

## Brot backen mit Ringrohröfen

Das Backen ist ein sehr komplexer Vorgang, der optimale Technik erfordert.



Neun Tonnen Gewicht und 12 Quadratmeter zusätzliche Backfläche. Das sind die sichtbaren Merkmale unseres neuen, zweiten Steinbackofens. Was man nicht sieht, ist die Technik, mit deren Hilfe unsere Brote so hervorragend ausgebacken werden. Der Backprozess ist nämlich eine sensible Angelegenheit. Temperaturverlauf, Feuchtigkeit und Hitzeverteilung, entscheiden letztendlich über die Qualität. Üblicherweise wird mit der Umluftmethode gebacken, bei der die heiße Luft in der Backkammer zirkuliert und die Brotlaibe möglichst gleichmäßig erreichen soll. Damit dabei die Brote nicht austrocknen, wird während des Backens Wasserdampf



(Schwaden) in die Kammer gegeben. Dennoch wird durch die Umluft zu viel Feuchtigkeit entzogen und die Gebäckstücke können zu sehr austrocknen.

Um diesem Problem wirkungsvoll zu begegnen, haben wir uns inzwischen für den zweiten Steinbackofen mit eingemauertem Ringrohrsystem entschieden. Ein System, das nicht nur für bessere Backergebnisse sorgt, sondern auch durch weniger Energieverbrauch umweltfreundlich ist.

Und so funktioniert das Ganze: Im unteren Teil des geschlossenen Leitungssystems ist eine exakt bemessene Wassermenge, die durch einen Brenner erhitzt und als Dampf durch die Rohre unter den Steinplatten geleitet wird. Im oberen Teil des Ofens kondensiert der Dampf und fließt wieder in den Kreislauf zurück. Durch diese Methode kommt es zu einer sehr gleichmäßigen, ruhenden Backatmosphäre ohne Luftzirkulation. Die Dampfschwaden, die während des

Backprozesses gegeben werden, legen sich gleichmäßig auf die Teiglinge und verhindern effektiv das Austrocknen. So können sich alle Aroma- und Geschmacksstoffe in der Kruste voll entfalten, von der sie dann bei Abkühlen in die Krume gesogen werden.

*Foto oben: Torsten Hacke am neuen Ofen; unten links: der Ofen wird installiert; unten rechts: gleichmäßig gebräuntes, aromatisches Brot.*

## Vollkorn pur und fein

Mild, locker und leicht und trotzdem mit der Vitalität des vollen Korns.



An Vollkorn beißt man sich nicht die Zähne aus. Ganz im Gegenteil man bekommt auch noch wichtige Mineralstoffe, die gut für den Zahnaufbau sind.

Es kommt ganz auf den Vermahlungsgrad an. Bei unserem Vollkorn pur & fein wurden die Getreidekörner und alle ihre wertvollen Bestandteile sehr fein vermahlen. Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente, Eiweiße und Ballaststoffe sind erhalten und für den Organismus zugänglich. **Vollkorn pur & fein** backen wir aus Roggen-, Weizen- und Dinkelvollkornmehl, Naturmolke, Natursauerteig, Hefe und Meersalz. Das reicht für einen vollwertigen Sommergenuss, der fantastisch schmeckt.

## Zweckentfremdet spekuliert

Das globale Spiel mit Lebensmitteln wird zum Wahnsinn.



15 von 50 Litern E 10 Biosprit bestehen aus Getreide. Zwei von rund 12 Millionen Hektar Ackerland werden hierzu bereits für die Kraftstoffgewinnung genutzt. In den ärmsten Ländern der Welt wird durch den exzessiven Anbau von Ölpflanzen nachhaltig die Lebensbasis der Menschen zerstört.

Es wird immer weniger Qualitätsweizen für die Ernährung angebaut, mit der Folge, dass die Qualität der Lebensmittel nachzulassen droht. Eine Säule unserer Ernährung wird durch Verbrennungsmotoren gejagt. Getreide wird zudem als Brennstoff verheizt. Gleichzeitig verhungern jährlich rund sechs Millionen Kinder. Wo sind wir angekommen?

Fakt ist, dass lebenswichtige Nahrungsgüter von Spekulanten gehandelt werden wie beliebige Rohstoffe oder Konsumgüter.

Fakt ist auch, dass infolge dessen auch Kakao, Zucker, Milch, Milchprodukte und andere bäckertypische Rohstoffe deutlich teurer geworden sind. Selbst das Verpackungsmaterial um 20 Prozent. Das trifft uns hart und wir sparen, wo wir können.

Wir werden aber nicht sparen, wenn es um die Qualität unserer Backwaren geht und schon gar nicht bei unseren Mitarbeitern.

**Ihr Torsten Hacke**

## Alles Zitrone?

Das zweite Bäumchen ist da.



Wir sind immer noch eine Bäckerei und keine Baumschule. Aber wegen der großen Nachfrage haben wir uns nun ein zweites Zitronenbäumchen angeschafft. Soviel Aroma, ob aus dem Saft oder aus der Schale, ist anders nicht zu bekommen. Wahrscheinlich sind wir die einzige Bäckerei, die frisch vom Zitronenbaum backt.