



Westdeutsches Brot-Angebot: „Auf dem Brot-Markt kann jeder machen, was er will“

„Etwas fade, nicht ganz rein“

In der Bundesrepublik fehlt ein wirksames Brotgesetz

Teigige Frühstücksbrötchen aus der Tiefkühltruhe, pap-pige Schnitten aus der Sterilverpackung — das deutsche Brot könnte besser sein. Im Land mit den meisten Brot-

sorten liegt das Backwesen im argen: Etikettenschwindel macht sich breit, Experten beklagen fragwürdige Prakti-ken der Teigzubereitung und ominöse Backmethoden.

In Notzeiten machten die Hungrigen alles zu Brot, was nur zu finden war. Über Jahrhunderte hinweg zerrieben sie die bitteren Eicheln zu Mehl, mitunter auch Schilfkolben und Binsenrispen. Sie kneteten Tonerde in den Teig, Tierblut sogar, sie mischten gehäckseltes Gras darunter und zerbröselte Baumrinde. Die „ungeheuerlichsten Brote, die je gebacken wurden“, sah der Rowohlt-Autor Heinrich Eduard Jacob („6000 Jahre Brot“) in jenen Fladen, die „zu 90 Prozent aus Fichtenrinde und Stroh“ bestehen.

Kürbiskerne und Sauerkraut sind heute noch darin zu finden. Nur sind es, wie Soja und Möhrensaft, Spinat und Kalk, keine Streckmittel mehr, sondern vorgeblich nahrhafte oder appetitliche Zutaten — Köder für Käufer, die längst keinen Mangel an Brot mehr haben, sondern eher ihre liebe Not mit dem Brot im Überfluß.

Da gibt es lange dünne und flache runde Brote, Röggelchen und Pumper-

nickel, Mohnbrötchen und Kaisersem-meln, Fladen mit heller Krume und dunkler Kruste, Fladen mit dunkler Krume und heller Kruste, Weißgebak-kenes als Zopfbrötchen oder als Flecht-semmel, Einpfänder für die Witwe und Riesenlaibe für die Party.

Sorten über Sorten: Roggenbrot neben Roggenmischbrot neben Roggen-schrotbrot, zwischen Ährensträußchen und Holzscheiten rheinisches Schwarz-brot, hannoversches Gersterbrot, Ham-burger Klöben. Da werden Land-, Bau-ern-, Holzofenbrote angepriesen, sol-che von Graham und welche von Stein-metz, Brot mit Kümmel, Zwiebel, Fen-chel, Majoran und Meersalz.

„Deutschland“, rühmt ein Werbetext für deutsches Brot, „ist das brotreichste Land der Welt.“ Rund 200 Brotsorten und 1200 Gebäckarten zählt der heimi-sche Backmarkt, nicht eingerechnet das Angebot der Nachbarländer, das auch nicht ohne ist; es gibt allein an die 30 Knäcke-Sorten.

Anders als die Kartoffel, die man-cher Wohlstandsbürger schon missen mag, ist das Grundnahrungsmittel Brot populär geblieben — Weißbrot (auf Weizenbasis) wie Schwarzbrot (auf Roggenbasis), jenes, so präzisiert Brot-Historiker Jacob, „im Ofen gebackene Produkt, hergestellt aus einem Teig, den Hefe oder andere Mittel gelockert und erhoben haben“. Andere Mittel: Backpulver fürs Weißgebackene, Sauerteig fürs Roggen- oder Mischbrot.

Jedenfalls halten 60 Prozent aller Deutschen das Brot für das wichtigste Nahrungsmittel — und für ein unver-fälschtes dazu. Anders als Austern, an denen sich auch Salmonellen labten, anders auch als Hähnchen, die vor Pharmaka nur so strotzten, kam Brot nie so recht in abträgliche Gerede.

Es ist, als verflüchtige sich ange-sichts knuspriger Fladen und glänzen-der Brezeln die Erkenntnis, daß Gebak-kenes zuallermeist ein Industriepro-dukt ist — Masseware aus dem Back-

automaten, der „Hirtenbrot“ und „Hüttenbrot“, „Bauernfein“ und „Bauernlaib“ in die Körbe häufelt, wie sie von deutschen Hirten und Bauern nie gesehen geschweige gebacken wurden.

Und wem ist nicht schon das vermeintlich frische Brötchen zum Frühstücksgarnis geraten: frisch aus der Kühltruhe, pappig die Kruste, pampig das Innere. „Die Brötchen“, weiß Professor Adolf Schulz, 67, „sind längst nicht mehr, was sie waren.“

Er weiß es genau. Der Bremer Wissenschaftler, Bäckerei-Technologie von Rang und jahrzehntelang an der Bun-

die Zunge verbrennt. Zum Bierbrot wird Gebackenes, ob ein Glas Bier in den Teig gekippt oder der gesamte Zug an Wasser durch Bier ersetzt wurde. Nur ausgesprochene Diätbrote bilden die Ausnahme, sie unterliegen der strengen Diätverordnung.

Die Mängel des Backwesens sind den Eingeweihten klar:

- ▷ Etikettenschwindel: Unter dem Anschein des Althergebrachten wird Industriebrot als ländliches Erzeugnis ausgegeben („mit Landbrotkruste“). Schulz: „Nicht selten eine horrende Etikettenmanipulation.“
- ▷ Gewichtsschinderei: „Relativ häufig“ (Schulz) wird Brot dadurch schwerer gemacht, daß ihm wasserbindende Mittel zugesetzt werden. Noch einfacher: Das Brot wird nicht voll ausgebacken.

schriften des Lebensmittelgesetzes verletzt“ (Schulz).

Zwar gibt es Bestimmungen, beispielsweise über Brotgewichte oder über die Zusammensetzung von Mehl. Auch gibt es einen Brotkatalog der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft mit 32 Spezialbrotsorten, der 1971 in Abstimmung mit Wirtschaftskreisen und der Getreideforschung geschaffen wurde. Aber die Erlasse reichen nicht, und der DLG-Katalog ist unvollständig und unverbindlich.

Ein neues Brotgesetz jedoch, im Entwurf seit 1970 fertig, ruht seither in den Schubladen des Ernährungs- und des Gesundheitsministeriums. Es enthält im Ansatz, was der Brotmarkt dringend brauchte: Bestimmungen über verschiedene umstrittene Brotsorten, über Mindestanteile für Rezepturen bestimmter Spezialbrote, über Zusatzstof-

Der Bäcker und Lehret.



Wem der du schaffst das liebe Brod,
die Stütze zu dem schwachen Leben,
Vor deines Hild weicht unsre Noth,
wirft du dich selbst zum Brod uns gebe.
O Himmels Brod mach ewig satt,
die Seele die vom Hunger matt!



Alte, moderne Teigzubereitung: Statt Sauerteig nehmen die Bäcker Fertigmehl und Trockensauer

desforschungsanstalt für Getreideverarbeitung in Detmold tätig, sieht das deutsche Backwesen im argen, und nicht nur er.

Denn ob Brötchen knusprig und frisch aus dem Ofen des Bäckers auf den Ladentisch kommen; ob sie bleich offeriert werden (aus dem Backautomaten, der um so rentierlicher arbeitet, je schneller er Brötchen auswirft — bis zu 120 000 je Stunde) oder aufgetaut aus der Kühltruhe; ob sie mit erstklassigem oder mit drittklassigem Mehl gebacken sind; ob sie aufgebläht sind durch künstliche Zusätze — nirgendwo ist das eindeutig geregelt.

Und ob einer Spinat ins Brot backt oder Eiweiß, Schinken oder Aminosäure — auch darüber gibt es keine bindenden Vorschriften. Pfefferbrot heißt Pfefferbrot, ob nun ein paar Krümel darin sind oder so viele, daß man sich

- ▷ Fragwürdige Frischhaltung: Bestimmte Konservierungsmittel und unzweckmäßige Verpackung beeinträchtigen vielfach den Geschmack der Backerzeugnisse — Angaben über die chemischen Zusätze fehlen in aller Regel auf den Etiketten.
- ▷ Fragwürdige Teigzubereitung: Bei Misch- und Roggenbrot benutzt jeder zweite Bäcker anstelle des herkömmlichen Sauerteigs ein industrielles Fertigprodukt, das sogenannte Fertig- oder Trockensauer; es ist häufig Bestandteil eines Fertigmehls, das nur noch mit Wasser versetzt werden muß — beides unter Fachleuten umstrittene Praktiken.

Weil in der Bundesrepublik noch das längst überholte Brotgesetz von 1930 gilt, „kann auf dem Brot-Markt praktisch jeder machen, was er will, soweit er nicht die allgemeinen Rahmenvor-

fe und deren Reinheitsgrad, über Gewicht, Verpackung und Kennzeichnung.

Daß es bislang nicht zur Verabschiedung des Gesetzes kam, liegt laut Schulz „an Kompetenzrängeleien zwischen Ernährungs- und Gesundheitsministerium“. Der Ernährungswissenschaftler Jürgen-Michael Brümmer von der Detmolder Bundesforschungsanstalt für Getreideverarbeitung machte noch einen anderen Grund aus: In den betreffenden Ministerien herrscht die Meinung, „daß der augenblickliche gesetzlose oder, wie man wohlklingender sagt, ‚liberale‘ Zustand bei Brot der beste sei“.

So bleibt, beispielsweise, weiter offen, was die Experten seit Jahren beschäftigt: ob spezielle Regelungen für die Verwendung von Fertigmehl und Fertigsauerteig erforderlich sind. Diese

Fertigprodukte anstelle der aufwendigen Sauerteigzubereitung ersparen den wirtschaftlich bedrängten Bäckern — seit 1960 mußten rund 16 000 Betriebe, ein Drittel der Bäckereien und fast die Hälfte der Brotfabriken, schließen — Zeit und Arbeitskraft.

Trockensauer ist umstritten, seit das Produkt Mitte der dreißiger Jahre auf den Markt kam. Denn für die Mehrheit der Brotfachleute gehört natürlicher Sauerteig unabdingbar zum Bauernbrot, wenn nicht gar zu jedem guten Roggen- und Roggenmischbrot. Argumente gegen das Fertigsauer:

- ▷ Wenn natürlicher Sauerteig, das Grundprodukt des Fertigsauers, getrocknet wird, sterben alle Mikroorganismen, insbesondere Hefen und Bakterien, ab. Die Folge: Bestimmte Aromastoffe können sich nicht bilden.
- ▷ Während natürlicher Sauerteig alle Stoffe selbst entwickelt, die er zur Reifung braucht, muß dem Fertigsauer Zitronensäure beigegeben werden. Die Folge: Das Brot schimmelt schneller.
- ▷ Um den Schimmel zu bekämpfen, werden dem Brot Schimmelverhütungsmittel (Propionate und Sorbinate) beigegeben. Die Folge: Man schmeckt's.

Bereits Mitte der fünfziger Jahre fanden die Mainzer Ernährungswissenschaftler Menden und Cremer, bei Trockensauer-Brot sei „die Bekömmlichkeit herabgesetzt“. Der Detmolder Brümmer stellte fest: „In mehreren zum Teil großangelegten Verkostungsversuchen nicht nur an unserer Anstalt stellten sich eindeutige Unterschiede zwischen direkt (mit Fertigsauer) und indirekt (mit Natursauerteig) geführten Broten heraus. In allen Fällen wurde von den Befragten das Sauerteigbrot als abgerundeter bezeichnet.“ Bei späteren Tests erhielten die Fertigsauer-Brote Geschmacksnoten wie „etwas leer“, „wenig aromatisch“, „nicht ganz rein“, „etwas fade“.

Ein mit Fertigsauer gebackenes Brot, so drei Detmolder Wissenschaftler, erreiche allenfalls dann die Qualität des Natursauerbrotes, wenn „mindestens zwei Drittel der zur Versäuerung des Roggenmehles notwendigen Säuremenge aus Sauerteig“ stammen. „Unter solchen Voraussetzungen“, folgert Professor Schulz, „ist es weit rationeller und billiger, auf den Gebrauch von Fertigsauer ganz zu verzichten.“

Das tut die Branche aber keineswegs — sie ließ sich im Gegenteil vor Gericht bescheinigen, daß Sauerteig nun einmal Sauerteig sei, natürlich hin, getrocknet her. Im Jahre 1973 gewann die Vereinigte Kunstmöhlen Landshut Rosenheim AG einen Prozeß mit der These, „daß bei Verwendung des getrockneten Natursauers (= Fertigsauer oder Trockensauer) praktisch dasselbe Bauernbrot hergestellt werde wie frü-

her“. Der Landshuter Richter folgte dem „international bekannten Sachverständigen“ Doktor Hoepfner.

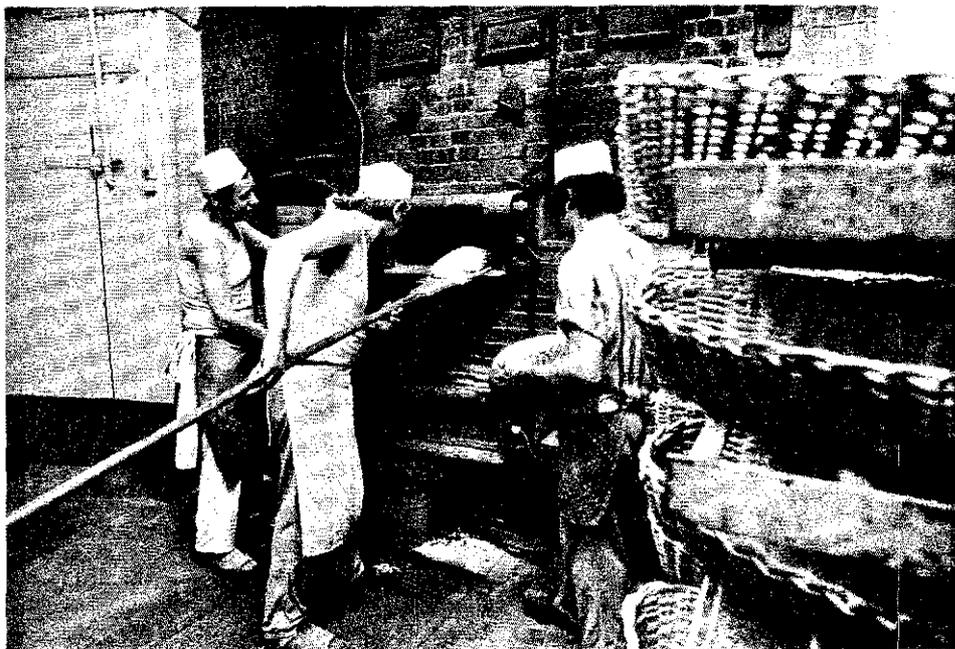
Mit dem „international bekannten Sachverständigen“ hatte das Gericht den Bock zum Bäcker gemacht: Hoepfner war damals Chemiker der Firma Ireks-Arkady GmbH in Kulmbach, jenem Trockensauer-Hersteller, der den Landshuter Mühlen das Trockensauer für ihr Fertigmehl lieferte.

Dieser für die Öffentlichkeit weithin verborgene Streit für und wider das Fertigsauer setzt fort, was nachgerade zu einem Charakteristikum der Back-Historie geworden ist: die Auseinandersetzung darüber, mit welchen Mitteln und Substanzen Brot gebacken werden darf — geschichtsnorisch spätestens seit 1673, als sich an der Pariser Universität die Gelehrten darüber zankten, ob ein mit Hefe gebackenes

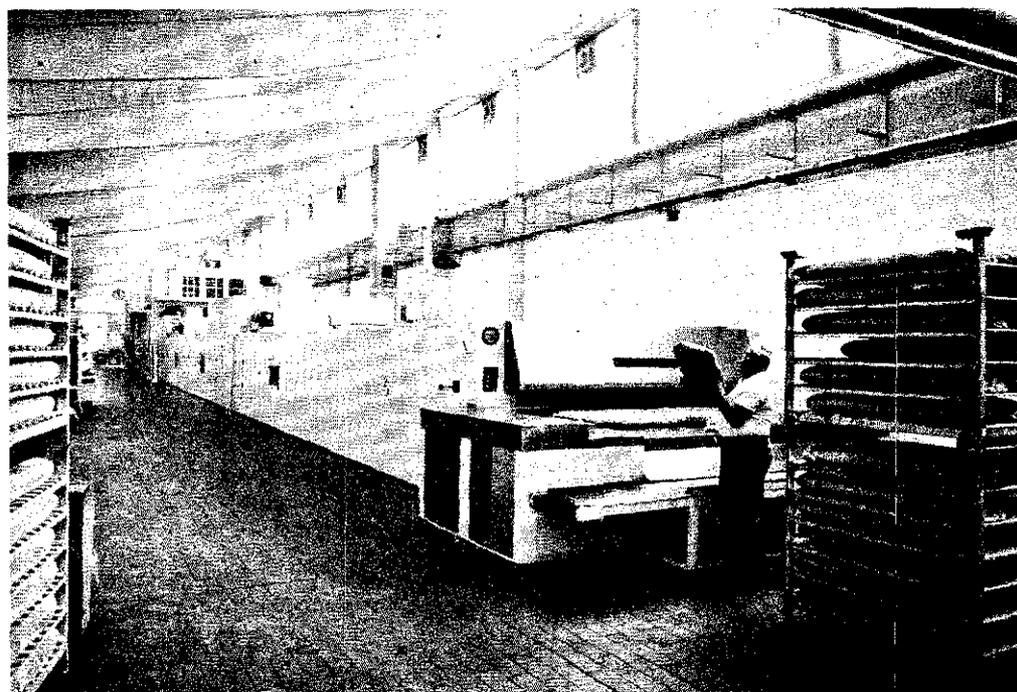
„pain mollet“ bekömmlicher sei als schweres Landbrot.

Bezeichnend auch die erbitterte Kontroverse, die 1899 über Backpulver anhub, jenes harmlose Produkt, das Liebig den deutschen Hausfrauen geschenkt hatte, damit ihr Teig leichter aufging. Sie begann als Konkurrenzkampf zweier amerikanischer Backpulver-Produzenten — die American Baking Powder Association warf der Royal Baking Powder Company vor, sie verkaufe den Leuten mit ihrem Backpulver schieres Gift. Sie endete als nationale Fehde — mit Bestechungen, Meineiden, Schlaganfällen, Selbstmorden, 2000 Seiten Prozeßakten und einem Presse-Echo, das den damals wütenden russisch-japanischen Krieg zur Nebensache werden ließ.

Nicht minder vehement verlief in den 20er Jahren dieses Jahrhunderts,



Altdeutscher Steinofen, neudeutsche Backstraße: Urtyp aus dem Automaten



DANKE

Ihr Magen



**Maykamp-
die Kräuterkraft,
die Vertrauen schafft.**

MAY-WERKE 5042 ERFTSTADT

ebenfalls in Amerika, der Streit darüber, ob Weizenbrot aus fein ausgemahlenem Mehl gebacken werden sollte, das mit neuen Stahlwalzen gewonnen werden konnte, oder ob weiterhin das kräftige Mehl mit Keimling und Fruchtschale des Kornes benutzt werden sollte, wie es zu Zeiten der Mühlsteine gemahlen worden war.

Das mit dem abgemagerten Mehl gebackene Brot könne nicht bekömmlich sein, klagten hundert amerikanische Ärzte, „wo doch Kleie Mineralstoffe enthält und der Keim das lebenswichtige Vitamin B 1“. In Zeitungskampagnen wurde Vollkornbrot, das „steingemahlene Mehl der Großväter“, empfohlen. Der Brotverbrauch nahm um ein Fünftel ab.

Aber dann ging's plötzlich wieder aufwärts. „Die neue Mühlenapparatur, die Milliarden gekostet hatte, konnte man über Nacht nicht abschaffen“, schildert Jacob in seiner Monographie des Brotes. „So tat sich die Intelligenz der Bäcker mit der der Chemiker zusammen, um die verlorenen Stoffe in den Teig wieder einzuschmuggeln.“ Im Jahr 1941 waren 30 Prozent des Weißbrots angereichert, noch vor Kriegsende 100 Prozent.

Der Mehlstreit ist längst obsolet, aber die Auseinandersetzungen darüber, welche Zusätze gleichwohl dem Brot beigegeben werden dürfen, sei es aus voll oder wenig ausgemahlenem Mehl gebacken, dauert an — in Amerika wie in der Bundesrepublik. Als beispielsweise der Hamburger Großbäcker Theodor Freiburg („Nur Hier“) im vergangenen Jahr bei prominenten Ernährungswissenschaftlern anfragte, ob es sinnvoll sei, ein mit Eiweiß angereichertes Brot auf den Markt zu bringen, erhielt er widersprüchliche Auskünfte:

Der Hamburger Lebensmittelchemiker Schneider, der Berliner Lebensmittelchemiker Stan und der Bonner Ernährungswissenschaftler Hötzel bejahten die Zugabe von Eiweiß im Brot oder hielten sie zumindest für unbedenklich. Der Marburger Ernährungswissenschaftler Unterhalt, der Stuttgarter Ernährungsphysiologe Holtmeier und der Karlsruher Lebensmittelchemiker Fricker hielten die Zugabe von Eiweiß im Brot derzeit nicht für geboten oder sogar nicht für verantwortbar.

Das findet nun wieder der Münchner Wirtschaftsingenieur Gerd Sammet ganz und gar nicht. Zur „Vermittlung von Eiweiß-Bausteinen in Lebensmitteln“ gründete er die „MGB Medizinische Beratung für gesunde Ernährung GmbH & Co. Forschungs- und Produktions-KG“. Die KG begann den Eiweiß-Handel im Juni 1974, indem sie der Münchner Müller-Brot KG die Lizenz zur Produktion eines Spezialbrotes mit dem Namen „Villamin“ verkaufte. Die „ernährungsphysiologisch hochwertige“ Substanz dieses Brotes, „speziell angebaute Amyvitkerne“, waren angeblich ein Produkt der „Villamin



Brot-Experte Schulz
„Horrende Manipulation“

M.J.T.-Biosystem der internationalen Forschungsgruppe M.J.T. Systemforschung“ in Malmö/Schweden.

Die Texte auf den Verpackungen versprochen eine gesegnete Brotzeit: „Villamin-Spezialbrot“ wirkt der Übergewichtigkeit, Fettleibigkeit und allen ihren Folgekrankheiten entgegen“, weil in ihm „neben lebenswichtigen essentiellen Grundnährstoffen Eiweiß, Fett, Kohlehydrate und Spurenelemente in einer wissenschaftlich hochentwickelten Zusammensetzung enthalten sind“.

Vor über einem Jahr verschwand das Brot plötzlich aus dem Handel. Die



Brot-Experte Brümmer
„Gesetzloser Zustand“

Müller-Brot-KG war ausgestiegen, „weil mir das alles zu unseriös erschien“ (Inhaber Hans Müller). Eine Anfrage beim Königlich Schwedischen Generalkonsulat in Hamburg förderte einen ähnlichen Aspekt zutage.

„Trotz Nachforschung“, so das Generalkonsulat, „konnte die Anschrift des M.J.T.-System Forskning nicht ermittelt werden.“ Der befragte Schwedische Bäckereiverband kannte weder die Firma noch das kohlehydratverminderte Brot, noch Versuche in dieser Richtung. Und der Hamburger Hygieniker Professor Johannes Wurziger hält Amyvitkern, angeblich eine Kreuzung von Sojabohne und Erdnuß, für Phantasiegebilde.

Pfister-Sojabrot“ erwerben wollen, schließen den Vertrag mit der Briefkastenfirma „IPE International Protein Establishment, Vaduz/Liechtenstein“. Den Bäckern wird bei einer Vertragsstrafe von 10 000 Mark verboten, den Extrakt an andere weiterzugeben. Auch „die Pflege medizinischer Fachkontakte“, also auch die ernährungswissenschaftliche Prüfung des Produktes, ist den Bäckern untersagt.

Wie beim Sojabrot der Eiweißgehalt, soll bei anderen Sorten der Eisengehalt („Drei Scheiben täglich decken Deinen Eisenbedarf“) dem Verbraucher zugute kommen — eine zumindest für den Hersteller dankbare Variante des Brotgeschäfts, in dem sich allerdings auch

Bäcker laut Firmen-Prospekt „im Minimum um sieben Prozent“ weniger Material, weil der famose Teigzusatz „eine um 60 Prozent der Zusatzmenge höhere Wasserzugabe“ erlaubt.

Nirgendwo in der ausführlichen Produktbeschreibung wird dem potentiellen Kunden allerdings verraten, daß „FH 2000“ aus Bietreber besteht, einem Abfallprodukt beim Bierbrauen und eher, wie ein rheinischer Großbäcker sarkastisch meint, „für Brauereigäule verdaubar“.

Entsprechend sind denn auch die Ergebnisse. Backversuche in der Bundesforschungsanstalt für Getreideverarbeitung ergaben, daß Roggenmischbrote schon bei Verwendung von nur fünf Prozent „FH 2000“ im Geschmack beeinträchtigt waren. Ein Bestandteil von 15 Prozent, wie vom Hersteller empfohlen, machte verschiedenen Brotfachleuten zufolge das Versuchsbrod „schlechtweg ungenießbar“.

Brotfabriken und Großbäckereien, in steigendem Maße auch kleinere Bäckereien, erliegen denn auch eher einer anderen Zugabe: Sie verkneten hin und wieder ihr nicht verkaufte Restbrod in zu großen Mengen im Teig. Das Gesetz erlaubt es den Bäckern nämlich, nicht mehr als drei Prozent von der Mehlmenge in Form von zerriebenem und getrocknetem oder aufgeweichtem Restbrod dem Teig beizugeben. Tun die Bäcker mehr hinein, bekommt das Brod einen Beigeschmack von Gekochtem.

Nicht nur dann. Nachteilig wirkt sich auf den Geschmack des Brodes häufig auch die Verpackung aus. „Wir wissen“, so der Detmolder Professor Wilfried Seibel vorsichtig, „daß durch die Verpackung der Brotgeschmack keinesfalls gefördert wird.“

So werden dem Brod, um es möglichst lange frisch zu halten, sogenannte Emulgatoren (Weichmacher) zugesetzt. Sie lassen das Brod zwar äußerlich frisch erscheinen, führen laut Schulz in der Regel aber zu einer schwammigen Krume (dem Brotinnern) und verschlechtern den Geschmack, besonders dann, wenn Fettstoffe als Emulgatoren verwendet werden.

Fettstoff-Emulgatoren, immerhin von etwa der Hälfte aller Brotfabriken benutzt, sind dem Wissenschaftler aber noch aus einem anderen Grunde nicht geheuer: „Sie haben einen so hohen Schmelzpunkt (60 bis 80 Grad), daß sie sich im 37 Grad warmen Körper nicht auflösen, sondern teilweise in den Gefäßwänden absetzen. Es ist deshalb eine ernst zu nehmende wissenschaftliche These des Kieler Milchwissenschaftlers Lemke, daß das Cholesterin-Problem bei der Butter eine Bagatelle ist gegenüber dem Problem der Fettstoff-Emulgatoren etwa im Brod oder in der Margarine.“

Nicht zuletzt deshalb verwenden viele Brotfabriken zunchmend andere



Abgepacktes Brod: Falsch bezeichnet?

Was immer den Ingenieur Sammet veranlaßt haben mag, „Villamin“ aus dem Verkehr zu ziehen, entmutigen ließ er sich dadurch nicht: Der „Hofpfisterrei L. Stocker“, einem Münchner Großbäcker, verkauft er seither das Rezept und den Rohstoffextrakt eines „Pfister-Soja-Brotes“ („100 Prozent mehr Eiweiß, 30 Prozent weniger Kohlenhydrate“). Bei dem Rohstoffextrakt handelt es sich diesmal, so die Formulierung Sammets, um „ein aus der Sojabohne nach einem patentierten Verfahren gewonnenes hochwertiges pflanzliches Konzentrat, das zur Eiweißanreicherung von Lebensmitteln geeignet ist“.

Undurchsichtig wie das Produkt sind die Vertragsbedingungen. Bäcker, die eine Lizenz für „mehr und weniger,

auf ganz simple Weise ein Zubrod verdienen läßt: indem der Bäcker das Brod bewußt zu früh aus dem Ofen holt, damit nicht allzuviel Wasser aus dem Laib entweicht.

Gewissermaßen salonfähig wird dieser Back-Trick durch industrielle Teigzusätze, die in erhöhtem Maße Wasser im Teig binden — so ein Produkt namens „FH 2000“. Dieser Teigzusatz der Hamburger Firma Jedro/Stroschein, der laut Firmenauskunft „schon bei einer sehr stattlichen Anzahl von Großbäckereien auf positive Resonanz“ stößt, steigert beispielsweise bei Verwendung von 15 Prozent „FH 2000“ (gerechnet auf die Teigmenge) bei Schrotbrod das Brodgewicht um 17,8 Prozent. Selbst bei sparsamster Verwendung von „FH 2000“ braucht der

„Holzlucken-Bauernbrot“ werde „nach einem alten bäuerlichen Rezept in unserer Bäckerei für Sie hergestellt“, „mit natürlichem Sauergut“ und mittels „rein biologischer Teigherstellung“. Der Bildaufdruck — ein altes Bauernhaus mit Backhaus — läßt an alte, holzbeheizte Dorfbacköfen denken.

Worin dieses alte „Holzlucken“-Rezept eigentlich besteht, darüber verbreitete der Förderback-Vorsitzende und Erfinder der „Holzlucken“-Masche, der Bäcker Hans Schoberth aus dem oberfränkischen Harsdorf, mindestens drei verschiedene Versionen — und durchaus fraglich ist, ob auch nur eine davon stimmt.

Ebenso undurchsichtig bleibt, wann auf dem oberfränkischen Einöd-Hof Holzlucken, von dem angeblich das

verboten wird, Lebensmittel unter irreführender Bezeichnung, Angabe, Aufmachung, Darstellung zu verkaufen.

Echtes Holzofenbrot hingegen ist heute eine Rarität geworden. Die Herstellung ist weit umständlicher und kostspieliger als das Backen von gewöhnlichem Brot: In flachen, Stein auf Stein gemauerten Öfen wird mindestens eine Stunde vor Backbeginn ein Holzfeuer entzündet, das die Steine aufheizt. Hat das Feuer lange genug gebrannt, wird die Holzglut aus dem Ofen herausgekehrt und dorthin, wo vorher die Holzglut gelegen hat, der fertig geformte Teig geschoben.

Viele Brot-Experten schwören auf diese alte Backart: Ihnen zufolge gehen verschiedene Aromastoffe des Holzes, mit dem der Steinofen vor dem An-



Dorfbacköfen: Würze bei fallender Hitze

„Holzlucken“-Rezept stammt, überhaupt Brot gebacken wurde. Nach Schoberths Kundenzeitschrift „Brotkurier“ wurde das Brot vor „etlichen Jahrzehnten“ auf dem Hof so gebacken. Ein Merkblatt für Verkäuferinnen macht glauben, es werde auch heute noch dort gebacken („seit Generationen bäckt man . . .“) — dies, obwohl es auf dem Holzlucken-Hof seit Jahren keinen Backofen mehr gibt und dort auch sonst kein Brot gebacken wird.

„Holzlucken-Bauernbrot“ ist denn auch weder ein Holzofenbrot noch sonstwie ein Bauernbrot alter Prägung. Im Gegenteil: Es ist „im wesentlichen, in seiner Kombination von Mehl und Trockensauer, ein Industrieprodukt, das auf der rustikalen Welle mit schwimmt, weil sich ein Brot dann besser verkauft“ (Professor Schulz) — für den Bremer Brotfachmann „ein typischer Verstoß gegen den Paragraphen 17 des Lebensmittelgesetzes“, worin

backen beheizt wurde, beim Backprozeß in die Brotrinde über und geben dem Brot einen besonders würzigen Geschmack. Auch die Art der sogenannten „fallenden“ (nachlassenden) Hitze, die von den Steinen abgestrahlt wird, sei mit Industriebacköfen nur schwer nachzuahmen.

Die Brot-Industrie freilich hält das für bloße Nostalgie, was ihr ein — fachlich umstrittenes — Gerichtsurteil des Landgerichts Nürnberg-Fürth vom 15. November 1971 zu bestätigen scheint. Richter-Spruch: „Inzwischen ist es nun durch die moderne Backtechnik möglich, ein Brot herzustellen, das dem traditionellen Bauern- und Holzofenbrot in jeder Hinsicht gleicht.“

Ob das richtig ist, können die meisten Konsumenten nicht selber testen. Unter den 36 000 westdeutschen Bäckern sind nur noch wenige, die wirklich in Holzöfen backen — etwa dreißig. ◆

Wieder zu Atem kommen

Jodquellenlage, Heilkraft der Natur in beschwingter oberbayerischer Landschaft.
Jungbrunnen gekrönter Häupter.

Die Chance zu neuer Kraft.

Unsere gelegenen Hotels, der Jodquellenhof in Bad Tölz, das Kurhaus-Hotel in Bad Heilbrunn, laden Sie ein zu einer Badekur — im eigenen Heim. Fordern Sie Ihre persönliche Gratisprobe für die wertvollen Tage der Regeneration.
Kurerwaltung der Jodquellen AG,
D-8170 Bad Tölz, Oberbayern, Telefon 08041/89230

Haar-Transplantation

vorher

nachher

unsichtbare
Entnahmestelle

Neue chirurgische Methode zur Glatzendeckung und zur Behandlung von Haarausfall.

Informationen:
Haarinstitut
Wilhelmstraße 42
5970 Plettenberg