

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Nº **31** 2020

Sauerteige

Das Journal Culinaire ist die erste deutschsprachige Zeitschrift mit dem aktuellen Stand des Wissens und Könnens über das Essen und Trinken.

Die Autoren sind Natur-, Geistes- und Kulturwissenschaftler sowie Praktiker aus Landwirtschaft, Lebensmittelherstellung und Lebensmittelverarbeitung.

Das Journal Culinaire ist unabhängig und frei von Werbung, gewürzt mit ernsthaftem Engagement und gelegentlich einem Schuss Emotion. Es erscheint zweimal jährlich.

j **c**

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens
Edition Wurzer & Vilgis

Gestern habe sie eine Gurkensuppe gekocht, sagt meine Friseurin. Ich sitze ziemlich abwesend, ohne Brille, mit Mundschutz und feuchten Haaren vor dem großen Spiegel in ihrem Salon und bin sofort hellwach. Sylvie kam vor drei Jahrzehnten als Teenager mit ihrer Mutter – auch sie Friseurmeisterin – aus Polen nach Deutschland. Ab und an erzählen wir uns von unseren kulinarischen Erfahrungen. Sylvie und vor allem ihre Verwandtschaft im ländlichen Polen sind tief und fest verwurzelt in regionalen oder besser sogar lokalen Küchentraditionen. Der eigene Garten und ein schlachtender Metzger in der Familie scheinen dafür ernst zu nehmende Garanten. Aus dieser polnischen Perspektive blickt Sylvie mit ordentlicher Skepsis auf das hier von der Lebensmittelindustrie Produzierte und sucht es, soweit möglich, zu meiden. Sie erzählte irgendwann einmal anschaulich von ihrer mittlerweile hochbetagten Oma: Die filigrane Person kommt auf dem Bahnsteig in Münster an und wuchtet Koffer mit ordentlichem Fleisch und selbst eingelegten oder eingekochten Lebensmitteln aus dem Zug, deren Gewicht ihr eigenes Körpergewicht übertreffen.

Oma reist nicht mehr. Gestern also Gurkensuppe. Spontan sage ich, was mir durch den Kopf schießt: eingelegte Gurken. Genauer: milchsauer fermentierte Gurken, keine Essiggurken. Jetzt zögert Sylvie den Bruchteil einer Sekunde, wie um sich erst erinnern zu müssen, dass es überhaupt in Essig eingelegte Gurken gibt. Und sagt dann lächelnd: Na klar. Später huscht ihr sogar ein nahezu verträumter Ausdruck durchs Gesicht in Erinnerung an gerade eingelegte, erst zwei Tage fermentierte Gurken mit ihrem überaus feinen, zarten Aroma und blitzelnden Geschmack.

Wir sprechen im Verlauf der Scherung gar nicht mehr über die Suppe, sondern über das Einlegen oder milchsauer Vergären von Gemüse (wobei die unerträgliche Süße deutscher Essiggurken echte Entrüstung hervorrief). Nahe-liegenderweise stelle ich die Frage, ob auch Getreide fermentiert worden sei. Es wurde. Mit fermentiertem Roggenschrot wurde Żurek, eine einfache Suppe aus Kartoffeln und Wursteinlage, gebunden. In »Żurek« klingt »sauer« auch für uns noch an. Sylvie erwähnt beiläufig, als sie mir gerade den Spiegel zur abschließenden Begutachtung ihres Werks reicht, dass dieser Sauerteig auch zum Brotbacken verwendet wurde. Nicht zum ersten Mal bedauere ich mein schütter werdendes Haupthaar und beginne, mich auf den nächsten Termin zu freuen.

»Brot backen« war der Fokus im Journal Culinaire No. 15, vor immerhin acht Jahren. Es findet bis heute beständig neue Leser. Zahlreiche Anfragen erreichten die Redaktion, wann sich das Journal Culinaire endlich erneut mit dem Thema beschäftigen werde – wohl wissend, dass wir den Fermentationsthemen immer schon sehr aufmerksam gegenüberstehen. Die Zeichen für eine Sauerteigausgabe verdichteten sich zügig.

Bei dieser Gelegenheit sei der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien (GDL e.V.) ausdrücklich gedankt. Sie hat uns die Teilnahme (nicht nur) an ihren Sauerteigforen in Münster und Minden großzügig ermöglicht. In zahlreichen Fachvorträgen und durch den persönlichen Kontakt zu Forschenden ebenso wie Bäckerinnen und Bäckern nahm das Thema Konturen an. Mein großer Dank gilt Dr. Markus J. Brandt. Er war von den ersten Überlegungen an für eine Sauerteigausgabe involviert und hat wichtige Impulse bei der inhaltlichen Ausgestaltung gegeben – über seine eigenen Beiträge hinaus. Mit dem Freibäcker Arnd Erbel konnte ich vertrauensvoll auf die Suche nach beitragenden Bäckerinnen und Bäckern gehen. Auch ihm sei herzlich für Vertrauen wie Gespräch gedankt, ebenso allen Beitragenden, die ihr Wissen bereitwillig und engagiert ausgebreitet haben.

Das Journal Culinaire No. 31 »Sauerteige« ist wiederum nur ein Anfang. Es lässt sich noch so viel mehr über Sauerteige berichten und diskutieren; mit Sicherheit wird in Bälde mehr im Journal Culinaire zu lesen sein.

Eine persönliche Bemerkung zum Abschluss. Vor gerade fünfzehn Jahren lernte ich Ursula Hudson kennen, die auf ihre zahlreichen Reisen immer einen Sauerteig mitnahm. Sie hatte Jahre zuvor, als ihr ein schon damals betagter Sauerteig aus einer privaten Tradition angetragen wurde, schnell verstanden, dass in ihm das Potenzial nicht nur für ihre eigene Ernährungskompetenz schlummert. Ihre Erfahrungen mit ihrem Sauerteig hätte ich gerne für das Journal Culinaire gesichert. Das ist nicht gelungen. Ursula ist im Juli nach langer, bewundernswert getragener Krankheit gestorben. Ich werde mehr als nur ihre Sauerteig-Erzählung auf Dauer schmerzlich vermissen.

Halten Sie es mit dem Journal-Culinaire-Lesen wie mit einem vitalen Sauerteig: Frischen Sie Ihren Lesegenuss zur passenden Zeit an.

Ihr MARTIN WURZER-BERGER
auch im Namen von THOMAS A. VILGIS



Sauerteige

Bappir

Sauerteigbrot für die sumerische Bierbereitung

11

Der unbändige Drang des Menschen, zu erkunden und zu entdecken, ist nur dem unablässigen Staunen darüber ebenbürtig. Der gelegentlich mögliche Blick in den Maschinenraum ist faszinierend, vor allem, wenn er lange Zeiträume überwindet. Der Assyriologe WALTHER SALLABERGER entzifferte sumerische Keilschrift-Täfelchen aus der Mitte des 3. Jahrtausends vor Christus. Damit öffnete er eine Tür nicht nur für ein Verständnis der damaligen Bierbrau-Praxis, sondern auch für den realen, sensorischen Nachvollzug durch die Brauer MARTIN ZARNKOW und FRITZ JACOB.

Getreidefermentationen

Eine Übersicht

20

Den meisten Lebensmitteln sind wir so nahe, dass wir die Wege, die zu ihrer Herstellung führen, nur rudimentär reflektieren. Es ist ein Glücksfall, dass sich WALTER P. HAMMES bereit erklärt hat, uns die grundlegenden Zusammenhänge bei der Getreidefermentation verständlich und erhellend vor Augen zu führen.

Zusammenleben im Sauerteig

Eine spezielle Lebensgemeinschaft

28

Der Mikrobiologe MARKUS J. BRANDT widmet sich fokussiert unserem Thema, dem Fermentations-Spezialfall Sauerteig mit seinem Alleinstellungsmerkmal: In ihm machen unter guten Bedingungen Hefen und Milchsäurebakterien gemeinsame Sache. Das ist ein überaus diffiziles Zusammenspiel zahlreicher Faktoren. Ist das Ziel erreicht, werden nicht nur der Teig gelockert, sondern auch Vorstufen für das Aroma gebildet.

Unsere Sauerteige

Es geht auch ohne Hefe

35

Der Bäcker DANIEL SCHNARRE aus dem westfälischen Herford eröffnet den Reigen der Praktiker. Sein treibender Motor der intensiven Beschäftigung mit Sauerteigen ist die Vermeidung von Backhefen. Dafür nimmt er sich Zeit und viel Arbeit in Kauf.

Unser Geheimnis

Wenige Zutaten, viel Zeit

44

ERICH KASSES im österreichischen Waldviertel, dessen Brot auch in der Hauptstadt Wien hoch geschätzt wird, ist stolz und glücklich, dass seine Töchter LAURA und LENA in Kürze die familiäre Bäckereitradition fortführen und die Bäckerei übernehmen werden. Gemeinsam formulieren sie ihre Einschätzungen zum Brot im Allgemeinen und fügen das Rezept ihres Hausbrottes bei.

Panettone

Versuch einer Annäherung

49

Was der junge JULIAN RUSS, gelernter Konditor und Bäcker und zurzeit Koch-Auszubildender eines Restaurants im französischen Biarritz, bescheiden einen Versuch nennt, ist nichts weniger als der vollständige Blick auf die Herstellung eines anspruchsvollen Gebäcks. RUSS verbindet seine bemerkenswerte Ausführlichkeit in den theoretischen und praktischen Details mit einer faszinierenden Empathie für Sauerteige im Allgemeinen und Panettone im Besonderen. Seine professionelle Begeisterung ist ansteckend.

Geschmack, Lockerung, Bekömmlichkeit

Saure und weniger saure Sauerteige im Weißbrot

69

Eine Idee, zwei Bäcker, zwei Wege, zwei Brote. Die Idee: San Francisco Sourdough. Die Bäcker: MICHAEL SCHULZE in Freiburg und ARND ERBEL in Dachsbach. Die Wege: diametral. Die Brote Michel und Animosus: charaktervoll und überaus schmackhaft. Hier sprechen sie über ihren fachlichen Austausch, formulieren ihre grundsätzlichen Überlegungen zu Sauerteigen und veröffentlichen ihre Rezepturen.

Mein Freund, der Salzsauer

Vom Umgang mit einem gemobbten Sauerteig

75

Unvoreingenommene vermuten mit einigem Recht, dass Auszubildenden in den Berufsschulen die Grundlage ihres Berufs in einer gewissen Breite vermittelt wird. ARND ERBEL hat in seiner Ausbildung – und später bei seinen eigenen Auszubildenden – erfahren müssen, dass nur verengende Ausschnitte aus der weiten Welt des Brotbackens bekannt gemacht werden. Das Beispiel: Ausgerechnet der Sauerteig, mit dem es bereits seinem Vater Richard gelungen war, Fertigsauerteig zu meiden, wurde in der überbetrieblichen Ausbildung schlechtgeredet. Sein bis heute wirksamer Reflex: Dann erst recht.

Proteinnetzwerke

Die verborgene Physik der Weizensauerteige

77

Nach dem Einblick in die Praxis unserer Bäcker untersucht der Physiker THOMAS VILGIS einen zentralen Aspekt von Sauerteigen aus Weizen. Sein Protein Gluten, das Roggen fehlt, bildet Netzwerke aus, die Teigen elastische Eigenschaften verleihen. Was auf den ersten Blick einigermaßen verständlich anmutet, entpuppt sich als diffiziles Zusammenspiel zahlreicher Parameter.

Aromen im Sauerteig

Wie Mikroben Brot schmackhaft machen

96

In seinem zweiten Beitrag für diese Ausgabe des Journal Culinaire widmet sich MARKUS J. BRANDT der Frage, wie es zu dem betörenden Geschmack kommt, der alle Welt an Brot fasziniert. Er unterscheidet die Teig- und die Backphase, in der auf unterschiedliche Weise Aromastoffe entstehen.

Kultur des Bäckerhandwerks in Kreuzberg

Albatross, Mehlwurm und Soluna

101

Die Industrialisierung hat vor Bäckereien nicht haltgemacht. Ein Großteil des in Deutschland verzehrten Brots kommt nicht mehr aus handwerklichen Bäckereien. Ihr Niedergang ist weder monokausal noch zwangsläufig. Immer gab und gibt es Beispiele erfolgreicher Bäckereien, getragen von Menschen mit Idealismus und fachlichem Ethos. MANFRED KRIENER kennt die Berliner Bäckereiszene seit vier Jahrzehnten hautnah und schreibt eine kleine Kreuzberger Kulturgeschichte.

Sauerteig-Kulturen abseits westlicher Brote

Gedämpft, flach und flüssig

107

LUTZ GEISLER hat sich in der Welt nach fermentiertem Getreide umgeschaut. Er öffnet den Blick auf eine reiche und vielfältige Kultur mit fließenden Übergängen vom Flüssigen ins Gebackene über die Kontinente hinweg. Traditionelle Getreidefermentationen halten Inspirationen für gegenwärtige und zukünftige Entwicklungen bereit.

Sauerteigpasta

Was die Pasta vom Brot lernen kann

118

Die Arbeit von LARS MIDDENDORF ist ein schönes Beispiel für die Möglichkeiten, die dem Sauerteig innewohnen und keineswegs ausgeschöpft sind. Mit der passenden Technologie und einem tieferen Sauerteigverständnis ergeben sich plötzlich neue Abzweigungen von gut ausgebauten Wegen und Traditionen.

Backhefe

Kleine Zutat mit großer Wirkung

122

Streng genommen hätte dieser Betrag ins Forum gehört. Denn der ganze Aufwand und das ständige Mühen aller Menschen, die sich um Sauerteige bemühen, hat als vorrangiges Ziel die Vermeidung der Backhefe. MARCEL AMMON hat die Aufgabe übernommen, die Herstellung von Hefe und die in ihr liegenden backtechnischen Möglichkeiten sorgfältig und positiv zu beschreiben.

Forum

Kartoffeln

Mundstück Nr. 89

132

Ein weiteres Mal lässt uns SAMUEL HERZOG teilhaben an seinen persönlichen Erfahrungen und seinem breiten Wissen gleichermaßen. Kartoffeln sind ein sehr dankbarer Gegenstand, zumal er die Gelegenheit hatte, ihre Ursprünge und ihre Vielfalt in Südamerika hautnah kennenzulernen.

Die Zukunft der Störe

Bedrohte Giganten und lebende Fossilien

141

In der Ausgabe »Eier, nicht nur von Fischen« hatte das Journal Culinaire No. 28 facettenreich über Störe berichtet. Nicht in den Blick genommen wurden damals die internationalen Bemühungen, Störe in der freien Natur zu schützen und wieder anzusiedeln. HARALD ROSENTHAL, langjähriger Präsident der World Sturgeon Conservation Society WSCS, berichtet vom Einsatz zum Erhalt der bedrohten Giganten.

Rezension

Ein nordamerikanischer Weg

150

MARKUS J. BRANDT
über: Modernist Bread von Nathan Myhrvold
und Francisco Migoya

152 Autoren

Herausgeber Martin Wurzer-Berger Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Redaktion Martin Wurzer-Berger Elmar Lixenfeld

Gestaltung Elmar Lixenfeld, www.duodez.de
Druck NINO Druck GmbH, Neustadt/Weinstraße
Schrift Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

Die Abbildungen wurden, wenn nicht anders vermerkt,
freundlicherweise von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3941121-31-7 Alle Rechte vorbehalten
ISSN 1866-6493 Gerichtsstand Münster

Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November

Einzelheft Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1–21), 15,90 Euro (No. 22–29),
ab der No. 30 17,40 Euro, inklusive Ust., jeweils zuzüglich Porto \
Schweiz 24 sFr inklusive Porto

PDF Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1–21), 15,90 Euro (No. 22–29),
ab der No. 30 17,40 Euro, inklusive Ust. \ Schweiz 24 sFr.

Abonnements Jahresabonnement: zwei Ausgaben zum Preis von 29 Euro,
inklusive USt., zuzüglich Porto \ Schweiz 44 sFr inklusive Porto

Studierende und Personen in der Berufsausbildung mit Nachweis
23,40 Euro zuzüglich Porto \ Schweiz 36 sFr inklusive Porto

Für Abonnenten ist zusätzlich zum gedruckten Heft die digitale Version
als PDF zum Preis von 3,90 Euro \ Schweiz 5 sFr pro Ausgabe erhältlich

Bestellung Abonnements,
Einzelhefte,
PDF aller Ausgaben
Edition Wurzer & Vilgis
Martin Wurzer-Berger
Ottmarsbocholter Straße 117
48163 Münster
Telefon 02501-950772
Fax 02501-950773
verlag@journal-culinaire.de

www.journal-culinaire.de

Sauerteige № 31 2020
Bier trinken № 30 2020
Bier brauen № 29 2019
Eier, nicht nur von Fischen № 28 2019
Reifung als Kulturleistung № 27 2018
Hühner und ihre Eier № 26 2018
Obst und Gemüse haltbar machen № 25 2017
Noch einmal Schokolade № 24 2017
Kakao, Schokolade, Kuvertüre № 23 2016
Wurst vom Metzger № 22 2016
Bienen und Honig № 21 2015
Käse № 20 2015
Weinberg und Keller № 19 2014
Frische Milch № 18 2014
Fermentation № 17 2013
Bitte zu Tisch № 16 2013
Brot backen № 15 2012
Öl, Butter und Schmalz № 14 2012
Räuchern № 13 2011
Kräuter № 12 2011
Fisch № 11 2010
Getreide № 10 2010
Fleisch № 9 2009
Wein-Kultur № 8 2009
Schmecken № 7 2008
Kochperspektiven № 6 2008
Geschmacksbildung № 5 2007
Nahrungsmittelallergien № 4 2007
Globalisierung des Essens № 3 2006
Essen in der Kunst № 2 2006
Tischsitten № 1 2005

Sauerteige

WALTHER SALLABERGER
MARTIN ZARNKOW
FRITZ JACOB

Bappir

WALTER P. HAMMES

Getreidefermentationen

MARKUS J. BRANDT

Zusammenleben im Sauerteig

DANIEL SCHNARRE

Unsere Sauerteige

ERICH KASSES
LAURA KASSES
LENA KASSES

Unser Geheimnis

JULIAN RUSS

Panettone

MICHAEL SCHULZE
ARND ERBEL

Geschmack, Lockerung, Bekömmlichkeit

ARND ERBEL

Mein Freund, der Salzsauer

THOMAS VILGIS

Proteinnetzwerke

MARKUS J. BRANDT

Aromen im Sauerteig

MANFRED KRIENER

Kultur des Bäckerhandwerks in Kreuzberg

LUTZ GEISSLER

Sauerteig-Kulturen abseits westlicher Brote

LARS MIDDENDORF

Sauerteigpasta

MARCEL AMMON

Backhefe

Forum

SAMUEL HERZOG

Kartoffeln

HARALD ROSENTHAL

Die Zukunft der Störe

Rezension

MARKUS J. BRANDT

über: Modernist Bread von Nathan Myhrvold und Francisco Migoya

978-3941121-31-7



ISBN 978-3941121-31-7

ISSN 1866-6493

www.journal-culinaire.de