

Artikel vom 21.06.2019

CSU besucht Brotsommelier

CSU besucht Brotsommelier Klaus Deinzer

Zeit ist die teuerste Zutat

Ottensoos – Bei einer Exkursion zum Brot-Sommelier Klaus Deinzer nach St. Helena in der Gemeinde Simmelsdorf informierte sich der CSU-Ortsverband Ottensoos unter Führung des Vorsitzenden Christian Bach über die Arbeit des Bäcker- und Konditormeisters.

Für Deinzer bedeute Brotbacken Heimat. Seine Backwaren fertigt er täglich frisch aus regionalen Zutaten in Handarbeit. Zeit sei die teuerste Zutat, denn sie allein Sorge dafür, dass sein Brot sein besonderes Aroma entfalten könne, lange frisch bleibe und gut verträglich sei. Besonders angetan hat dem Brot-Sommelier das Backen im Holzbackofen mit speziellem unbehandeltem Fichtenholz bei rund 300 Grad. Damit werde die Kruste viel dicker und das Brot bleibe länger haltbar. Deinzer backt mit Leidenschaft sein traditionelles Brot aus echtem Sauerteig. Er wendet dafür die so genannte Dreistufenführung an. Dabei muss der Sauerteig erst zehn, dann sechs und zum Schluss drei Stunden ruhen. Derzeit stelle er sieben Sorten Brot her.

Und darauf kann Klaus Deinzer in seiner Position als Brotsommelier schnell eine Antwort geben: „Weil man es schmeckt. Die Leute sollen sich nicht von den Discountern weismachen lassen, es gäbe dort hochwertiges Brot für ein paar Cent“, sagt der Gnaier-Betriebsleiter, der mit dieser Aussage immer auch dem Vorwurf begegnen will, beim auf mittlerweile 25 Filialen angewachsenen Bäckereibetrieb könne man schon allein aufgrund der Größe gar nicht mehr alles frisch backen zu bereiten, was täglich hinter der Verkaufstheke zu finden ist. „Alles, was in unseren Filialen verkaufen, backen wir auch selber“, verspricht Deinzer.

70 Personen sind mit Backen beschäftigt

Insgesamt 70 Personen sind dafür in 1,5 Schichten in der Backstube im Betriebsgebäude in Schnaitheimer tätig, um die 40 Beschäftigte sind dafür verantwortlich, dass auch noch am Nachmittag Ware an die im gesamten Landkreis verstreuten Filialen (und längst auch darüber hinaus) geliefert werden kann.

Fünf Bäckermeister und drei Konditormeister hat Betriebsinhaber Paul Gnaier dafür angestellt. Sein wichtigster ist aber Klaus Deinzer. Seit 2015 ist Deinzer Brotsommelier und konnte diese Zusatzqualifikation als einer der ersten an der Akademie des deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim nach zehnmonatigem Studium erwerben. „Ich wollte auf den Bäcker- und Konditormeister einfach noch etwas draufsetzen“, sagt Deinzer und außerdem könne er sich in

seiner Funktion als Brotsommelier beruflich noch etwas mehr verwirklichen.

Und was macht einen Sommelier für Backwaren so besonders? Deinzer erzählt, dass es ihm jetzt zum Beispiel leichter falle, Geschmacksnuancen im Teig, später auch in einem Brot zu unterscheiden. „Man lernt zum Beispiel, unterschiedliche Röstungsgrade herauszuriechen. 80 Prozent der Aromastoffe in einem Brot finden sich zum Beispiel in der Kruste.“ In seiner Funktion als Brotsommelier sieht sich Klaus Deinzer in erster Linie als Brotbotschafter, der dazu bereit ist, den Billiganbietern den Kampf anzusagen. „Wir können nicht weiter zusehen, wie die kleinen Betriebe immer weiter kaputt gehen. Umso mehr müssen wir zeigen, worauf es ankommt: gutes Handwerk, gute Qualität und viel Geschmack.“

Tipp vom Experten: Wie lagert man Brot am besten?

Ein gutes Brot sollte am gleichen Tag gebacken worden sein, an dem man es kauft. Doch wie hält man es über mehrere Tage frisch, damit auch der Geschmack des Backwerks erhalten bleibt? Ein Brot muss atmen können, empfiehlt Klaus Deinzer, deshalb sollte man es am besten einfach in der Papiertüte lassen. Verpackt in einem Plastikbeutel, schimmelt ein Brot auch schneller. Auch im Kühlschrank sollte man es nicht lagern, weil ein Brot wegen des Feuchtwassers auch dort schneller zu schimmeln beginnt. Ein guter Lagerungsort ist ein Brotkasten, weil dort die Feuchtigkeit aus den Löchern entweichen kann. „Alle zwei Wochen sollte man den Kasten mit Essigwasser ausputzen“, so Deinzer. Angeschnittenes Brot legt man am besten immer mit der Schnittstelle auf den Tisch, damit es nicht austrocknet. Geschnittenes Brot sollte man nicht allzu lange aufbewahren, weil die Scheiben Angriffsfläche für Bakterien sind. Der beste Schimmelschutz sind Natursauerteige, wie sie auch bei der Bäckerei Gnaier verwendet werden (Naturweizen, Naturroggen, Naturvollkorn). „Gutes Brot besteht immer aus einem Sauerteig. Er ist der Geschmacksgeber für gutes Brot“. Generell empfiehlt der Brotsommelier: kleiner Haushalt = kleineres Brot. „Oder man kauft sein Brot täglich frisch.“