, draus.

Und deshalb würde ich nicht sagen,
aber ja, je nachdem, also ich finde ja,
ich persönlich ist ja vorwiegend,
also nicht nur Brot, sondern auch Semmel ist für mich einfach,
ja, große Handwerks- und Bäckerkunst.

Und ja, je nachdem nach Tagesort oder so,
würde ich sagen,
so hätten verschiedene Brote am Tisch kommen.
Genau, in Österreich kommt es ja sehr oft.
Also ich glaube, Brot ist nicht wegzudenken.
Ich merke immer wieder,
wenn ich Besuch von anderen Ländern habe
und jeder sagt, ich esse den ganzen Tag nur Brot,
in der Frühbrot, Mittagbrot, am Abendbrot.
Nein, eigentlich nicht, aber ja,
jetzt Mittag ein Kniegel, okay, aber eigentlich immer Brot,
es ist eigentlich immer Brot.
Ja, das stimmt.
Genau, ja, und wir sehen da jetzt auch,
also wenn wir jetzt da gebrochen haben,
da kommt jetzt dann durch,
finde ich dieses Milzäuerliche vom Saadex schon sehr zu geltung.
Okay, und jetzt können wir gerne mal reinbeißen.
Genau, ich hoffe, es herz uns jetzt nicht alle kauen.
Wann nachher macht das wahrscheinlich voll Guster.
Genau, vor kurz Brot.
Das habe ich erst gemerkt, wie der Paul da geschnitten hat.
Du hast richtig gemerkt, mach jetzt brauer was.
Du hast alleine Sammeln da drinnen und so weiter,
das spürt man nachher.
Aber das ist eben, wir haben eben da auch ein Kochstück,
also das wird am Vortag, während dieses Volk am Mehl
und diese Leinsamen und so mit heißem Wasser eigentlich übergossen
und dann verrührt.
Und ich lasse das Ganze dann eigentlich über Nacht
oder über Tag und Nacht stehen
und auch gerne in Kühlschrank geben.
Und durch das kannst du dieses Aroma entwickeln
und auch diese Frischschaltung.
Kriegen wir da eine.
Ja, und ich finde das eigentlich dann spannend im Mund,
dass du halt eben so viele verschiedene Akzente hast.
Genau.
Danke.
Voll gut.
Ich merke das jetzt zu anderen Sommeliers,
jetzt wie das Weinsommelier,
natürlich hier viel mehr in dieser Thematik,

wie wir es gemacht.
Ich bin natürlich da auch immer mit,
aber durch das hier einfach Bäckermeisterin
und Meistersatz,
haben wir das natürlich auch immer im Talon,
ist auch voll spannend.
Ich glaube gerade, wo man selber ein bisschen backt,
ist das voll spannend.
Ich glaube, dass man da auch ein bisschen
von Sauerteigen kriegt,
wie man ganz kurz kriegt,
auch von dem, wie lange da eigentlich geht quasi,
beziehungsweise man auch Ruhn lässt.
Da ist immer, finde ich,
eine voll spannende Frage,
rund um die Verträglichkeit.
Wie gut man ein Brot vertrocknet oder nicht.
Auf was muss ich jetzt Konsument schauen,
dass ich von jetzt merke,
ich vertrockne nicht jetzt Brot,
oder mir käme für das Brot generell nicht so.
Ich glaube, dass ich diese Gluten-Unverträglichkeit habe
oder so irgendwas.
Auf was muss ich schauen,
oder wo muss ich ausprobieren?
Ja, also grundsätzlich,
ich sage immer,
man kann ruhig immer fragen,
gerade wenn man die Möglichkeit hat beim Bäcker,
die sagen wir, das ist ja das Besondere,
ein Bäckereibetrieb,
ein Bäckerhandwerk,
wenn man in die Filiale kommt,
dass man da auch fragen kann,
nach dem Brot, wie das hergestellt wird,
und zurück zu den Unverträglichkeiten.
Es gibt so ein bisschen verschiedenste,
aber ich sage gerade,
wann ebenso Unverträglichkeiten
bei Broten in der Gesellschaft so auftreten.
Es ist gerade eben bei Broten,
die halt sehr wenig Zeit bekommen haben,
zum fermentieren.

Und jetzt einmal bei dem Punkt,
warum eigentlich immer von den Sauerteigern
und von den Fermentieren eigentlich,
also den Grund,
weil einfach jedes,
jedes Rohstoff von der Natur,
also ob das jetzt der zwetschgenabierende ist,
Apfel, was er immer,
oder Getreide auch,
Abwehrstoffe drinnen,
die die Pflanze bildet,
damit wir Menschen oder Tiere,
die das halt nicht zu uns nehmen
oder uns übel werden
und wir das einfach nicht verdanken können.
Das ist einfach ein Abwehrmechanismus
von einer Pflanze.
Und das hat halt jede Pflanze eigentlich
von Natur drinnen.
Auf der Ausdruck, wenn man sagt,
ein Rohkost ist nicht so gut,
gerade ein Rohapfel oder so,
wenn man, sagt man,
vielleicht vertrocknet zu gut
oder so Rohkostsachen,
weil das halt im Magendammtrag
jetzt hier belastet kann
bei manchen Personen.
Und zurück zu den Apfelstoffen,
die sind nicht gewisse drin,
aber ein Getreide,
die sind einfach von Natur aus,
das ist einfach,
das ist schon immer,
durch die Langzeitführung
oder durch die längere Fermentation
in Form von Sauerteigen,
anderen Vorteigen, Obdinckel,
Vorteig, Weizenvorteig,
Rockenvorteige.
Während solche Stoffe,
die den Halten sind, die Opferstoffe,
die uns Übelkeit verursachen können,

werden dadurch abgebaut
durch die Fermentation.
Von den Milchsäurebakterien
und von den ganzen Mikroorganismen,
was wir da arbeiten im Dijk,
wird das halt abgebaut
und dadurch sind solche Brote
und Gebäcke dann einfach bekömmlicher.
Gerade wenn man leicht unverträglich ist
für Unverträglichkeiten.
Ich sage jetzt einmal,
für einen normalsterblichen Mensch,
wenn man das so sagen darf,
ist das an sich kein Thema.
Der wird kaum mit der Unverträglichkeit haben,
egal was der jetzt für Brot
oder Gebäck zu sich nimmt.
Gerade wenn ich da ein bisschen sensibler bin,
vielleicht bevor belastet ist schon,
sagen wir mal,
es wird man eher zu solche Produkte greifen,
weil da kommt oft dann der Irrglaube her,
dass man einfach sagt,
oh, ich vertraue ein Brot nicht,
ich muss mir Gluten freier nähern,
ich habe Zöliakie so weiter,
also ich habe ein Glutenallergie,
aber das ist eigentlich
ein ganzes anders,
ich sage immer,
eine Allergie ist ganz was anderes
als eine Unverträglichkeit,
das kann ich nachweisen,
das ist jetztlich bestätigt,
das ist, man sagt in der Bevölkerung,
zwei Prozent,
das ändert sich aber kaum,
also zwei Prozent von der Bevölkerung
haben Zöliakie,
also Glutenallergie.
Ich sage immer, die wissen das aber eh,
weil wenn man das fast,
dann sage ich,

wissen sie sehr wohl,
auf was da achten müssen,
weil da schaut es dann anders aus,
man kann haltige Produkte zu mir nehmen,
und da kommt dann eben,
das sind Spühe,
weil eben da viele dann verunsichert werden
und sie denken, ah, ich habe das auch,
aber das Meeren ist eigentlich
eine Unvertrilligkeit,
das heißt einfach, der Magendammtrag
kann das einfach nicht so gut verstoffwechseln,
und da kann ich mir eben
Abhilfe schaffen durch
langzeitgeführte Produkte,
Sauerteigprodukte,
und dann, sogehmer,
kann der Körper das auch besser aufnehmen,
das möchte ich sagen, naja,
ich vertrockne das Brot nicht so,
ich verzichte darauf,
ein Ernst, sagen wir mal,
ein Jahr lang glutenfrei,
und dann kommt meistens das,
ich probiere vielleicht wieder mal
so ein Semmel oder ein gutes Rockenbrot,
kostet das einmal,
und dann geht es,
boah, mir ist schlecht,
ich habe es eh gewusst,
also ich bin total Glutenallergie,
und das aber dann,
ich glaube, wenn natürlich der Körper
also die längere Zeit,
wo es nicht zufüßt,
in Form von Getreideprodukte,
wir denken dann, naja,
ich brauche den Stoffwechselapparat nicht mehr,
und stöte ihn ein,
oder reduziert ihn,
und dann kann das halt passieren,
dass die Unvertrillkeiten noch schlimmer werden.
So wie ich es bei der Milch sage jetzt,

das ist ein anderes Thema,
mit den Laktose-Thema gibt es ja auch so Sachen,
der Intoleranz.
Und es ist eigentlich ganz spannend,
was du jetzt ansprichst,
vor Experten in unsere Podcasts her,
dass das einfach ganz, ganz wichtig ist,
dass das einfach ein Darmentraining ist,
und wenn ich da nicht trainiere,
das ist wie wenn ich mich hinstelle,
in der Form 100 Liga-Stütze mache,
natürlich aber noch an der Muskelkarte,
wenn ich es überhaupt schaffe,
wahrscheinlich schaffe ich es nicht einmal,
und genauso ist es,
wo ich nie Vollkamprodukte zu mir nehme,
kann natürlich der Darment in der Form
diese Aktivität aufbringen,
also das wirklich verarbeiten kann,
weil ich sage, boah,
und das muss man natürlich trainieren.
Es ist ganz spannend,
dass du das auch so sagst,
also dass man den Dharma wirklich trainiert,
um das Verdauen-Scanner einerseits,
andererseits natürlich,
dass eine längere Teigführung zu dem führt,
dass Verträglichkeit ist,
weil eine gewisse Vorverdauung eigentlich passiert,
aber auch, was ich voll spannend finde,
ist, dass durch das eigentlich,
durch die längere Teigführung ja,
ist Brot einfach länger halt.
Also eigentlich nur Vorteile,
wie erkenne ich jetzt,
zum Beispiel,
natürlich beim Bäcker kann ich nachfragen.
Die Frage ist auch bei mir immer natürlich so,
das ist ähnlich wie in der Gastronomie,
natürlich, ich muss da einfach vertrauen,
was der Bäcker, man sagt, oder der Metzger,
oder der Gastronom,
weil man eben diese Deklaration oft nicht hat,

muss man aber Auskunft geben,
Kenner natürlich,
aber nach was frage ich den eigentlich beim Bäcker
und was schaue ich im One Stop Shop?
Also ich glaube,
eine ganz gute Indikator ist eigentlich eh,
das wollen wir jetzt,
weil da ist ja auch ein Sauerteig drinnen sein.
Jetzt ist es auf der Kombination drinnen zum Beispiel,
was ist das Sauerteig,
und dann steht noch Hefe, was heißt das jetzt eigentlich?
Wir haben Hefe ist eigentlich immer drinnen,
also wir haben Hefe ist ja eigentlich überall bei uns
in der Luft zu gehen
und auf jeden Getreide kommen.
Aber das ist die Erklärungspflicht,
die das muss schon...
Genau, das ist eigentlich dann,
sprich, mehr vor der Backhefe.
Also da muss man ein bisschen aufpassen,
also wenn jetzt der Hefe drinnen steht,
ist man jetzt,
wir können ja genauso ein Brot mit 100% Sauerteig im Herstellen
und da sind aber auch Sauerteighefen drinnen.
Also das ist immer ganz,
muss man ein bisschen aufpassen.
Genau, aber du kannst noch ein Sauerteig hefen,
also könntest du das eigentlich dazufügen,
das ist eigentlich nur so ein bisschen ein Säurek rück quasi,
aber dann rät man nicht vom Langzeit geführten Brot eigentlich,
unbedingt, nicht unbedingt.
Wo?
Also wir können sehr wohl ein Langzeit geführte Brote herstellen,
also wir haben zum Beispiel nicht nur Brote,
sondern auch die ganzen Gebäcksachen bei uns,
dann sind bei uns über mindestens eigentlich 15 Stunden
während die geführt.
Und wir nutzen eigentlich die Hefe ein bisschen,
also die Hüfte und Kanz rückt dabei helfen,
weil man muss sich vorstellen,
die Hefe ist ja genauso erlebenslewe Wesen
und eigentlich ein Pilzier.
Und ich sage zu meinen Schüler immer,

es muss sich vorstellen,
es gibt aber die Menschen,
die nehmen sich immer koi,
die nehmen sich immer warm
und sind ein persönliches Lebensmilieu
oder ein Lieblingsmilieu
und genauso ist es bei der Hefe.
Also die arbeiten einfach bei gewissen Temperaturen
so um die 30 Grad eigentlich am besten.
Und warum da mal eine Hefe ein?
Also vor allem für die Lockerung.
Also wir wollen ja,
könnt jetzt auch Weizen-Teig machen ohne Hefe
und dann vielleicht ist der ganz, ganz flach.
Aber wir wollen da ja eigentlich ein gelockertes
Gebäck oder Brot haben
und deshalb da mal die Hefe ein.
Und wann man das aber ein bisschen reduziert
und einfach nur ein bisschen eine gibt
und dann kann man das über die Zeit
und Temperatur eigentlich ganz, ganz gut steuern.
Genau, das heißt aber, ich kann es jetzt als Konsumentin,
wo ich jetzt in einem Supermarkt bin zum Beispiel
und tut Brotkauf,
auch wo ich deklariert ist hinten,
kann ich eigentlich jetzt nicht wirklich sagen,
ist das Langzeit geführt oder nicht?
Nein, wenn es nicht explizit eigentlich ausgewiesen ist.
Also ein Natursauteig ist schon ein Indikator,
das ist auf jeden Fall, wenn man das ausgeführt hat,
mit Natursauteig hergestellt,
dann ist das auch, das ist ja rechtlich so geregelt,
das muss dann ein Natursauteig sein,
Konsumentin orientieren und so,
da kann ich mir orientieren dran.
Auch grundsätzlich, wenn das nicht explizit deklariert ist,
weil das ist vom Hersteller,
der muss das von freien Preis geben.
Wenn er das nicht für preis gibt,
ist es vermutlich einfach nur ein direkt geführtes,
immer ein paar Stunden.
Genau.
Wie führt das Brot oder Gebecker?

Natürlich kann ich es selber ausserfinden,
wenn ich noch das Brot zu mir nehme,
dass ich da, wo ich empfindlicher bin,
quasi, dass ich das einfach merke,
ob ich das besser vertraue oder nicht.
Die Bäckereien, die an Langzeiteigführung machen,
kommunizieren das die Bäckereien?
Oder ist das eigentlich so was,
wo jeder eigentlich schon sagt,
ja, das ist eh klar, dass jeder Bäcker,
der was jetzt wirklich backt
und direkt verkauft,
dann ist es langsamer.
Klar ist leider nicht.
Aber es für uns,
vielleicht selbstverständlich ist,
dann ist es für viele leider nicht.
Aus dem Grund eben ganz bewusst Nachfragen.
Ich habe auch schon oft Kunden gehabt,
die können uns sagen,
also bei uns gibt es auch einen Saardeck zu kaufen.
Und die sagen können auch, ob es ein Saardeck ist.
Und dann war immer ganz so, ja, natürlich.
Also, wie stellt sich die Frage?
Aber ja, es kommt dann auf die Rückkummerung.
Ja, es gibt, oder hat Betriebe wahrscheinlich,
weiß gar nicht, ob es das jetzt noch gibt.
Ich habe auch kein Saardeck in der Bäckerei gehabt.
Und ich glaube da,
das hat dann natürlich viele Konsumentinnen
und Konsumenten verunsichert.
Aus dem Grund kann man viel einfach,
ja, zu gut machen,
wenn man darüber redet
und wenn man ja zugut ist
und spricht darüber, sagt man ja.
Und in dem Fall ist das eigentlich auch so.
Und wir haben jetzt viel über Frischhaltung
und so geredet, aber ich glaube,
ganz, ganz wichtig ist auch,
dass durch diese Langzeitführung
sich ganz, ganz viel Aroma bildet.
Also, coolen Nitrate sind ja eigentlich nur Zucker.

Unser Stärke ist auch Zucker, eigentlich.
Und durch diese lange Zeit,
also, da haben wir Enzyme drinnen,
die arbeiten für uns.
Und durch das wird es einfach zu,
diese einfach Zucker abbaut
und die einfach Zucker sind Geschmack.
Und dieses finde ich auch,
ein guter Hinweis darauf,
dass was Langzeitgeführ ist.
Also, man macht da bewusst in der Bäckerei
ganz viel Versuche.
Also, man sagt, man macht das einmal direkt
und hat das gute Dank so viel.
Gibt es jetzt überhaupt irgendein Nachteil
von Natursauteil bzw. eine lange Teigführung?
Weil, es gibt nicht wirklich irgendwas.
Weil, wo ich mir jetzt vorstelle, es ist sogar besser.
Also, geschmacklich besser, besser vertaulich,
heute länger.
Gibt es ein Nachteil?
Kosten.
Also, Zeit, würde ich sagen.
Also, ihr ist eben nicht nur Bäckerin
und Konditorin, sondern auch Unternehmerin.
Darf man das natürlich nicht unterschätzen.
Also, Konditivationen,
die Konditivation der Bäckereien,
die Personalaufwand,
das ist eigentlich der größte Kostenfaktor,
ist ein Chlor.
Wir werden bundesgebiert, jedes Mundfläster,
jedes Salzstangell, jedes Handsemmel mit der Hand,
gemocht.
Und natürlich brauche ich da viel Men- und Bummenpower.
Und natürlich kostet es auch Geld,
aber dieses hat dann auch das,
wo ich sage, okay, an der Kasse natürlich,
ist für den Kondument ein bisschen mehr,
aber er weiß dann auch,
für was er das eben ausgibt.
Genau, du hast gesagt,
tue Gutes und sprich darüber.

Für uns ist einmal ganz wichtig,
aus jeder Einzelne, dass wir einfach nachfragen,
wo die Sachen herkommen,
weil noch ein, weiß vielleicht auch,
der eine oder andere Bäcker,
dass er mehr darüber rennt, so ja,
weil es uns einfach interessiert.
Und das ist auch, ich glaube, in dem Bereich,
ganz, ganz wichtig, einfach nachzufragen,
was kriege ich da eigentlich für mein Geld,
weil noch ein Konditivation besser einordnen kann.
Was ist so die größte Erkenntnis gewesen,
was ist das, was ihr noch mit unserer Community teilen möchtest
und was ist das, was euch am meisten am Brot bewegt?
Ich würde mal sagen,
vielleicht, wie wir es heute schon mal erwähnt haben,
einfach das Bewusstsein zu Brot
einfach den Kunden oder den Konsumenten
eigentlich näherbringen
in Form vor,
dass man das einfach einmal
richtig als sensationisch wahrnimmt,
sensationisch wahrnimmt,
mit den Sinnen haste, also mit Nase,
schmecken, also mit der Zunge,
Gehör auch also und Tastzin, so weiter,
dass man das einfach wirklich mal wahrnimmt
und wir haben da jetzt schon mal,
haben wir jetzt mittendrin einmal
das Herzhack, wie das gut geht,
dass man das einmal zu Hause einmal probieren kann
und dass man das einfach
so einig besser wertschätzt.
Natürlich darüber hinaus
kommen noch viele andere Sachen wie
die geschichtlichen Sachen und so weiter,
was halt Brot generell ausmacht,
das ist ja das Schöne an unseren Handwerks,
so wie immer, vom Brot auch,
dass man das einfach, das Produkt,
was man da zeigt, einfach ist
und einfach schmecken kann
und einfach wahrnehmen kann

und einfach mit allen Emotionen
einfach geniessen kann,
weil ich sage halt,
das kann ich halt, wenn ich,
ich sage, jetzt halt Tischler bin
und ein Holzstuhl mache,
da kann ich mich halt draufsetzen,
aber ein Brot kann ich halt essen
und das muss einfach in die Köpfe einig sein,
dass man einfach sagt, Brot ist ein Produkt,
das ist nicht einfach nur irgendwas,
sondern das ist ein Produkt,
das ist heute unserem Leben,
das ist eigentlich seit Generationen,
das ist seitdem der Mensch eigentlich
sehr saft geworden ist,
seitdem er vom Jägern und Sammeln
eigentlich ausgekommen ist,
in der Ursteinzeit,
bis da seitdem eigentlich,
seitdem ein Getreideanbau betreibt,
ist das eigentlich das Grund,
das ist das Mittel
und nicht ohne Grund, so wie immer,
weil, das ist halt,
hat halt einfach den besten,
den besten Nährstoffzusammensetzung
im Vergleich zu alle anderen Lebensmittel,
weil einfach ein Brot alleine,
man kann rein von Brot und Wasser,
eigentlich sehe ich ja,
mehrere Tage nähern,
von dem kommt ja der Spruch eben,
eben Brot und Wasser,
kommt da in der Geschichte vor
in der Bibel und so weiter,
nichts büchern.
Und von dem kommt es aber einfach,
dass unser Lebenselixier eigentlich
von je her ist.
Und das muss man eben jetzt
den Kunden und den Konsumenten
einfach ins Leben rufen,

dass er wieder ins Bewusstsein bringen,
dass das nicht einfach ein Produkt ist,
was ist schnell zu mir nimmt
und wieder wegfertigt,
sondern dass das einfach auch wahrnimmt
und dass das eigentlich,
dass man stolz erkennen,
gerade auf unser Brotsorten,
unser ganze Brotfamilie,
Gebäck, was wir eigentlich auch
gerade bei uns in Österreich noch haben.
Also, weil das ist absolut,
das ist, sagen wir mal, das High End.
Man tut sich da immer mit Deutschland
und Österreich,
dann sich da immer gegenseitig ein bisschen
in Klinchen nehmen,
wer da die bessere Packkultur hat.
Wo bedienen zwei Länder sich jetzt
da keine Möglichkeit,
wenn man so gut macht.
Ich frage es euch manchmal beim Baguette,
denken wir das oder beim Crescent,
aber gut, das ist nicht unser Anspruch,
da haben wir einfach ganz andere Brote.
Also, ich muss ganz ehrlich sagen,
immer wieder, wo ich lange im Ausland bin
und ich komme nach Österreich zurück,
dann gefrei mir am Allermeisten
auf unser Brot,
weil diese Brotkultur einfach nirgends
in der Art zu finden ist.
Es gibt für andere Kulturen,
die auch Frühgurtsbrot haben,
aber ich finde halt einfach,
mit dem Sauerteig zu kaufen,
gibt es für alle,
wie wir es da selber handanlegen wollen, zukünftig.
Und was ich auch noch ganz spannend gefunden habe,
nämlich, ich möchte jetzt ganz kurz herholen,
wir haben es erst ganz kurz geredet,
eigentlich Sauerteig.
Also, überall, wo man eigentlich arbeitet,

mit dem Sauerteig,
ist noch eigentlich diese Hefekultur in diesem Raum
und du hast erst erzählt,
wo man noch einen zum Beispiel den Backraum wechselt,
dann, wie nimmt man das am besten mit?
Ja, also es ist ja natürlich
so, dass man die Backstube
irgendwie zu klein wird
und dann muss halt ein neuer Standort
geschaffen werden.
Und dann ist es eigentlich ganz oft so,
dass man im Vorhinein,
eigentlich überall zum Beispiel Tücher
oder so aufhängt
und dieses Mikrobiom versucht einzufangen
und dann eigentlich die Dürcher
in die neue Backstube mitnehmen,
schaut dann ein bisschen komisch aus,
aber hat wirklich einen ganz, ganz wichtigen Grund,
ist aufzuwachen,
man hat die selben,
vielleicht sogar die selben Maschinen,
die selben Leid, die selben Rohstoffe,
aber das Brot schmeckt ganz anders.
Also man versteht es oft nicht,
aber es ist einfach diese ganzen Mikroorganismen,
die überall sind, auf unsere Hände, in der Luft,
auf jeden Lebensmittel oben sind.
Und genau, also das heißt,
wenn so eine neue Backstube eine kämpft
und das hängt über der Dürcher dann,
wisst du, warum?
Das ist jetzt nicht weih,
weil keine Ahnung, irgendwie ich brauche,
sondern das war ein Grund.
Dazu, wie das früher war,
voll spannend war für mich ja,
dass in Mitleid zum Beispiel
der Bäcker sehr, sehr, sehr viel wert war
und das war zum Beispiel so,
dass wenn du einen Bäcker,
wenn du einen Bäcker schlagen hast
und die Strafen dafür dreimal so hoch sind,

wie bei uns dann normalen,
das Schlangel ist, finde ich jetzt, herzlichen Dank an,
aber wenn man darüber nachdenkt,
war einer einfach das sehr, sehr wichtig.

Ja, Bäcker haben damals
viele, viele Menschen ernähren können,
Gott sei Dank, das ist auch jetzt noch so.
Wir sind auch froh, dass wir nicht mehr
mit Läuter sind, würde ich sagen,
aber ja, und das ist einfach sehr,
sehr bildhaft, vorerst stellen zu können,
würde ich sagen.

Und allgemein, die Aromenvielfalt war
für mich einfach bei der Prozeminierausbildung
ganz was Interessantes.

Wir haben ja dann auch, sind da wirklich
eineinhalb Tage durchgesessen
und haben nur so kleine Flaschen mit Wasser
gekauft, wo einmal Salz, einmal Zucker drin war
und dann diese kleinen Nuancen zu erkennen,
ob da jetzt 1 Gramm oder 5 Gramm drinnen sind
und 1,5 Gramm je nachdem.

Ja, man muss, man kann das Gott sei Dank
wirklich voll gut schulen.

Man muss da immer ein bisschen dahinter sein,
selber, dass man das wieder ja übt,
eigentlich, so wie wir es heute gemacht haben
in ganz kurzer Weise.

Aber ich glaube, das kann wirklich jeder dahin machen.
Voll cool, also ich finde es voll schön,
wenn heute alle ein bisschen inspiriert sind
durch das, wie ihr euch eine 2 Brote
erforschtet habt.

Und dass man wirklich mal eine Rettgut,
wenn sie auch wirklich Gedanken macht,
was für immer eigentlich jeden Tag zu
und dass diese Dinge eigentlich gar nicht
so unwichtig sind, weil sie irgendwann
auch unseren Körper gestalten,
weil wir sie eigentlich durch unseren Körper
desselbe durchlassen, weil wir uns immer
wieder erneuern eigentlich.

Und von daher, ja, Brot ist einfach

[Transcript] Wer nichts weiß, muss alles essen / # 155 Die frohe B(r)otschaft | Nathalie Frühwirth und Paul Plattner

voll schön, Kultur in Österreich
und herzlichen Dank, dass ihr da
als Botschafter am Startplatz für das,
dass man einfach die ganze Brotkultur
hoch hält und vor allem jeden Einzelnen
näher bringt.

Das war echt voll spannend mit euch zwei
und alles Gute für euch zwei,
als Botschafter Österreichs Brot.

Voll schön, dass du mit dabei warst.

Bis zum nächsten Mal.

Führt euch!

Copyright WDR 2021