

Barbara  
van Melle

DER  
**DUFT**  
VON FRISCHEM  
**BROT**

ÖSTERREICHS  
BESTE BÄCKER  
VERRATEN  
IHRE REZEPTE



Brandstätter 



DER DUFT VON  
FRISCHEM BROT

VON  
Barbara van Melle

MIT FOTOS VON  
Wolfgang Hummer

Barbara van Melle

DER  
**DUFT**  
VON FRISCHEM  
**BROT**

ÖSTERREICHS BESTE BÄCKER  
VERRATEN IHRE REZEPTE



Brandstätter 

## INHALT

Weizenbrote

Dinkelbrote

Roggenbrote

Misch- & Spezialbrote

Handgebäck

Süße Teige

Rezeptregister

Bezugsquellen & Buchtipps

## BÄCKERPORTRAITS

Helmut Gragger

Horst Felzl

Jakob Itzlinger

Clemens Waldherr

Martin Auer

Johannes Weissensteiner

Franz Brandl

Gerhard, Philipp & Christoph Ströck

Christian & Christian (jun.) Ruetz

Josef Schrott

Erich Kasses

Johannes Breuß

WARUM ICH EIN BUCH ÜBER BROT SCHREIBE? GANZ  
EINFACH: WEIL ICH BROT LIEBE.



Ich kann auf vieles verzichten. Ich kann ohne Fleisch leben, komme im Winter ohne Tomaten, Erdbeeren und grünen Salat zurecht, lehne aus Überzeugung viele industriell gefertigte Lebensmittel ab, aber Brotentzug – das würde ich nicht überstehen. So sehr ich fremde Länder, Kulturen, Märkte, exotische Zutaten und Gerichte liebe, so sehr vermisse ich in kürzester Zeit richtig gutes Brot. Brotduft ist für mich der herrlichste Duft auf Erden. Manchmal ertappe ich mich sogar dabei, dass ich am Eingang einer Bäckerei stehen bleibe und ganz einfach rieche. Ich inhaliere diesen himmlischen Duft, den Brot beim Backen verströmt. So riechen Heimat, Kindheit, Wärme und Geborgenheit.

Vielleicht war das der eigentliche Grund, warum ich vor einigen Jahren mit dem Brotbacken zu Hause begonnen habe. Ich wollte mir ganz einfach diesen Geruch ins Haus holen und damit auch die Erinnerung an meine Mutter, die am Wochenende immer flaumiges Milchbrot für das Frühstück gebacken hat, dessen Duft gleich feinen Fäden aus Vanille und Zitronenschale durch das Haus zog.

Obwohl ich seit vielen Jahren leidenschaftliche Köchin bin, hatte ich vor dem Brotbacken immer allergrößten Respekt. Zu Recht – denn Brot backen ist ein anderes Kaliber, eine uralte Handwerkskunst, für deren Perfektionierung wahre Meister und Meisterinnen viele Jahre brauchen. Daher packte mich, ganz anders als beim Kochen, immer wieder die Angst vor dem Scheitern und ich erfuhr, dass man als Anfängerin neben Leidenschaft, Liebe, Muße und Geduld auch eine ordentliche Portion Mut und Frustrationstoleranz braucht.

Für dieses Buch machte ich mich zu einer Reise quer durch Österreich auf, zu den Bäckern dieses Landes. Zwölf

Bäckermeister wählte ich schließlich aus und bat sie um ihre Rezepte. Es sind Bäcker, von denen ich viele durch mein langjähriges Engagement für Slow Food kenne. Einige von ihnen - und darauf bin ich besonders stolz - wurden wahre Freunde. Manche der Bäcker, auf die Sie in diesem Buch treffen, sind Pioniere, andere sind Quereinsteiger und bereichern als Querdenker die österreichische Bäckerszene und einige führen Betriebe, die seit Jahrzehnten in Familienbesitz sind.

In den Erzählungen der einzelnen Bäcker spiegelt sich, gleich einem Mosaik, auch die Geschichte des Bäckerhandwerks wider. Zu Beginn, in den 1950er Jahren, war das Sortiment jeder durchschnittlichen Dorfbäckerei sehr klein: Hausbrot, Schwarzbrot, Mischbrot, Semmel, Salzstangerl - Striezel und Kipferl gab es nur am Wochenende. Gearbeitet wurde handwerklich, was nichts anderes als körperliche Schwerarbeit bedeutete. Natursauerteige wurden selbst angesetzt. Um sie richtig zu führen, mussten sie ständig gefüttert und überwacht werden, in heißen Sommern musste der Bäcker mehrmals täglich in die Backstube. Von Urlaub, Krankenstand oder einer Auszeit konnte er nur träumen. Wollte er trotzdem an einem Sonntag die Backstube verlassen, musste er erfinderisch sein. So erzählt man sich von Bäckern, die ihren Sauerteig in den Kofferraum des Autos packten, um ihn über die Runden zu bringen. Was heute wie eine skurrile Anekdote klingt, ist nichts anders als die Beschreibung eines knochenharten Jobs, der noch dazu wenig Prestige hatte.

Die Bäcker erzählen auch über die Zeit der Industrialisierung ab den 1970er Jahren, die technische Neuerungen und Fertigmischungen mit sich brachte, die dem Bäcker das Leben erheblich leichter machten und das

Sortiment sprunghaft vergrößerten. Natursauerteige wurden durch industriell hergestellte, einfach anwendbare Säuerungsmittel ersetzt, Handsemmeln wurden von Maschinensemmeln verdrängt, die wesentlich effizienter und kostengünstiger hergestellt werden konnten. Für jedes Problem in der Bäckerei gab es plötzlich das richtige Mittelchen, gleich ob der Semmelteig an der Maschine klebte oder das Backwerk zu wenig glänzte. Neue Technologien machten die Herstellung von Tiefkühlteiglingen möglich, Aufbackstationen hielten im Supermarkt Einzug - plötzlich roch es auch hier nach Brot. Und die Konsumenten wurden daran gewöhnt, dass man wegen Brot und Gebäck nicht zum Bäcker gehen muss: Es ist im Supermarkt erhältlich, meist im Vollsortiment bis zum Ladenschluss, auch wenn dahinter das System der sogenannten Retouren steht, was nichts anderes bedeutet, als dass der Bäcker am Tag nicht verkaufte Ware unbezahlt zurücknehmen muss. Ein fatales System, das auch dafür verantwortlich ist, dass Backwaren an erster Stelle auf der Liste der Lebensmittelverschwendung stehen und viele Bäcker rund ein Viertel des täglichen Brotes im Müll entsorgen.

Brot verlor in all dieser Zeit immer mehr seinen Wert - was zählte, war nur noch der Preis. Und die Bäcker? Sie verloren handwerkliches Wissen und Geschick sowie das Bewusstsein dafür, dass die Zeit die wichtigste Zutat beim Backen ist. Wie sonst wäre erklärbar, dass der Österreichische Lebensmittelcodex einzig und allein bei der Herstellung der Handsemmel zur langen Teigführung von mindestens 2 Stunden verpflichtet?

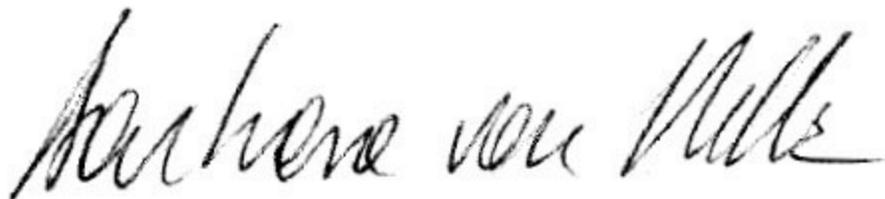
Viele Bäcker haben in Österreich schon das Handtuch geworfen, viele von ihnen haben auch ganz einfach den Zug der Zeit verpasst. Dass Verdrängungswettbewerb und

Preiskampf weitergehen und auch in den nächsten Jahren viele Bäcker ihre Türen für immer schließen werden, steht außer Zweifel.

Aber das Pendel schlägt auch in die andere Richtung: Zunehmend mehr Menschen sehnen sich nach gutem Brot, das so schmeckt wie früher und in dem nichts drin ist, was nicht ins Brot gehört. Und während Medienberichte über zugesetzte Enzyme im Brot neue Verunsicherung schüren, erleben handwerklich arbeitende Bäcker einen wahren Boom.

Für dieses Buch haben mir Meisterbäcker ihre Geschichten erzählt und dabei auch Einblick in ihre Erfolgsstrategien für die Zukunft gegeben. Jeder von ihnen ist ein Individualist – geeint sind die Brotberufenen von einer tiefen Leidenschaft, der Liebe für gutes Brot und das Handwerk.

Während ich diese Zeilen schreibe, steht ein Laib Brot in meiner Küche zu Gare. Während der Arbeit an diesem Buch bin ich dem Brotbacken nämlich restlos verfallen, ganz einfach auch deswegen, weil ich ihn nie wieder missen möchte – den Duft von frischem Brot.

A handwritten signature in black ink, reading 'Barbara van Melle'. The script is fluid and cursive, with the first letters of 'Barbara' and 'Melle' being capitalized and prominent.

BARBARA VAN MELLE

## JEDER MENSCH KANN GUTES BROT BACKEN

Für dieses Buch habe ich österreichische Meisterbäcker um ihre Rezepte gebeten und dabei die Erfahrung gemacht, wie unterschiedlich die Zugänge zum Bäckerhandwerk sind. Ebenso verschieden waren die Rezepte: manche davon hoch komplex und detailliert, sie stellten meine Fähigkeit zur Umsetzung und Zeitplanung auf eine harte Probe. Andere waren überraschend einfach und lieferten trotzdem geniale Ergebnisse.

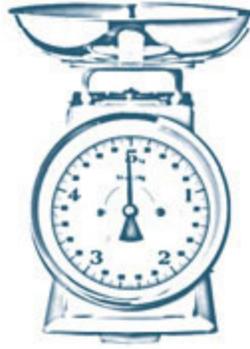
Zwölf Bäcker und zwölf Backphilosophien galt es daher für mich unter einen Hut zu bringen. Keine leichte Aufgabe, muss ich gestehen, die mir auch manch schlaflose Nacht einbrachte.

Mein Ziel war von Anfang an klar: Ich wollte Rezepte, die im Haushalt funktionieren – ohne wenn und aber: ohne den teuersten neuen Backofen, ohne das komplizierteste Zubehör, ohne tiefgreifende Vorerfahrungen, ohne komplexes Detailwissen. Rezepte, die Lust und Freude am Brotbacken schüren.

## WAS BRAUCHT MAN ZUM BROTTACKEN ?

Um gutes Brot zu backen, braucht man eigentlich nur erstklassige Zutaten, eine Arbeitsfläche, die eigenen Hände und einen guten Backofen. Für all die Backwerke in diesem Buch ist darüber hinaus folgendes Zubehör empfehlenswert:

**BACKOFEN:** Das Motto lautet: Lerne deinen Ofen kennen! Prinzipiell kann man in jedem Haushaltsofen Brot backen, Voraussetzung ist allerdings, dass er gut schließt und sich mit Ober- und Unterhitze auf mindestens 250 °C erhitzen lässt. Bedenken Sie allerdings, dass die angezeigte Temperatur nicht immer mit der Temperatur im Backofen übereinstimmt. Ein Tipp: Kaufen Sie sich einen Temperaturfühler, den es in jedem Baumarkt gibt, und überprüfen Sie die Temperatur. Oder Sie geben sich Zeit und sammeln Erfahrungen – schon nach wenigen Backversuchen werden Sie wissen, wie Ihr Ofen tickt und ob Sie die bei den Rezepten angegebenen Temperaturen einhalten können oder an Ihren Backofen anpassen müssen.



### KÜCHENWAAGE

Sie soll sehr genau sein, vielleicht sogar eine Feinwaage zum Abmessen sehr kleiner Mengen.



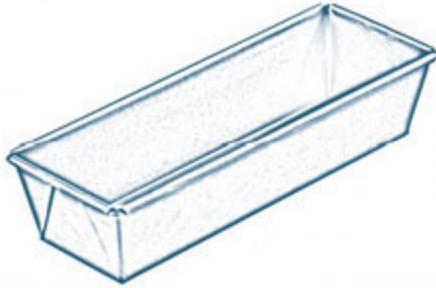
### THERMOMETER

eines für die Teigbereitung und eines für die Raumtemperatur, um zu wissen, wo der Teig idealerweise zur Gare gestellt wird (ruhen kann).



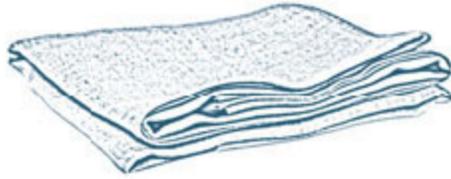
### SIMPERL (GÄRKÖRBE)

Rund und länglich, glatt oder mit Einkerbungen – in ihnen werden die Brote vor dem Backen zur Gare gestellt. Diese Simperl geben den Broten auch ihre typische Form.



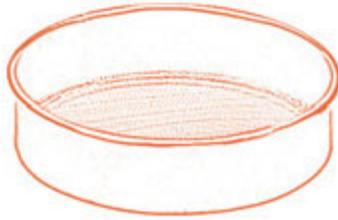
#### KASTENFORMEN

Sie brauchen je nach Brot Formen mit Fassungsvermögen von 0,5 bis 2 Liter.



### LEINENTÜCHER

im Idealfall Bäckerleinen, es können aber auch Baumwolltücher (feste Geschirrtücher) verwendet werden. Sie werden sehr gut bemehlt und dienen zur Gare von kleinen Teiglingen oder Baguettes.



### SIEB

Alle Mehle (bis auf die Vollkornmehle) werden vor der Verwendung gesiebt.



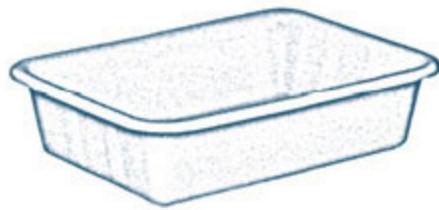
## MESSER

glatt und mit Wellenschliff - damit werden die Brote  
eingeschnitten. Gute Dienste leistet auch eine  
Baguetteklinge.



### RÜHRCHÜSSELN UND TEIGKARTEN

Mit den Teigkarten aus Kunststoff lassen sich die Teige am einfachsten aus den Rührschüsseln heben.



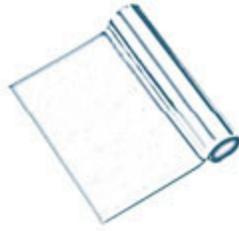
FLACHE WANNE AUS KUNSTSTOFF

mit fest schließendem Deckel für Teige, die man über Nacht zur Gare in den Kühlschrank stellt.



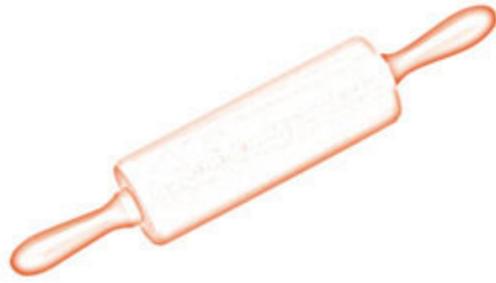
### KÜCHENMASCHINE (KNETMASCHINE)

Auch wenn Sie noch so gerne von Hand kneten, eine Küchenmaschine macht das Leben einfacher und für sehr weiche Teige ist sie eigentlich unerlässlich. Idealerweise sollte sie sehr leistungsfähig sein und einen spiralförmigen Knethaken besitzen. Wenn Sie gerne von Hand arbeiten, müssen Sie in etwa mit der dreifachen Knetzeit rechnen.

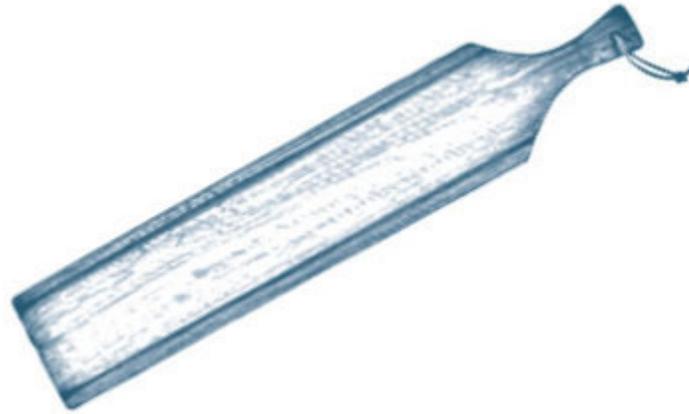


TEIGABSTECHER

aus Metall zum Portionieren der Teige.

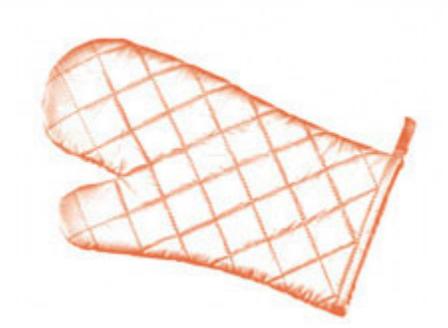


NUDELWALKER (ROLLHOLZ)  
zum Ausrollen der Teige.



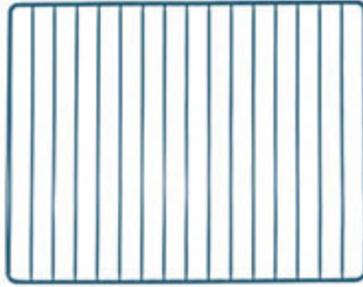
LANGES SCHMALES HOLZBRETT/BAGUETTEBRETT

Mit ihm hebt man längliche Teiglinge, die im Bäckerleinen liegen, auf das Backblech.



OFENHANDSCHUH

Er schützt vor Verbrennungen.



GITTERROST

Auf ihn wird das Backwerk nach dem Backen zum  
Abkühlen gelegt.

## DIE ZUTATEN FÜR GUTES BROT



Mir war es wichtig, dass so gut wie alle Rezepte mit Rohstoffen funktionieren, die in den Supermärkten in Bio-Qualität zu haben sind. Trotzdem sind einige Zutaten – wie Roggenflocken, Schrote oder Backmalz – nur in Bio-Supermärkten oder Reformhäusern erhältlich, manche Spezialmehle bekommen Sie entweder beim Müller direkt oder über das Internet. Bezugsquellen finden Sie auf **S. 206**.

Alle Zutatenmengen in diesem Buch sind in Gramm angegeben – auch die Flüssigkeiten. So wiegen Sie alles auf derselben Waage und müssen nicht zusätzlich mit Messbechern hantieren.

### MEHL

Für die Rezepte in diesem Buch werden Weizen, Roggen, Dinkel, Hirse, Mais, Buchweizen und Durum (Hartweizen) verwendet.

Ich habe die meisten meiner Brote mit den gängigen Bio-Mehlen gebacken, die hierzulande eine sehr gute Qualität haben. So gibt es sogar Roggen- und Dinkelvollkornmehle, die schonend in der Steinmühle gemahlen werden. Leider versenden in Österreich nur wenige Mühlen in Haushaltsmengen.

Wenn Sie bereits eine Getreidemühle haben, dann ist das sicherlich ideal. Einige Bäcker in diesem Buch schwören auf die frische Vermahlung des Getreides, weil Vollkornmehle, die mit dem Keimling gemahlen werden, nur dann ihre volle Qualität entwickeln. Lassen Sie aber frisch gemahlene Mehl einige Tage abliegen, da sich dann die Backeigenschaften verbessern.

**VOM GETREIDEKORN ZUM MEHL:** Alle Getreidearten gehören zur Familie der Gräser. Ihre Körner sind wahre Wunder der Natur, die alle die gleiche biologische Aufgabe haben: Im Inneren sitzt der Keimling, er bildet nur 3 Prozent der Kornmasse und enthält Eiweiß, Fett, Vitamine und Mineralstoffe. Er ist so komplex aufgebaut, dass er die gesamte Information für das Wachstum der Pflanze in sich trägt. Bei der industriellen Mehlherstellung wird dieser wertvollste Teil des Getreidekorns so gut wie immer entfernt, da er das Mehl schnell ranzig werden lässt.

Umgeben ist der fetthaltige Keimling vom Mehlkörper, ca. 75 Prozent der Kornmasse, der ihn so lange ernährt, bis er selbst Wurzeln schlägt. Diese Kornmasse besteht hauptsächlich aus Stärke- und Eiweißzellen und ist Grundlage für unser Mehl.

Die Schale ist die äußerste Schicht des Korns, auch Kleie genannt. Sie besteht aus unverdaulichen Rohfasern und enthält viele Mineralstoffe.

**VERMAHLUNG:** Getreide kann unterschiedlich fein vermahlen werden – zu Mehl, das am feinsten ist, und zu Dunst und Grieß, die grobkörniger gemahlen sind. Schrot benennt Getreidekörner, die ungeschält grob geschrotet werden und Kleie ist der Schalenanteil des Korns. Sie wird hauptsächlich als Futtermittel verwendet, in der Vollwerternährung dient sie auch als Ballaststofflieferant.

**MEHLTYPEN:** Die Kennzeichnung der Mehle und ihres Mineralstoffgehalts erfolgt in Österreich (ebenso in Deutschland) über die Typenzahl auf der Packung. Die Typenzahl verrät etwas über die Helligkeit des Mehls: Je höher die Typenzahl, umso höher ist der Anteil an Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen und desto dunkler ist auch das Mehl. Mehle mit hoher Typenzahl sind dunkler, weil auch die Randschichten des Korns mitvermahlen werden. Helle Weizenmehle der Typen 480 bis 700 werden auch nach ihrem Feinheitsgrad unterschieden. Sehr fein gekörntes Mehl nennt man „glatt“, gröberes „griffig“ oder „doppelgriffig“.

Vollkornmehl wird nicht typisiert.

MEHLSORTE	TYPENBEZEICHNUNG ÖSTERREICH	TYPENBEZEICHNUNG DEUTSCHLAND
Weizenmehl	Type W480 (Kuchenmehl)	Type 405
Weizenmehl	Type W700 (Bäcker- oder Semmelmehl)	Type 550
Weizenmehl	Type W1600 (Brotweizenmehl)	Type 1050