



Backen im Umweltgarten

Im alten Holzbackofen neben dem Traidkasten

Nach der Sanierung des Traidkastens im letzten Jahr konnte endlich wieder Brot gebacken werden im alten Holzbackofen. Es sollte diesmal ein großes Fest werden.

Am 18. September war es soweit. Die ersten Bäcker starteten um 7:00 Uhr in der Früh zum Anheizen des Ofens. Möglichst noch bevor die Sonne den hohen Kamin aufheizt, sollte das Feuer brennen, nur dann zieht der Rauch gut ab.

Bäckermeister Riedinger, den die meisten Neubiberger noch von seiner früheren Bäckerei an der Hauptstraße kennen, brachte um 9.00 Uhr den Sauerteig, den er schon ein paar Tage zuvor angesetzt hatte. Für ein gutes Bauernbrot braucht man unbedingt Sauerteig und natürlich ein gutes Mehl, das diesmal eigens in der Wolfmühle in Forstinning eingekauft wurde.

Im Traidkasten gibt es alle Backutensilien, wozu auch eine Knetmaschine gehört, die noch von Bürgermeister Schneider angeschafft wurde. Mit Ihrem Fassungsvermögen von 10 kg Mehl reicht sie gut für eine Ofenfüllung von 10 bis 14 Broten. Nach bereits erprobtem Rezept wurden nun alle Zutaten (Sauerteig, Roggen- und Weizenmehl, Wasser, Salz und Hefe) verknetet. Gut, dass es im Traidkasten auch eine kleine Heizung gibt, so braucht der Teig nur ca. eine halbe Stunde zum „Gehen“. Danach wird wieder geknetet und anschließend kann der Teig zu etwa 1 kg portioniert und in die Brotkörbe gefüllt werden. Die runden Weidenkörbe geben dem Brot die Form und das Muster, und in ihnen muss der Teig zum zweiten Mal gehen.

So ein Holzbackofen ist nicht einfach zu handhaben, es gibt keinen Knopf zum Einstellen der Temperatur. Nur die Menge und Größe der Holzscheite und natürlich die Heizdauer bestimmen die Hitze. Da der Heizraum auch der Backraum ist, muss nach geschätzter Zeit, auch Erfahrung genannt, die komplette Asche ausgeräumt werden. Der dicke Steinmantel des Ofens hat die Hitze aufgenommen und die muss nun zum Backen reichen. Erst jetzt kann die Temperatur mit kleinen Standthermometern exakt gemessen werden. Ist es zu heiß, braucht es viel Geduld und einen nassen Lappen mit dem wieder etwas gekühlt werden kann. Wenn endlich 230-250°C erreicht sind, kann mit dem „Einschießen“ begonnen werden. 12.00 Uhr ist es am 18. September, als die Brotlaibe aus den Körben auf den Schieber kommen und der Ofen gefüllt wird. Mit etwas Wasser bestrichen, wird die Kruste knuspriger. – siehe Bild

Es bleibt spannend, die Bäcker schauen gelegentlich nach. Sind die hinteren Brote zu dunkel? Hält die Temperatur? Nach einer Stunde der erste Test, der Meister hält ein Brot in der Hand und klopft mit den Fingerknöcheln drauf, er erkennt es am Ton, ob das Brot fertig ist.

Um 15:00 Uhr treffen die ersten Gäste an der Ökoschule ein, das Fässchen Bier wird angestochen und das warme Brot aufgeschnitten. Mit Butter und Schnittlauch ein Hochgenuss.

Und noch eine Überraschung gibt es. Die Bäcker haben etwas Teig zurückbehalten. In kleinen Portionen wird der Teig auf Pizzagröße flach ausgerollt. Noch etwas gehen gelassen und dann mit feinem Griebenschmalz bestrichen und mit Schnittlauch bestreut. 5-10 Minuten im Ofen gebacken und fertig ist die „Bayerische Pizza“.

Lust zum Nachmachen? Einfach zu Hause ausprobieren oder gemeinsam als Verein im Umweltgarten, denn der ist für alle Bürger da.

Der Bund Naturschutz veranstaltet zum Beispiel regelmäßig ein Backen mit Kindern in der Neubiberger Ferienfreizeit. – siehe auch Bild auf der folgenden Seite.

Giesela Schick, Umweltgartenverein Neubiberg e.V.



Bild oben: Ferienfreizeit für Kinder
Bild links: Bäckermeister Riedinger

Unser vegetarisches Rezept

Viele schrecken vor dem Brot backen zurück. Sauerteig ist den meisten nicht geheuer und braucht man da nicht noch extra Sachen, wie Brotform, Steinplatte oder andere Dinge um den Teig zu handhaben?

Unsere Gastköchin stellt heute eine Alternative vor

Brot im Koch-Topf

Als erste Übung fangen Sie am besten mit einer Backmischung an. Die gibt es auch im Bioladen (zum Beispiel von Tagwerk) mit wunderbarem Biomehl und der Sauerteig ist auch schon drin. Es fehlt nur noch Wasser und meist ein Päckchen Hefe, trocken oder frisch.

- Die Zubereitung kann ganz nach Anleitung erfolgen, also Mehl-Mischung, Wasser (reichlich) und Hefe vermengen und kneten. Eine Küchenmaschine ist da natürlich sehr hilfreich. Nachdem der Teig gegangen ist, sich quasi verdoppelt hat, wird erneut ordentlich geknetet.
- Dann geht es ab in den Kochtopf. Der muss backofentauglich sein, also z. B. keine Kunststoffgriffe. Reine Edelstahltöpfe oder Gusseisentöpfe eignen sich am besten aber auch Jena Glas geht. Die Größe sollte 18cm im Durchmesser bei 3 Litern betragen, für 500g Mehl. Der Topf muss innen gut gefettet und bemehlt werden, auch am Rand, dann lässt sich das fertige Brot besser herausnehmen.
- Im Topf muss der Brotteig nun noch einmal gehen. Mit einem Tuch bedeckt stellen sie ihn zur Seite, bis er nochmals etwa ein Drittel zugelegt hat. Geduld ist wichtig, manchmal braucht ein Teig einfach länger.
- Wenn die Backofentemperatur erreicht ist (im Topf braucht es ca. 10°C mehr), kann der Topf den Ofen. Vorher braucht er noch etwas Wasser, die Teigoberfläche muss benetzt werden, (mit einem Pinsel) damit es eine gute Kruste gibt. Mit Deckel stellen sie ihn dann auf die untere Schiene.
- Die Arbeit ist damit getan, kritisch wird noch einmal die Zeit. Im Topf braucht das Brot länger als ohne. Bei einem schweren Gusseisernen Topf 30% länger als die angegeben Backzeit, ein Stahltopf braucht nur ca. 10-20% länger. Probieren Sie es einfach, Sie können den Topf auch mal herausnehmen, den Deckel öffnen und ein bisschen auf dem Brot klopfen. Ist die Kruste fest und es klingt etwas hohl, ist das Brot fertig.
- Sie werden staunen wie gut es schmeckt.

Noch ein Tipp: Backmischungen kann man auch gut halbieren. Mischungen mit Roggenmehl gelingen besser.

Giesela Schick, Akmut Neubiberg e.V.