

Einfach gutes Brot



Foto: Deinzer

Wer die Backstube von Klaus Deinzer in St. Helena, einem Ortsteil von Simmelsdorf im Nürnberger Land, betritt, spürt sofort die wohlige Wärme. Heute ist Ruhetag, nur einige Kärwa-Brötchen müssen ausgeliefert werden. Dennoch ist der 25 Tonnen schwere Holzbackofen aus Stahl und Schamottsteinen nicht abgekühlt. Als Deinzer einmal nach zwei Wochen aus dem Urlaub zurückkam, hielt der Ofen immer noch eine Temperatur von 75 Grad. Um die 230 Grad zum Brotbacken zu erreichen, muss der kalte Ofen schon drei Tage kontinuierlich geheizt werden. Aber das passiert selten. Normalerweise wird er zweimal täglich angeschürt.

Anschüren ist tatsächlich der richtige Begriff, denn dies geschieht in St. Helena schon immer mit naturbelassenem Holz – direkt in der Backkammer des Ofens. Das Holz stammt aus der Region, von Bauern aus der Nachbarschaft versteht sich. Hierzu eignet sich hervorragend die heimische Fichte, da sie schneller zerfällt als etwa das bei Kaminbesitzern beliebte Buchenholz. Allerdings: Andere Bäcker können ihr Brot ebenfalls Holzofenbrot nennen, obwohl sie in einer getrennten Kammer zum Beispiel mit Pellets anfeuern.

Beim Holzofenbrot mit dem Zusatz „Original“ indes werden bei 230 Grad Glut und Asche aus der Backkammer herausgehakt. Hat der Ofen dann die gewünschte Backtemperatur von 210 Grad erreicht, wird mit abfallendem Temperaturverlauf ohne Nachheizen gebacken.

Es geht um Geschmack

Rückblick: Schon während seiner beruflichen Zeit in Thüringen und Baden-Württemberg errichtete Deinzer in seinem Garten in Großengsee, dem Nachbarort von St. Helena, aus dem er auch stammt, einen Holzbackofen für den Hobby-Betrieb. Als ihm die Nachbarn regelmäßig das Brot aus den Händen rissen, sah er sich bereit für den nächsten Schritt: Er übernahm die ehemalige Holzofenbäckerei in St. Helena, die wegen Nachfolgeproblemen hatte schließen müssen, und eröffnete sie neu.

Macht sich Deinzer ans Werk, geht nichts schnell, schnell. Mindestens 19 Stunden reift sein Drei-Stufen-Sauerteig, um auf schonende Weise möglichst viele Aromen zu entfalten. Die lange Ruhezeit sorgt auch für deutlich bessere Bekömmlichkeit und längere Haltbarkeit des Brotes. Anschließend wird es so wie früher 70 Minuten gebacken.

Nur Brot zu backen – das war dem gelernten Bäcker- und Konditormeister irgendwann zu wenig. Ihm lag es schon immer am Herzen, seinen Kunden die Vielfalt der etwa 3200 Brotspezialitä-

Klaus Deinzer aus der Fränkischen Schweiz ist Brotsommelier, sein Metier ist das Holzofenbrot – das Original. Er sieht sich als Botschafter für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Wir haben ihn in seiner Backstube besucht.

VON HARALD SCHIEDER

täten näherzubringen und zu vermitteln, wie gutes Brot wirklich schmecken kann. Als die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks im Jahr 2015 eine Zusatzausbildung zum Brotsommelier ins Leben rief, war er sofort dabei.

Aus dem Französischen stammend, bezeichnete der Begriff Sommelier ursprünglich die mittelalterliche Tätigkeit des Mundschenks, er bezog sich zuerst ausschließlich auf Wein. Heute schenkt der Sommelier nicht nur aus, sondern er berät seine Gäste oder Kunden zum Beispiel darin, welche Kombinationen mit anderen Speisen und Getränken möglich und schmackhaft sind. Um das kenntnisreich zu tun, gibt es längst Zusatzausbildungen. Obri-

gens nicht nur zum Wein- oder Brotsommelier, sondern auch in Sachen Bier, Schokolade oder Wasser.

Wer Brotsommelier werden möchte, muss eine erfolgreiche Ausbildung zum Bäckermeister mit mindestens fünf Jahren Berufserfahrung vorweisen können. Ein vergleichbarer Abschluss aus der Lebensmittelbranche, zum Beispiel ein abgeschlossenes Studium der Ernährungswissenschaften, wird ebenfalls akzeptiert – vorausgesetzt man hat Praxiserfahrungen im Backen. Für den Brotsommelier steht Sensorik im Vordergrund, also die Auseinandersetzung mit Aromen, Inhaltsstoffen und deren Zusammensetzung im Brot.

Ohne Übung geht es nicht. Ein angehender Brotsommelier muss seine Sinne regelmäßig schulen und einzelne Aromen blind erkennen können.



Muss auf 230 Grad hochgeheizt werden, bevor der Spaß beginnt: Klaus Deinzers Ofen in St. Helena.

Theoretische Hintergrundinformationen zu Geschichte und Brotkultur, Ernährung oder Brotspezialitäten runden die Ausbildung ab. Geübt werden auch „Bread-Pairings“: Welches Brot passt zu welchem Getränk oder welcher Speise? Zum Ende der neunmonatigen Zusatzausbildung muss eine 60-seitige Abschlussarbeit angefertigt werden. Diese schrieb Klaus Deinzer – wie könnte es anders sein – über Holzofenbrot.

Aber wie beurteilt der Profi die Qualität eines Brotes? Man arbeitet sich von außen nach innen vor, erklärt Klaus Deinzer. Natürlich hat ein Baguette anders auszusehen als ein Holzofenbrot. Außerdem spielt die Kruste eine große Rolle. Eine kräftige Kruste wirkt animierend und hält die Feuchtigkeit besser im Brot. Aber auch geschmacklich ist sie ausschlaggebend: 80 Prozent der Aromen gehen alleine von der Kruste aus. Wenn man das Brot anschnidet, wird die Lockerung der Krume, des inneren weichen Teils des Brotes, beurteilt. Hier ist wichtig, dass

das Brot einheitlich gebacken ist und keine allzu großen Löcher vorhanden sind. Auch in diesem Fall werden die Brotarten unterschiedlich betrachtet: Baguette aus Weizen sollte eine wesentlich luftigere Krume aufweisen als etwa das Holzofenbrot mit seinem sehr hohen Roggenanteil.

Bevor es ans Riechen oder Schmecken geht, wird noch die Textur, also die Beschaffenheit des Brotes untersucht. Beim Durchschneiden sollte nichts am Messer kleben bleiben. Die Elastizität des Brotes ist gut, wenn es nach dem Drücken wieder zurückfedert. Nun wird geschnuppert! Das beste Brot weckt sofort die Lust hineinzubeißen und lässt im Idealfall das Wasser im Mund zusammenlaufen. Der Brotsommelier muss aber auch die einzelnen Aromen erkennen, um dies dann an die Kundschaft weitergeben zu können.

Außerdem bestimmen die vier Grundgeschmacksrichtungen süß, sauer, salzig und bitter die hauptsächliche Einordnung des Brotes. Da aber jeder Mensch einen etwas anderen Geschmack hat, wird vor allem danach beurteilt, ob ein Brot den typischen Voraussetzungen einer bestimmten Sorte entspricht.

Die Fortbildung zum Brotsommelier war für Deinzer der logische Schritt nach der Ausbildung zum Bäcker und Konditormeister – ganz im Sinne seines Leitsatzes, der auch im Verkaufsräum seiner Bäckerei in St. Helena an die Wand geschrieben steht: „Natürliche Zutaten, gepaart mit Leidenschaft, Hingabe, Zeit und Wissen. Das sind die Zutaten für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.“ Eben echtes Handwerk.

80 Prozent der Aromen gehen von der Kruste aus