

BEDROHTES BROTPARADIES

UNSER TÄGLICH BROT – ES HAT SICH VERÄNDERT – VON DER QUALITÄTSKRUSTE ZUM BILLIGPRODUKT.

Es ist noch gar nicht so lange her, da war die Welt des Backens noch recht übersichtlich strukturiert: Für den Teig brauchte man Mehl, Wasser, Sauerteig aus eigener Erzeugung, Salz und eventuell noch verschiedene Brotgewürze wie Kümmel, Koriander und Fenchel. In der Backstube stand der große Backofen, auf dem meist am frühen Morgen gebacken wurde, was dann tagsüber an den Kunden verkauft werden sollte. Das Ganze funktionierte ohne Zusatzstoffe, man war frei und unabhängig von Backmittelproduzenten. Was aber einmal gesagt werden muss: Brotbacken ist eine anstrengende Arbeit, bei der viel handwerkliches Geschick, Erfahrung, Wissen um die Teigbeschaffenheit und viel Zeit erforderlich ist! Nur mehr ab und zu trifft man dieses klassische Szenario auch heute noch an.

„Sicht- und Duftbacken“ nennt man das Ladenbacken, bei dem Teiglinge, die meist bereits eine weite Reise hinter sich haben, vor den Augen des Kunden vom Tiefkühlager bedarfs-

gesteuert entnommen werden, den Rest übernimmt die Backstation. Ein herkömmlich geführter Teig hält diese Tortur nicht aus, da braucht schon einiges an Chemie, damit da etwas Ansehnliches herauskommt:

- Alpha-Amylasen verbessern die Krustenbräunung
- Amyloglucosidasen vertiefen Farbe und verstärken das Aroma
- Phospholipasen regulieren die Porengröße
- Endoglucosidasen machen den Teig maschinenfreundlich

Technische Hilfsstoffe, von denen es ca. 6.500 gibt, müssen nicht deklariert werden.

Unser Lebensmittelgesetz ist sehr industriefreundlich. Backen ist ja mittlerweile so einfach, dass es auch der Tankwart kann.

In der Bäckerei BRANDNER gibt es noch die echte, handgemachte Kaisersemmel. Diese kommt nicht vom Fließband und schon gar nicht aus dem Tiefkühlhaus. Traditionell hergestellt mit Mehl, Wasser, Salz und Malz, von Hand geformt, außen resch und innen g'schmackig, auch am nächsten Tag noch genießbar. Die handgeformte Semmel steht für ge-

lebtes Bäckerhandwerk und ist heute schon eine Rarität.

Dafür notwendig ist handwerkliches Geschick und Geduld. Es braucht Zeit für eine lange, schonende Teigführung, damit sich im Gärprozess die Aromen bilden können.

Junior und Senior BRANDNER sehen ihre Aufgabe in der traditionell hand-



Florian und Willibald Brandner:
Brot ist ein Lebensmittel und muss es auch bleiben!

werklichen Herstellung von Brot ohne Zusatzstoffe. Der Natursauerteig wird nach wie vor nach alter Tradition mit natürlich langer Reifezeit gemacht. Die schonende Verarbeitung und der bewusste Verzicht auf künstliche Zusätze jeglicher Art machen das Brot zu dem was es ist – ein naturbelassenes Lebensmittel.



- Wir sind SLK-biozertifiziert.
- Unser Mehl ist von der Rauchmühle und der Sturmmühle.
- Wir arbeiten nur mit eigenen Rezepturen – bio und konventionell.
- Gewürze vermahlen wir selbst.
- Wir verwenden belebtes GRANDER-Wasser.
- In unserem Brot gibt's keine Frisch- und Haltbarmittel.
- Wir nehmen uns Zeit für ursprüngliche, handwerkliche Herstellungsmethoden!

