

Ingmar Henslers
kleiner
Erklärungspfad

Guten Appetit



www.baecKerei-hensler.de

Fall 5: Fabrik oder Handwerk?

Immer wieder hört man über Fabrikbrötchen ein "bäh" und das Gegenteil über das Brötchen vom Bäcker um die Ecke. Doch was ist eigentlich tatsächlich dran an dieser Haltung? Hier also ein kleiner, natürlich auch bloss subjektiver Einblick:

I. Alles nur Chemie bei denen!

Tatsächlich? Dann dürften solche Produkte nur mit Kennzeichnung verkauft werden. Ausserdem kostet die sogenannte Chemie natürlich auch Geld, wohingegen eine entsprechend "natürliche" Herstellung in einer Fließbandproduktion sogar noch positiv bemerkbar machen kann.

II. Also ist das Fabrikbrötchen am Ende noch genau so gut wie das Gute von meinem Baecker?

Naja, ich habe irgendwie etwas gegen den Begriff "gut". Ich würde es eher Geschmackssache nennen. Denn es sind sehr viele Faktoren, die den Endgeschmack und die Eigenschaften eines "guten" Broetchens ausmachen, nicht zuletzt das Umfeld in dem es gekauft wird.

III. Soll ich mein Broetchen etwa nicht in der Bäckerei Hensler, sondern bei jemand anderem kaufen?

Nein, natürlich nicht. Denn selbstverständlich sind meine Brötchen die Besten auf der Welt ;-). Man sollte eben wissen was einem schmeckt, denn in den Zutaten unterscheiden sich Brötchen im allgemeinen nicht merklich.

IV. Was? Bei euch auch Chemie drin?

Jepp, Natriumchlorid, Hydrogeniumhydroxid, Saccharose und natürlich das begehrte Ethanol. Auf gut deutsch: Salz, Wasser, Zucker und die Hefe machts dann zu Alkohol. Die Zutaten alleine sind halt nicht, die Dosis macht das Gift.

V. Gift? Das wird ja immer schlimmer.

Kein Panik, alles wird gut. Jedes Brötchenteigrezept ist nun einmal anders und jedes orientiert sich an bestimmten Anforderungen. Und je grösser die Produktionsmengen, desto grösser auch die Kompromisse die sich durch die verwendeten Maschinen einschleichen. Da wird dann aus einem Hensler-Brötchen, welches sich auch nach drei Tagen in der Tüte noch

essen lässt eben ein Brötchen, mit dem man nach wenigen Stunden Nägel in die Wand schlagen kann.

VI. Brötchen ohne Kompromisse, das ist was für mich - äh, was denn für Kompromisse???

Nun, wenn man sich die Gebrauchsanweisung einer Brötchenstrasse durchliesst, dann wird meist direkt ein Rezept vorgegeben. Ähnlich verhält es sich für automatische Abwiegevorrichtungen, grössere Teigteil-und-Wirkmaschinen und nicht zuletzt natürlich den Froster. In all diesen Maschinen darf natürlich kein Teig herumknatschen, soll sich von den Wänden lösen und brav auf den Ablagen liegen bleiben, soll auch am Ende des Fließbandes noch keine Übergare haben und auch noch etwas Rest-Ofentrieb bringen wenn es in der Filiale endlich aufgetaut und gebacken wird.

VII. Tiefkühlbrötchen??? Aber die backen doch direkt hinter der Theke!

Backen schon. Aber auftauen auch. Oder schonmal ne Teigmaschine in einer solchen Filiale gesehen? Oder gar einen

Bäcker???

Die Brötchen werden bei knapper Gare schockgefroren, damit sie den Lieferwagen überstehen. Auch an diese Behandlung muss der Teig angepasst sein und bekommt dafür oftmals eine geringe Fettzugabe. Aber man kann sich vorstellen, dass eine Frostung einem ungebackenen Brötchen nicht unbedingt gut tut.

VIII. Aber das Backen an sich, das kriegen die doch zumindest hin, oder?

Jein. Da in den Filialen ja keine ausgebildeten Bäcker für die Brötchenqualität sorgen können, sondern "nur" Verkäuferinnen, muss dieses System quasi idiotensicher sein und damit keine Individualität zulassen, kann also auf Unterschiede in Mehlqualität oder Luftdruck/Wetter (hat durchaus Auswirkungen!) keine Rücksicht nehmen. Zudem lässt die schiere Menge des abzubackenden Gebäcks einen Etagenofen meist nicht zu, weswegen man einen Stickenofen (Umluftprinzip) verwendet. Diese Öfen trocknen die Kruste weit mehr aus als andere Öfen, es kommt also ein zwar lecker knuspriges Brötchen aus dem Ofen, das aber sofort gegessen werden muss, weil es sonst noch knuspriger/trockener würde.

IX Die verkaufen also trockene Brötchen?

Nein, ganz so extrem würde ich das nicht formulieren, denn es werden ja meist alle zwei Stunden neue Brötchen gebacken und vor allem die alten aus der Auslage genommen. Aber dass das Brötchen auf dem Heimweg nur bei Regen nicht trockener wird kann man sich wohl denken - aber das gilt für praktisch alle Brötchen.

X. Und wo genau ist der Unterschied zum handwerklichen Brötchen?

Nun, Fabrik heisst Industrie heisst überwiegend maschinelle Herstellung. Ich spare mir viele dieser Maschinen und somit auch all diese Kompromisse in der Teigführung. Nicht zuletzt dadurch kommt der typische Hensler-Geschmack zustande. Zum Schluss noch einen Hinweis zur Aufbewahrung: In der Tüte mit einer (gelochten) Plastiktüte darüber funktioniert es am Besten. Brot nicht in einer Plastik- sondern einer hölzernen Brotkiste aufbewahren, die ab und zu ein wenig mit Essig ausgewaschen wird zur Vermeidung von Schimmelbildung. Aber dazu mehr das nächste Mal!