

Artisan[®]

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSKUNST UND SLOW BAKING

REPORTAGE

Brotsucht in Waiblingen

ab S. 32

BROTSOMMELIER
Milchsäure aus
der Käserei

ab S. 18

IDEEN FÜR GEBÄCKE
Moderne
Pâtisserie

ab S. 24

GOGREEN

Klimaneutraler Versand
mit der Deutschen Post

Qualitätsprodukte: Frühlingswaffeln ab S. 58

Brote mit Persönlichkeit

HAUSEIGENE SAUERTEIGE, HOCHWERTIGE ZUTATEN UND ORIGINELLE NAMEN ZEICHNEN DIE BROTE DER „BROTSUCHT“ IN WAIBLINGEN AUS. DIE IDEE ZU DER KLEINEN BÄCKEREI HATTEN ZWEI BROTENTHUSIASTINNEN DAHEIM AM KÜCHENTISCH.

Wer sich mit Brotbacken beschäftigt, stößt früher oder später auf Hermann, den berühmten Sauerteig, der unter Hobbybäckern gern weitergegeben wird. Susanne Ebrahim und Tina Laubengeiger haben ebenfalls in ihrer Freizeit mit dem Brotbacken begonnen, aber schließlich ihre eigene Bäckerei eröffnet. Ihren seit 2018 genutzten hauseigenen Sauerteigen haben sie dabei eigene Namen gegeben, und gleich eine Charakterbeschreibung dazu. So ist Bruno ein kräftiger, gutmütiger Roggensauerteig, der nach Apfel duftet. Diva ist eine umtriebige, fruchtige und eher süßliche Weizensauerteigkultur. Jogi ist dagegen ein beson-

ders triebstarker und sehr heller Weizensauerteig mit Joghurtaromen. Seit 2023 ergänzt Gerda das Trio, eine feine, rassige Dinkelsauerteigkultur. Eine weitere Besonderheit der Backstube sind die regionalen und internationalen Verkaufsbezeichnungen der Brote, wie Japaner, Engländer oder auch Hegnacher, Schrozberger oder Schwabe. „Jedes Brot hat bei uns seinen eigenen Charakter, gewissermaßen sogar eine Persönlichkeit. Daher sollte es einen Namen bekommen, der Bezug auf die Inhaltsstoffe oder die Herstellung nimmt. Zudem gehört es zu einem guten Marketing eine kleine Geschichte zu erzählen. Und unsere Geschichten zu jedem Brot sind au-

Susanne Ebrahim war früher in einem Mercedes-Autohaus tätig und hat sich von der Backbegeisterung ihrer Freundin Tina Laubengeiger anstecken lassen.

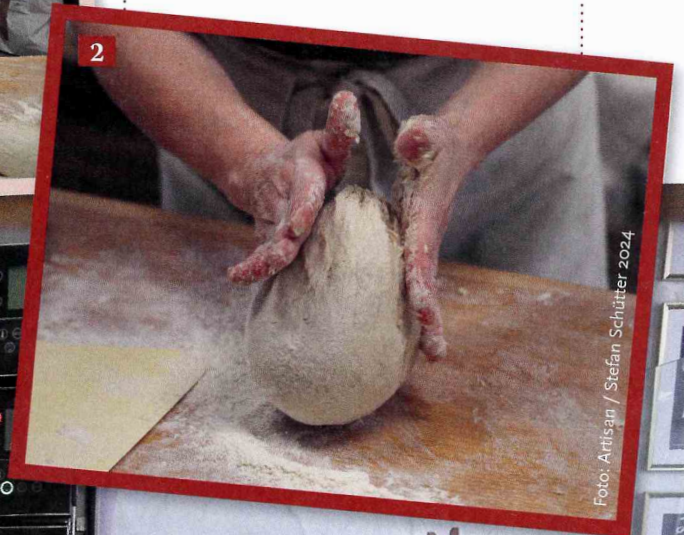
Der langzeitgeführte Teig für das Hegnacher lagert, ebenso wie die Teige der anderen Brotsorten, über Nacht in der Kühlung.



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024



[1] Der Emmer für das Hegnacher stammt aus dem nahen Hegnach, vermahlen von der Hegnacher Mühle. Dabei ist rückverfolgbar, auf welchem Feld das Urgetreide gewachsen ist. [2] Da Emmerteige besonders empfindlich sind, wirkt Laubengeiger die Teiglinge nicht kraftvoll, wie bei einem Weizenteig, sondern bringt sie mit nur wenig Druck in Form.



thentisch“, erklären die beiden. Das Brot mit Hanfsamen heiße beispielsweise Kalifornier, weil man in diesem US-Bundesstaat ja im Umgang mit Hanf und vielem anderen recht großzügig sei. Im Engländer ist dagegen echter Porridge drin, während der Orientale ein Dinkelbrot mit sehr dunkel gersteten Saaten ist. „Mit jedem neuen Brot wird die Namensfindung jedoch schwieriger. Allerdings haben wir mit 16 Sorten jetzt ein solides Grundsortiment, das wir nur noch punktuell verändern wollen.“ Alle Brote werden nach einem rollierenden System hergestellt, mit einem festen Backplan für jeden Wochentag, ergänzt mit saisonalen Spezialitäten. So gibt es beispielsweise zur Weihnachtszeit Stuttgarter Hutzelbrot, ein traditionelles, schwbisches Früchtebrot mit insgesamt etwa 70 % Trockenfrüchten und fast keinem Mehl. „Bei uns hier heißen die Drrpflaumen Hutzeln, und das Geback geht auf das Märchen vom Hutzelmännlein von Eduard Mörike zurück.“

Professionelle Planung. Für ihre eigene Bäckerei haben die beiden Frauen eine Genehmigung der örtlichen Handwerkskammer, zudem haben sie erfolgreich eine Sachkundeprüfung abgelegt, nur bezogen auf Brot. Ergänzend hat

Hegnacher

„Hegnach kennt hier jeder, denn es ist ein Nachbarort von Waiblingen. Außerdem ist unser Hegnacher ein sehr leckeres Brot und daher inzwischen unser beliebtester Artikel“, erklären die beiden Bäckerinnen. Das Emmerbrot

mit 35 % Vollkorn und einem kleinen Weizenanteil

enthält zudem Salz, Biohefe und Malz sowie Joghurt, Honig und Kernöl als weitere natürliche Backmittel. Bei Brotsucht wird das Hegnacher für eine tolle Kruste bewusst freigeschoben, obwohl das bei dem empfindlichen Emmerteig anspruchsvoll ist. Die Idee für das Brot lieferte ein Rezept in einer Zeitung. Der Knackpunkt war die optimale Dosierung des Weizensauerteigs, der letztendlich weniger als 10 % der Gesamtmehlmenge umfasst. Als weitere Vorstufe gibt es ein Kochstck. Das 750 g Brot kostet 6,50 Euro.



Foto: Artisan / Stefan Schtler 2024

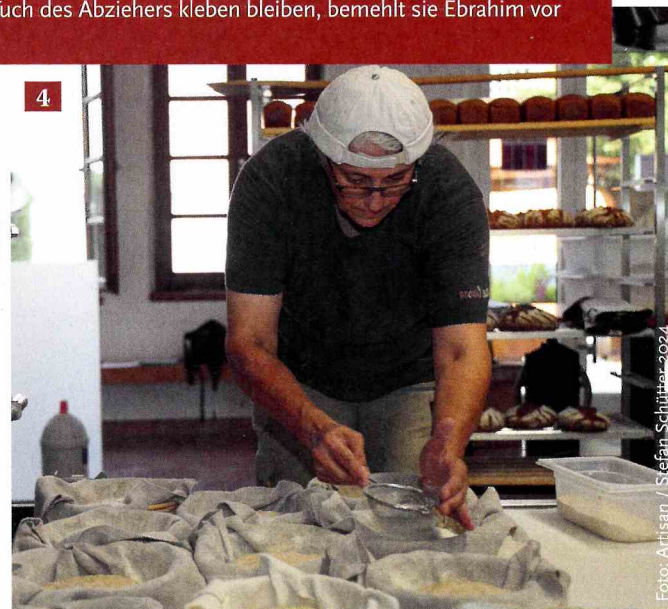
Laubengeiger ein einwöchiges Praktikum in einer Bäckerei gemacht. Ebrahim nahm dagegen an der Akademie Weinheim am Ofenfhrer-Kurs teil, denn die Kurse sind nicht nur für Bcker, sondern auch für Quereinsteiger offen. Für diese wird dort sogar die Sachkundeprüfung mit Vorbereitungskurs angeboten. „Man kann sich allerdings schon fragen, warum eine Pizzeria einfach so ihre eigenen Teige machen kann, ohne Eintrag in die Handwerks-

rolle. Für uns war es dagegen sehr aufwändig alle nötigen Genehmigungen zu bekommen“, resümieren die beiden ihre Erfahrungen mit der Bürokratie. Die Entscheidung zur Gründung einer eigenen Bäckerei fiel bereits vor der Coronapandemie. Laubengeiger hatte seinerzeit viel Zeit sich intensiv mit dem Backen zu beschäftigen. Ein Grund dafür war, dass sie gekaufte Gebäcke immer schlechter vertrug und vermutete, dass das an der teilweise großzügig dosierten

[3] Zu zweit stellen die beiden Frauen inzwischen bis zu 300 Brote am Tag her. Nur am umsatzstärksten Tag, dem Donnerstag, kommt eine Aushilfe zur Unterstützung. [4] Damit die Hegnacher nicht auf dem Tuch des Abziehers kleben bleiben, bemhlt sie Ebrahim vor dem Aufsetzen noch einmal auf der Unterseite.



3



4

Foto: Artisan / Stefan Schtler 2024

Foto: Artisan / Stefan Schtler 2024



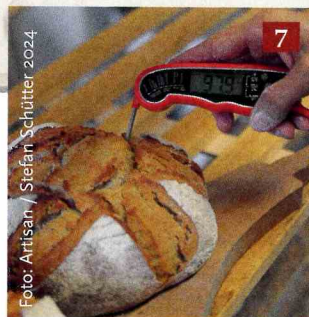
5

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024



6

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024



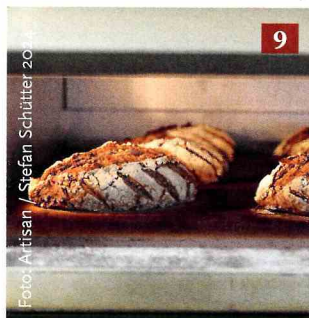
7

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024



8

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024



9

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024

[5] Die Emmerbrote stürzt Ebrahim mitsamt der Tücher aus den Körbchen, um die weichen Teiglinge nicht zu deformieren. Dann zieht sie die Tücher vorsichtig ab. [6] Für den maximalen Genusswert der Hegnacher wischt Ebrahim überschüssiges Streumehl mit der Hand ab, bevor sie die Teiglinge mit einer Baguetteklunge einschneidet. [7] Nicht nur beim Hegnacher bestimmt eine Kerntemperaturmessung den korrekten Zeitpunkt zum Ausbacken, der bei 98 °C erreicht ist. [8] Eine clevere Lösung für die luftige und schimmelfreie Aufbewahrung von Folien und Gärtüchern aus Naturleinen, ist der zweckentfremdete Einsatz von Sockenhaltern. [9] Der Österreicher ist ein Weizenmischbrot mit Walnüssen. Benannt ist er nach dem enthaltenen Heidemehl, einem österreichischen Buchweizenmehl.

Franzose

Der Franzose ist ein Sauerteigbaguette mit einem kleinen Anteil Biohefe. Das Stangenweißbrot wird mit Weizenmehl T65 label rouge hergestellt, einem traditionellen Baguettmehl aus Frankreich. Der Vertriebsmitarbeiter der Mühle war selbst bei Brotsucht vor Ort, um sich einen Eindruck zu verschaffen, denn die Mühle liefert nicht an jeden. Der Franzose zeichnet sich durch eine zartsplittige Kruste mit Karamelduft sowie eine luftige und doch bissfeste Krume aus. Das 270 g-Brot kostet 4,20 Euro.

Backhefe darin lag. Mit selbst gebackenen Sauerteig-Broten hatte sie dagegen nie Probleme. Letztendlich arbeiteten die beiden Freundinnen zunächst drei Jahre lang voll in ihren ursprünglichen Berufen weiter. Parallel dazu entwickelten sie an den Wochenenden aber bei einem Freund in einer kleinen Backstube mit Ladenofen, Knetter und Arbeitstisch ihr Brotsortiment und machten es verkaufsfähig. Im November 2022 eröffneten sie dann die Backstube „Brotsucht“ in einer alten Ziegelei. Dabei konnten sie für den Betrieb ihrer Elektroöfen auf den vorhandenen leistungsfähigen Starkstromanschluss zurückgreifen. Al-

lerdings war die Trafostation auf dem Gelände etwa 40 Meter entfernt, so dass die Vermieterin eine Versorgungsleitung in die Backstube legen ließ.

Leidenschaft und Sauerteig. „Wo früher Backsteine gebrannt wurden, backen wir jetzt Brot“, erklären die beiden Freundinnen. Für ihre „Brotsucht“ haben sie eine hohe Summe investiert. Die Gründerinnen hatten genug Selbstvertrauen, um eine Bäckerei aufzubauen, wussten aber natürlich nicht, ob diese wirklich funktioniert. „Aber nun gibt es uns seit fast zwei Jahren, wobei wir noch nicht über den Berg sind. Auch verdie-

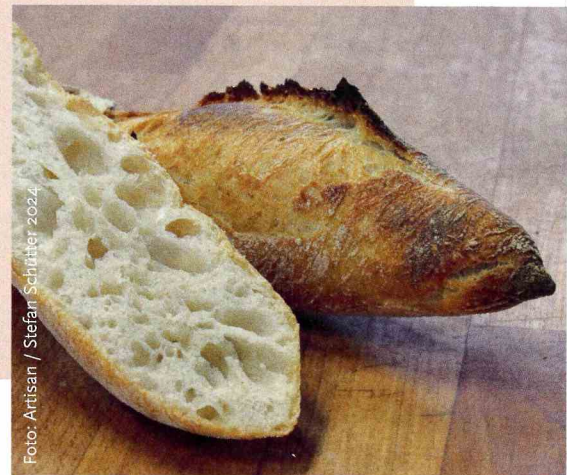


Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024



10



13



11



14



15



12

[10] Der Österreicher hat 29 % Vollkornanteil und einen Buchweizenanteil von 20 %. Er zeichnet sich durch einen würzig-herben Geschmack aus. [11] Die Franzosen genannten Baguettes werden erst vorgelängt, dann vorsichtig überschlagen und schließlich mit spitzen Enden ausgelängt. [12] Die einschießbereiten Franzosen kommen fachgerecht mit einem Baguettebrett in gleichmäßigen Abständen auf den Abzieher. [13] Dann werden sie nur ganz dünn bemehlt und mit einem französischen Baguettemesser im flachen Winkel eingeschnitten. [14] Der im Kasten gebackene Schwaibe ist ein 100 % Vollkornbrot aus den drei Getreiden Dinkel, Weizen und Roggen. Er wird allein durch Sauerteig gelockert. [15] Der Kalifornier ist ein Wurzelbrot mit einem hohen Saatenanteil von 26 %. Die Mischung aus Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Hanfsamen ist im Teig und dient als Dekor.

nen wir keine Reichtümer, bekommen jedoch sehr viel Lob. Schon allein dafür lohnt sich unser Einsatz.“ Viele Kunden von Brotsucht schätzen gutes Brot. Andere sind einfach neugierig. Ihnen bringen die beiden ihre besondere Qualität dann persönlich näher, denn den Verkauf ab 15 Uhr machen sie selbst. „Uns ist schon klar, dass es ein Privileg ist, einfach so ein Bäckereikonzept eröffnen zu können. Unsere einzige Bedingung war dabei: 12 Stunden Nachtruhe für uns. Daher sind alle Rezepte so aufgebaut, dass auch der Sauerteig in diesem Zeitraum keine Betreuung braucht.“ Bereits am Vortag wird für jede Brotsorte ein eigener Sauerteig in der benötigten Menge geführt. Damit der jeweilige Reifegrad in die Abläufe passt, stehen für die Ansätze mit Bruno, Diva, Jogi und Gerda vier verschiedene Anstellgüter bereit. „Unsere Natursauer sind bei uns gewachsen und haben ihre Eigenarten, die wir aber genau kennen. Daher können wir uns auf sie verlassen. Weil wir keine Klimaanlage haben, müssen wir die Teigführungen allerdings an die jeweilige Witterung anpassen.“ Das Sortiment besteht vorwiegend aus Broten, die allein mit Sauerteig gelockert sind. Da aber beispielsweise bei Emmerteigen der enzymatische Abbau besonders schnell abläuft, und die Gare allein mit Sauerteig zu lange dauern würde, enthält unter anderem das Hegnacher einen kleinen Biohefezusatz.

Ausgesuchte Zutaten. Bei Brotsucht geht es sehr transparent zu. Für alle Brote sind alle Inhaltsstoffe aufgelistet. Das Mehl kommt von Mühlen aus Deutschland, Frankreich, Italien und Österreich. Das Schwarzzroggenmehl stammt beispielsweise von der Haindl Mühle aus Österreich. Die Speditionskosten legt die Bäckerei auf ihre Verkaufspreise um. „Wir sparen nicht an den Zutaten, und wissen sogar genau, was in unseren Mehlen ist, die wir von handverlesenen Müllern beziehen. Während etwa beim



Japaner

Der Japaner ist eine Mischung aus Brioche und Toast. Der Teig mit Butter, Zucker und Eiern entwickelt einen so kräftigen Ofentrieb, dass die Herdhöhe in seltenen Fällen nur gerade eben ausreicht. Dann wird zum Ausbacken kurzerhand die Herdklappe ausgebaut. „Das geht ganz schnell. Inzwischen achten wir aber immer sehr genau auf die Gare, damit alles passt.“ Die Besonderheit des Japaners ist eine Vorstufe, die vom japanischen Milchbrot stammt, das für seine wattigweiche Krume berühmt ist. Die Vorstufe namens Tangzhong besteht aus Weizenmehl, das mit einer Schüttflüssigkeit, je zur Hälfte Wasser und Milch, klumpenfrei verrührt und dann aufgekocht wird. Dieser Mehlpudding verleiht dem Milchbrot und dem Japaner eine gute Frischhaltung von mindestens einer Woche. Für eine ganz feine Porung wird der Teig ausgerollt, wieder aufgerollt und, ähnlich wie bei der FourPieces-Methode beim Toast, jedoch in nur drei Stücken in Kästen gesetzt. Die einzelnen Teigstücke sorgen auch für die besondere Brotform. Der Japaner schmeckt getoastet am besten, idealerweise in Kombination mit einem Gänseleber-Aufstrich. Das 800 g-Brot kostet 7,50 Euro.

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024

italienischen Mehl Glyphosat verboten ist, ist dessen Einsatz in Deutschland lediglich nicht empfohlen.“ Ein italienisches Integrale, eine Art Weizen-Ruchmehl, mit Schalenanteilen für eine gute Wasseraufnahme, aber ohne Keimling, setzen die beiden Bäckerinnen beispielsweise für den Kanadier ein. Sie haben auch schon Backversuche mit einem anderen italienischen Mehl gemacht, vermahlen aus 200 verschiedenen Weizensorten, die auf einem Feld angebaut wurden. „Das Mehl ist toll, aber relativ teuer. Die Besonderheit muss man dann den Kunden überzeugend vermitteln. Vielleicht können wir etwas ähnliches bald auch regional bekommen, denn bei der OBEG Hohenlohe laufen bereits Feldversuche mit Weizenmischkulturen.“ Seit der Eröffnung liefert die Hegnacher Mühle bereits regionales Dinkelmehl, das 2023 allerdings vergleichsweise enzym schwach war. Die übliche Gegenmaßnahme, eine lange Teigführung, ist bei Brotsucht zwar ohnehin üblich, doch zum Ausgleich der Dinkelqualität wurden zusätzlich die Weizenanteile in den Rezepturen durch enzymstarken Manitoba-



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024

17



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024

18

[16] Die Kalifornier werden gewirbelt, um etwas mehr Spannung in die Teiglinge zu bringen, und dann nicht in Tücher, sondern in Backfolie eingezogen. [17] Die reifen Kalifornier kommen auf der Backfolie in den Ofen. Mit dieser Methode bleiben die weichen Teiglinge perfekt in Form. [18] Nur freitags und nur auf Bestellung gibt es Burger Buns, hergestellt aus einem Briocheteig, der von Hand abgewogen und gewirkt wird.

Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024

16



19



20



21

[19] Die Buns mit 10-12 cm Durchmesser sind hergestellt aus 100 % Weizenmehl, mit Milch, Vollei, Zucker, Butter, Salz, Hefe sowie dunklem und hellem Sesam als Dekor. [20] Die Tintenfischfarbe für die dunkle Variante der American black&white-Buns scheint es nicht in größeren Gebinden zu geben, aber so bleiben wenigstens keine Reste.

[21] Vier der 90 g schweren Buns kosten im Paket 5,50 Euro. Ihre Krume ist dank Milch, Butter und Vollei weich und elastisch. Der Geschmack ist mild und süßlich.

Weizen ersetzt. „Nur bei unserem Dinkelkeimbrot war die Dinkelqualität kein Problem. Das ge-

keimte Dinkelgetreide von der OBEG bringt von sich aus genug Enzyme mit.“ Für die Gare der weichen Teige haben sich Peddigrohrkörbchen mit eingelegeten Leinentüchern als optimal erwiesen. Für die Textilingenieurin Laubengeiger war der Einsatz der Tücher besonders naheliegend, nicht nur zum Einziehen der Baguettes. Alle Teigreste werden zur Vermeidung von Foodwaste mit abgebacken, aufgeschnitten und den Kunden zum Verkosten gereicht. „Unsere Spezialbrote, wie etwa unser Bayer, ein Gersten-Bierbrot, würde kaum jemand einfach so kaufen. Da muss man die Leute erst anfüttern. Beim Bayer merken sie dann, dass das Brot eine wunderbarwattige Krume, eine knusprige Kruste und einen unerwartet kräftigen Geschmack hat.“ Auch beim Engländer, einem Haferbrot mit Mandeln, brauchte es erst den Anreiz mit Probierhäppchen. Inzwischen hat das Brot aber seine Liebhaber. Nicht verkaufte Brote werden sortenrein geupcycelt. So entstehen aus

dem Japaner Auflaufscheiben oder dem Italiener knusprige Croûtons. Die Semmelbrösel vom Wiener, einem Brot aus Schwarzbrot, sind dagegen eine gute Zutat für aromatische Streusel. Und natürlich kommt Restbrot eingeweicht auch anteilig wieder in die Teige.

Exklusive Brote und Mittagstisch. Als zweites Standbein wollen sich Ebrahim und Laubengeiger ein Liefergeschäft für die Gastronomie aufbauen. Das Sternerestaurant bachhofer in Waiblingen erhält bereits Brote, die nach den Wünschen des Kochs entwickelt wurden. Der Koch hatte ein Brotrezept eines Schweizer Kollegen, der sein Brot selbst backt. So ein Brot wollte er auch haben. Die beiden Bäckerinnen mussten vier Wochen tüfteln, weil das Rezept unvollständig war und beispielsweise die Gärzeiten fehlten. Das Ergebnis war schließlich ein Kartoffelbrot mit Ruchmehl, das es nicht bei Brotsucht gibt, sondern nur exklusiv bei bachhofer. Als Event hat dieser eigens ein 7 Gänge-Brotmenü kreiert. „Unsere Brote waren in einigen Gängen zwar nicht mehr als solche erkennbar, die Gäste aber begeistert.“ Die



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2024

FACTS

Backstube „Brotsucht“

Ameisenbühl 37
71332 Waiblingen

Tel.: +49 (0)174 67 69 50 1
Internet: <https://brotsucht.de>
E-Mail: info@brotsucht.de

Geschäftsführung: Susanne Ebrahim,
Tina Laubengeiger

Verkaufsstellen: 1
Mitarbeiter Backstube: 0

Preise

Möhrenbrot 800 g:	6,90 Euro
Italiener 300 g:	3,90 Euro
Vinschgauer 450 g:	4,90 Euro
Orientale 800 g:	7,80 Euro
Kanadier 1 kg:	6,50 Euro
Pariser Mühlenbrot 1 kg:	6,90 Euro



[22] Wenn die Produktion abgeschlossen ist, werden die Brote im Eingangsbereich für den Verkauf arrangiert, um den sich Laubengeiger und Ebrahim auch selbst kümmern. [23] Das gesamte Sortiment mit 16 verschiedenen Gebäcken in einem rollierenden System hängt in Form dekorativer Plakate am Eingang an der Wand. [24] Jedes Plakat zeigt alles, was der Kunde wissen muss. Ein Gebäckfoto, Verkaufs- und Verkehrsbezeichnung, die besonderen Eigenschaften, Ausbackgewicht und Preis.



Bäckerei beteiligt sich auch an „Waiblingen erfrischt“, einem wöchentlichen Genussmarkt mit vielen Weingütern. Dort bietet sie als Snack unter anderem Brotscheiben mit einer Avocado-creme mit geröstetem Knoblauch an. „Wir möchten unseren Kunden einfach etwas Besonderes bieten, das er nicht überall bekommt.“ Das Brotsortiment soll daher bald um ein Handelswarenregal ergänzt werden, zum Beispiel mit Steirischen Kürbiskernen und Kürbiskernöl der Haindl Mühle. „Diese Produkte dürfen ruhig hochwertig sein, das passt zu unserem Konzept.“ Zusätzlich soll es zukünftig im Nachbarraum der Backstube einen wechselnden Mittagstisch geben, der natürlich brotlastig ist. Susanne Ebrahim möchte sich um dieses Gastroangebot kümmern, dann benötigt Tina Laubengeiger jedoch professionelle Unterstützung beim Backen. Bisher ist es noch eine kleine Herausforderung die Bäckerei überhaupt zu finden, denn das Gebäude der alten Ziegelei steht an einer Privatstraße, die Google nicht kennt. Bald soll aber eine offizielle Straße gebaut werden. Wenn die fertig ist, soll auch der Mittagstisch kommen.

sts / schuetter@baeckerwelt.de,
Tel: +49 (0)234 91 52 71-71
Mobil: +49 (0)170 362 11 76

Anzeige

www.backdorf.de
Telefon 0 73 71 / 93 77-66

HÄUSSLER

HOLZOFENBROT

Die Umsatzchance für Ihre Bäckerei!

