

Die Kunst des Backens



Eigentlich ist alles beim Alten geblieben, und doch hat sich viel getan. Auch heute braucht man zum Brotbacken die Zutaten: Mehl, Wasser, Salz und als Teiglockerungsmittel Hefe bzw. Sauerteig. Doch der Einsatz moderner Maschinen und die Entwicklung neuartiger Zutaten und Techniken haben das Backen leichter gemacht und ermöglichen eine Vielfalt, die Anfang dieses Jahrhunderts nicht denkbar gewesen wäre. Das alles wäre natürlich nichts, gäbe es nicht die Bäcker. Mit ihrer Sorgfalt, Sachkenntnis und Liebe zum Produkt haben sie immer

neue köstliche Brote und Kleingebäcke entwickelt, welche die Schweizer Backkunst so berühmt gemacht haben.

So fing alles an

Die Geschichte des Brotes ist fast so alt wie die Geschichte der Menschheit. Bereits 3000 v. Chr. entstanden im alten Ägypten die ersten gewerblichen Bäckereien. Durch den Zug der Römer über die Alpen gelangte die Kunst des Backens nach Mitteleuropa. Im Mittelalter wandelten sich hier die Hausbäckereien zu gewerblichen Betrieben. Kurz darauf entstanden die Bäcker- und Müllerzünfte, die ältesten Zünfte überhaupt.

Der Technik sei Dank

Der technische Fortschritt hat vieles möglich gemacht, auch für die Bäcker. Moderne Teigknetmaschinen, die Entwicklung neuartiger Dampfbacköfen, Garschränke, aber auch die Zutaten wie Zucker oder verschiedene Fette ermöglichen die Produktion ganz neuer Backwaren, die Genießer in der ganzen Welt zu schätzen wissen.



Das Backen ist des Bäckers Lust

Über Jahrtausende blieb der Bäckerberuf im wahrsten Sinne des Wortes ein reines Handwerk. Erst um 1900 begann mit der Entwicklung einer größeren Teigknetmaschine in Frankreich und einem Dampfbackofen in England zögernd die Einführung von Maschinen in den Backstuben. An dem Backprozess selbst konnte aber auch die Industrialisierung nichts ändern.



Abwiegen und Teiglockerung

Alle Zutaten werden entsprechend einer Rezeptur abgewogen und in den Knetbottich gegeben. Roggenhaltigem Teig wird zur Teiglockerung, Geschmacksbildung und Frischhaltung Sauerteig zugeführt und kurz in langsam drehenden Knetmaschinen vermengt. Weizenmehlteige werden durch Hefe gelockert und über längere Zeit in schnell-drehenden Maschinen geknetet.

Teigruhe

Durch das Kneten werden die Quell- und Teigbildungsvorgänge angeregt. Damit sie sich voll entfalten können, ruhen Weizenteige 30 Minuten bis mehrere Stunden, je nach Triebführungsart.. Aufwirken und Stückgare Beim "Wirken" wird jedes Teigstück noch einmal durchgeknetet, um Gärblasen zu beseitigen. "Aufwirken" nennt sich der Vorgang, um das gewirkte Teigstück in seine endgültige Form zu bringen. Zur "Stückgare" ruhen die Teigstücke nochmals unter exakt klimatisierten Bedingungen, damit der Teig seine volle Lockerung erhält.

Beeinflussung der Gärung

Der Verlauf der Gärung wird im Wesentlichen durch 2 Faktoren beeinflusst:

1. Die Temperatur

Da es sich bei der Gärung um eine chemische Reaktion handelt, kann die Intensität, mit der die Reaktion abläuft mit Hilfe der Temperatur beeinflusst werden. Generell gilt: Je höher die Temperatur ist, um so schneller läuft die Reaktion ab und umgekehrt. Diese Regel hat jedoch eine Einschränkung: Der Teig und damit die Hefe, darf während der Gärung niemals einer Temperatur ausgesetzt werden, die höher als 40 °C liegt. Oberhalb dieser Temperatur gerinnt das Eiweiß der Hefepilze, die Hefen sterben sofort ab und der Teig ist "tot".

2. Die Dauer

Je länger die Gärung andauert, um so mehr der großen Stärkemoleküle werden durch die Enzyme zerlegt und um so mehr Kohlendioxid entsteht im Teig. Auch diese Regel hat eine Beschränkung: Dauert die Gärung zu lange an, werden zu viele Stärkemoleküle zu kurzen Teilstücken zerlegt und der Teig verliert dadurch die Fähigkeit, das entstandene Kohlendioxid im Teig zu halten. Das Kohlendioxid entweicht aus dem Teig, der Teig fällt zusammen, man sagt, der Teig "ist übergegangen".

Backen

Die Brotsorte bestimmt, wie unterschiedlich heiß und lange der Brotteig gebacken wird. Je nachdem, ob das Brot "freigeschoben" (ohne andere Brote zu berühren), "angeschoben" (dicht an dicht), im Kasten oder in Dampfkammern gebacken wird, entwickelt sich die Kruste.



Qualitätskontrolle

Seit Jahrzehnten unterzieht sich das Backgewerbe freiwilligen Qualitätskontrollen. Außerbetriebliche Brotprüfungen werden nach einem einheitlichen Bewertungsschema durchgeführt. Die amtliche Lebensmittelüberwachung führt zudem Betriebskontrollen und stichprobenhafte Produktprüfungen durch. In jedem Fall genießt der Verbraucher ein einwandfreies Produkt, das nur Gutes enthält.

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Verführerischer Duft, knusprige Frische, unübertroffene Vielfalt und Qualität haben die schweizerische Backkunst berühmt gemacht.