

Wenn der Klang stimmt, ist es richtig gut geworden

Wie Bäcker Bernd Timmer das „Wippinger Mühlenbrot“ zaubert – Gebacken wird im 100 Jahre alten Steinofen

Von Isabella Sauer

WIPPINGEN. Es ist früh am Morgen, leichter Raureif bedeckt die kahlen Äste der Bäume. Langsam steigt die Sonne auf und läutet den Tagesbeginn für Bernd Timmer ein. Inmitten der Dämmerung und des Frostschleiers steigen Rauchwolken in den klaren Himmel empor. Sie kommen aus dem Schornstein des Backhauses, welches auf dem „Mühlengelände“ des Heimatvereins Wippingen steht. In dem Fachwerkhäuschen aus rotem Klinker macht sich der gelernte Bäcker wieder an die Herstellung eines echten „Wippinger Mühlenbrot“.

Beim Betreten des kleinen Backhauses trifft einen die Hitze fast wie ein Schlag. Für die extreme Temperatur verantwortlich ist ein 100 Jahre alter Steinofen, der in die Wand aus rotem Backstein eingemauert ist. „Der Ofen ist schon seit gut einer Stunde am Laufen“, sagt Timmer.

Die Rostnarben auf den schwarzen Metallklappen geben einen Hinweis auf das Alter. Hinter den Klappen verbirgt sich ein zwei Meter tiefer Hohlraum. Vor der Backfläche im hinteren Teil befindet sich eine Mulde, in der mit leisem Knistern Lärchenholz verbrennt. Ansonsten ist das Backhaus schlicht eingerichtet. Unter der rechten Fensterfront steht ein langer Holztisch mit einer alten Handwaage, daneben die wuchtige Knetmaschine. In ihre riesige Metallschüssel ragt ein Knetarm hinein. Ein zweiter Holztisch an der gegenüberliegenden Seite des Raumes ist mit hellgrünen Tüchern ausgelegt.

Zutaten für Teigmischung

Timmer, in typisch weißer Bäckerkluft, gießt kochend heißes Wasser in die silberne glänzende Knetmaschine. Hinzu kommen Weizen- und Roggenmehl, Salz und Hefe. „Somit entsteht ein richtiger Sauerteig“, erklärt er. Mit einer Schaufel fügt er die Zutaten zusammen. Die Waage braucht er dafür nicht, Erfahrung und Gefühl verraten ihm die Mengenverhältnisse. „Mittlerweile habe ich das Brot schon so oft gebacken, da weiß man, wie viel von welcher Zutat benötigt wird“, schmunzelt er, während er



den Schalter der Maschine umlegt.

Ein leises Rattern ertönt und vermischt sich mit Rhythmus und dem Knistern des verbrennenden Holzes. Langsam kommt der Knetarm mit den drei Zacken in Fahrt und bohrt sich immer tiefer in den Teig. Mit seinen Hin- und Herbewegungen schleudert der Haken den Teig an den Rand der Metallschüssel, wo er haften bleibt. Timmer greift zu einem gelben Spachtel und zieht die

klebrige Masse geknetet von den Rändern ab. „Damit der Teig später die richtige Konsistenz hat, nehme ich immer wieder Mehl in meine Hände und reibe es hinein“, erklärt er, als seine Hände schon längst wieder im Einsatz sind und das weiße Pulver aus den auf dem Boden stehenden Behältern holt. Während das Surren der Knetmaschine noch für weitere 20 Minuten anhält, fegt Timmer die Arbeitsfläche mit einem Handbesen ab, platziert die Hand-

waage darauf und streut Mehl auf dem Tisch aus. Das Feuer im Ofen flackert unterdessen weiter, ein rauchiger Geruch hängt in der Luft.

Nun muss der durchgeknetete Teig raus aus der Maschine rauf auf den Tisch. Timmer greift kräftig zu, aber den ganzen Teig auf einmal herausheben, das schafft er nicht. „Dafür ist er viel zu schwer“, sagt er. Mehrmals hievt der Bäcker große Teilstücke heraus, bis die tiefe Schüssel leer ist.

Timmers Hände umschließen den Teig, seine Finger bohren sich hinein und beginnen zu kneten. „Jetzt wo der Teig gut durchgeknetet ist und eine runde Form hat, muss ein Tuch über ihn gelegt werden. Die sogenannte Teigruhe setzt das erste Mal für zehn Minuten ein“, erläutert Timmer. „Das Mehl quillt auf und bindet das im Teig enthaltene Wasser. Daneben entspannt sich der Kleber, sodass der Teig form- und ausrollbar wird. Die Hefe erzeugt zudem Gärung, die für eine gute Porung des Teigs wichtig sind. Letztlich bilden sich Aromastoffe, die für einen aromatischen Geruch und Geschmack ausschlaggebend sind.“

Während der Teig ruht, stehen Aufrärarbeiten auf dem Programm. Mit heißem Wasser wird die Knetmaschine ausgewaschen. Damit alles gründlich ist, wird mit einem feuchten Geschirrtuch der Behälter noch einmal durchgewischt und das Wasser aufgesogen.

Ende der Teigruhe

Kurz vor Ende der Teigruhe geht Timmer noch zum offenen Ofen und schließt die Tür. Die Hitze soll noch einmal richtig aufkommen, damit am Anfang rund 250 Grad herrschen. „Wenn das Brot aus dem Ofen kommt, liegen die Temperaturen bei 300 Grad und 400 Grad“, erläutert Timmer den Temperaturanstieg während des Backens. Der Ofen glüht weiter vor sich hin, als der Bäcker mit dem Zerkleinern des Teiges für die einzelnen Brote beginnt. Mit dem gelben Spachtel und mit Augen-

maß trennt Timmer die einzelnen Teile ab und legt sie auf die Waage – 700 Gramm pro Stück. Danach wird noch einmal Hand angelegt: Er knetet die einzelnen Teile erneut durch und legt sie hinter sich auf die Arbeitsfläche. Dort liegen am Ende die 24 Teige auf einer Heizdecke, die bei den kalten Außentemperaturen die erneute Teigruhe beschleunigen soll. Wieder wird eine hellgrüne Decke über die kleinen, ungebakenen Brote gelegt.

Eine Stunde später: Timmer nimmt vorsichtig die De-

cke ab und das Brot kann auf den Steinen gebacken werden.

Mit einem paddelförmigen Brotschieber wird jeder Teig einzeln auf den glühenden Steinen platziert. Die Ofentür bleibt offen und schon nach wenigen Minuten ist die Verfärbung des Teiges zu erkennen. Der Duft frischen Brotes steigt in die Nase. Immer wieder holt der Bäcker mit seinem Schieber ein Brot heraus und kontrolliert die Unterseite. „Die vorderen sind schon ein wenig zu schwarz, die hinteren scheinen besser zu werden“, erklärt er und schaut auf die Wanduhr. 20 Minuten später ist es endlich so weit: Das Weizenmischbrot hat seine Form angenommen. Nur

noch eine letzte Probe steht bevor. Timmer holt die Brote aus dem Ofen und legt sie auf den Holztisch. Dann nimmt er vorsichtig eines in die Hand und sagt: „Jetzt klopfe ich auf die Unterseite. Wenn das Brot fertig ist, muss es einen hohlen Klang geben.“ Der gewünschte Ton erklingt und mit einem Lächeln im Gesicht begutachtet er die 24 frisch gebackenen „Wippinger Mühlenbrote“. Er selbst weiß am besten, was für eine harte und lange Arbeit dahintersteckt, freut sich aber am Ende immer wieder über das leckere Ergebnis.

Gebacken wird an vier festen Terminen im Jahr. Der Start für das Brotbacken ist der Mühlentag am 28. Mai. Gruppen ab 20 Personen können einen Termin mit dem Heimatverein Wippingen vereinbaren. Anmeldungen sind möglich unter Telefon 0 49 66/699.



Vom rohen Teig bis zum fertigen „Wippinger Mühlenbrot“ sind viele Arbeitsschritte nötig: Die passenden Zutaten in die Knetmaschine geben (oben links), den Teig kräftig durchkneten (unten links), den Ofen durchheizen lassen (unten rechts) sowie die am Ende bevorstehende „Brotprobe“ (Mitte links).

Fotos: Isabella Sauer

