

Rösche Schrippe ade

Kein Reinheitsgebot / Die Kunst des Brötchen-Backens geht verloren

BERLIN – 5.9.2002 (khd). Bei deutschen Brauern ist alles klar: Hopfen, (Gersten-) Malz und Wasser gehört ins Bier – sonst nichts. So will es das Deutsche Reinheitsgebot von 1516. Die Zunft der Bäcker hingegen hat es nicht zu solcher Qualitäts-Tradition gebracht.

Im Gegenteil: Die Qualität von Brötchen (auch Schrippen oder Semmeln genannt) sinkt von Jahr zu Jahr. Sie enthalten heute die „volle Pracht der chemischen Industrie“. Und entsprechend schmecken sie.

Noch vor gut 50 Jahren war das anders: Frische Brötchen waren noch rösch, knusprig und voll lockerer unverfälschter Krume. Sie dufteten herrlich nach frischem Hefegebäck. Auch wurden sie nicht so schnell pappig. Denn sie bestanden nur aus Weizenmehl, reiner Backhefe, Salz, Wasser und viel handwerklichem Know-how der Herstellung. Ein solches Qualitäts-Brötchen kostete damals trotzdem nur 3 Pfennig, was 1,53 Cent entspricht.

Was sich aber heute Verbraucher von Auf-Bäckern – aber auch von manchen Bäckern – für bis zu 30 Cent pro Brötchen andrehen lassen, das ist meistens Murks. Schon das Kneten und Formen eines Brötchens gelingt

diesen Discounter kaum noch. Denn viele kaufen zu Spottpreisen tiefgefrorene, industriell getrimmte Mini-Teiglinge aus dem Ausland, die sie nur noch aufbacken müssen.

Die Kraft dazu steckt in der enthaltenen Chemie der Stabilisatoren, Back-, Fertigungs- und Säuerungsmittel. In Europa sind immerhin einige Dutzend Zusatzstoffe erlaubt. Die Verbraucher wurden nie gefragt, ob sie das wirk-

lich wünschen. Und mit der Deklarierungspflicht nimmt man es in der Branche dank staatlicher Hilfe sowieso nicht so genau.

Nur Profit statt Wohlgeschmack

BERLIN – 7.9.2002 (khd). Die meisten erlaubten Zusatzstoffe, die beim Brötchen-Backen verwendet werden, dienen nicht der Qualitäts- oder Geschmackssteigerung sondern der Bequemlichkeit durch schnellere und einfachere Herstellung.

Ohne die Zusätze in den industriellen Backmischungen könne heute ein handwerklicher Bäckerei-Betrieb kaum noch wirtschaftlich existieren, sagen die Bäcker. Das wäre aber noch zu beweisen, denn Superqua-

+ + +

**Mehl + Hefe + Salz +
Wasser – sonst nichts.**

+ + +

Wann kommt dieses Reinheitsgebot für Brötchen/Schrippen?

Das fragen sich nicht nur Feinschmecker.

Das klassische Brötchen-Rezept

Quelle: Altes Bäcker-Rezept für 600 Semmeln, das hier auf Haushaltsmengen umgerechnet wurde. Kühle Teigführung.

1. Gare: 2 x mind. 30 min. Geformt 2. Gare: 30 min.

Man nehme für 12–16 Brötchen:

500 g Weizenmehl Type 550 (nicht Type 405)
12,5 g Reine Backhefe, frisch
1 TL Zucker (ca. 2,5 g für die Hefegärung)
325 ml Lauwarmes Wasser
2 TL Kochsalz (ca. 10 g)

lität kann sich am Markt sehr wohl behaupten – siehe nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebräutes deutsches Bier.

Neben den Grundzutaten Weizenmehl, Hefe, Salz und Wasser können in Brötchen enthalten sein: Zucker, getrockneter Malzextrakt, Verdickungsmittel wie Guarkern-Mehl, Soja-Mehl, Emulgatoren (veresterte Mono- und Diglyceride), Diacetylweinsäureester, gehärtete pflanzliche Öle, Trennmittel wie Phosphat, Bohnen-Mehl, Säureregulatoren wie Calciumcarbonat, Stabilisatoren wie Calciumsulfat (Gips), (Schimmelpilz-) Enzyme, Mehlbehandlungsmittel wie Ascorbinsäure oder L-Cysteinhydrochlorid, Cystein, Aroma-Präkursoren für den Brötchenduft. Zwar ist keiner dieser Stoffe nach heutiger Erkenntnis gesundheitlich bedenklich, dennoch beeinträchtigen sie den Wohlgeschmack von Brötchen allemal. Und das muß nicht sein [Ed-2008: wie [4] zeigt].



▲ **So ein Billig-Brötchen von Kamps & Co.**
Meist ist es schon an der schlecht ausgeprägten ‚Rille‘ zu erkennen. (Foto: 2006 – khd-1010)

Mehr zu diesem Thema:

- [01] [00.06.2002: Neue Qualitätsstandards im Backwarensortiment] (BÄCKER-HANDWERK)
URL: <http://www.baeckerhandwerk.de/bundesfachschule/D4556BC0A2814F98A2B472C29CB0BC82.htm>
- [02] [21.07.2002: Schrippen – Handwerksarbeit ist teuer] (DER TAGESSPIEGEL)
URL: <http://www.tagesspiegel.de/archiv/21.07.2002/139528.asp>
- [03] [00.08.2002: Der Brötchenkrieg – Die Billigbäcker kommen] (DIE ZEIT)
URL: http://www.zeit.de/2002/36/Wirtschaft/200236_broetchenkrieg.html
- [04] [09.02.2008: Bäcker Süpke's Welt: Ostbrötchen]
URL: <http://baeckersuepke.wordpress.com/2008/02/09/ostbroetchen-backer-teil-1/>

Das Hauptportal des „khd-research.net“ ist im Internet erreichbar unter der Adresse: <http://www.khd-research.net/>.

Erscheinungsorte sind San José (USA) oder Toronto (Canada). Herausgeber der Publikationen ist: Dipl.-Ing. K.-H. Dittberner, Berlin. Es gilt der Disclaimer.

Der hier im PDF-Format präsentierte Haupt-Artikel wurde erstmals in der Nr. 186 der Ausgabe der »khd-Page« vom 8. September 2002 veröffentlicht. Alle im Text unterstrichenen Begriffe sind im Original (im Internet) mit Links (Verweisen) versehen, die zu weiterführenden Informationen im Weltwissensnetz führen.

Die Artikel-Archivierung ist unter folgendem Pfad (URL) erfolgt:
<http://www.khd-research.net/Welcome/News04.html#12> .