

Kulinarische Weihnachtszeit

Obwohl noch viele Konsumenten zu alten Brotsorten greifen, gehören diese ‚Klassiker‘ längst schon zum alten Eisen. Viele Kunden kaufen heutzutage unter anderem aufgrund von Nahrungsunverträglichkeiten glutenfreie Brote, passend zur Jahreszeit stellen viele Bäckereien auch Brote mit den entsprechenden saisonalen Zutaten her. Besonders aus südlichen Ländern kommen immer wieder neue Gebäck-Ideen, die hierzulande mit Freude aufgegriffen werden. Immer mit dem Ansporn, das klassische Roggenmischbrot mit innovativen Zutaten zu ver-

feinern.

rer Aussage mit einem intensiven Geschmack nach Pfälzer Wein, Sauerteig und ‚echtem, knackigem Brot‘. „Es enthält ausschließlich Wein als Schüttflüssigkeit.“ Die Kunden schätzen aber auch den Aspekt der Haltbarkeit des Brotes bis zu einer Woche.

Neben regionalem Marketing betreibt die Bäckerei regelmäßig Veranstaltungen rund um die hausgemachten Produkte - in Kombination mit Weinproben.

Die kalte Winterzeit steht bevor. Eine Zeit, um kulinarische Genüsse zu entdecken. Was läge da näher, als Maronen und ein guter Wein. Beide Zutaten gibt es auch mit Brot vereint: Das Ergebnis ist das Weinbrot auf der einen und das Maronenbrot auf der anderen Seite. Vor einem warmen Kamin schmecken diese Spezialitäten besonders gut.

Das Weinbrot

Eine Kombination aus pfälzischem Wein und Brot gibt es nur einmal auf der Welt: Die Bäckerei ‚De‘ Bäcker Becker‘ im pfälzischen Edesheim stellt das Weinbrot her, ein Roggenmischbrot, das jeweils zu 80 Prozent aus Roggen- und zu 20 Prozent aus Weizenmehl besteht.

Das Besondere an dem Brot ist nach Aussage der Bäckerei, dass es ausschließlich mit Wein und nicht mit Wasser gebacken wird. Silke Becker sagt, ihr Mann Claus hatte bereits Anfang der 90er Jahre die Idee, die Pfalz mit dem dortigen Wein und Brot zu vereinen: „Er tüftelte rund zwei Jahre an seiner ‚Erfindung‘, probierte mit Freunden in der Pfalz und außerhalb, wie es wohl am besten schmecken könnte.“ Das Brot überzeugt nach ih-

Mit Wein gebacken: Das Weinbrot © De‘ Bäcker Becker



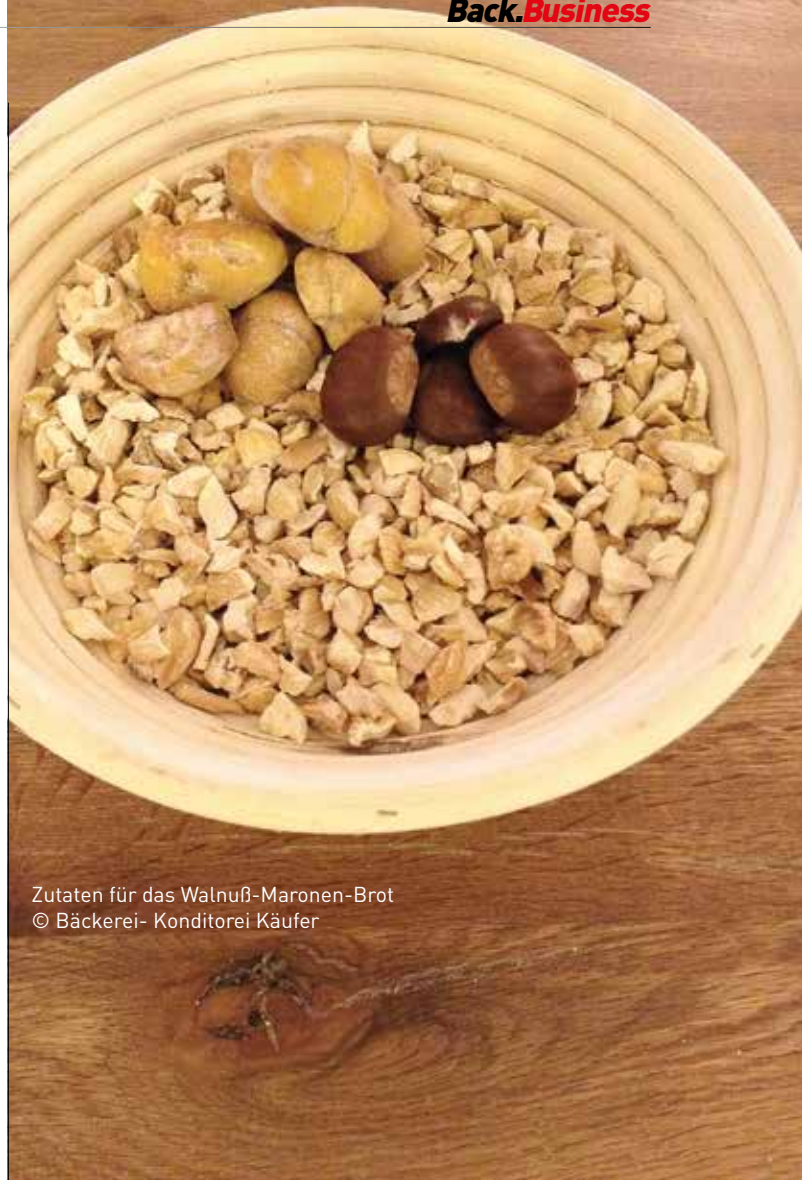
Verbreitung der Esskastanie

Früher bekannt als das ‚Brot der armen Leute‘, sind Esskastanien mittlerweile wieder vermehrt im Trend. Nach Angaben des **Zentrums der Gesundheit** dienten die Früchte vielerorts als Grundnahrungsmittel. Sie wurden zu Mehl und anschließend zu Brot weiterverarbeitet. Heute weiß man ihre enorme Vielfalt an Inhaltsstoffen einzusetzen. Neben Kohlenhydraten weisen sie auch Eiweiß, Ballaststoffe sowie unzählige Vitamine und Mineralstoffe auf und sind zudem noch glutenfrei.



Esskastanien
©thinkstockphotos.de

Esskastanien wachsen in den Weinanbaugebieten entlang des Rheins. Die Nussfrüchte und auch die größeren Maronen - diese gelten als weitergezüchtete Form der Esskastanie - fallen im September und Oktober mit geöffneter Schale von den Bäumen.



Zutaten für das Walnuß-Maronen-Brot
© Bäckerei- Konditorei Käufer

Eine weitere Art, die so genannten Dauermaronen, werden erst im November per Hand von den Bäumen gepflückt.

Einzigartige Rezeptur

Maronen und Esskastanien sind ebenso wie Wein nicht nur pur ein Geschmackserlebnis. Die Nussfrüchte eignen sich mitunter auch optimal

BÄCKERVERSICHERUNGEN

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung
und Kompetenz

Spezialist für familiengeführte
Bäckereiunternehmen

SIEBERT GMBH VERSICHERUNGSMAKLER

Ichtershäuser Str. 74 • 99310 Arnstadt

Telefon: 03628 / 6198-770
Fax: 03628 / 6198-99 769
eMail: info@gsiebert.de
Internet: www.gsiebert.de
Ust-IdNr: DE 179839947
EU-Vermittlerregister Gewo Nr. D-3F60-XJCZW-30
Zertifiziert: DIN EN ISO 9001





Walnuß-Maronenbrot © Bäckerei- Konditorei Käufer

zur Herstellung von Brot. Das Kastanien- oder Maronenbrot wird von Bäckereien in unterschiedlichsten Variationen hergestellt.

Die **Bäckerei Käufer** aus Ettenheim (Baden-Württemberg) hat vor drei Jahren das Walnuß-Maronenbrot neu in ihr Sortiment aufgenommen. „Das Weizenmischbrot mit Walnüssen und gerösteten Maronen ist als Kombination in unserer Bäckerei zu etwas Besonderem geworden“, so **Leiter und Inhaber Benedikt Käufer**. Erst probierte der gelernte Bäckermeister es nach eigenen Angaben mit einem Walnußbrot, das er jedoch als Produkt nicht neuwertig genug empfand und so entschied er sich letztlich, beide Rohstoffe miteinander zu verbinden. Anfangs wurde das Walnuß-Maronenbrot dann nur zu Weihnachten angeboten. Da die

Anfragen seitens der Kunden aber so nachhaltig waren, wurde das Produkt ganzjährig in das Sortiment der Bäckerei aufgenommen.

Längere Frische der Brote

Das Maronenbrot stellt Käufer nicht wie viele Bäcker mit Maronenmehl her, sondern hat eine eigene, besondere Rezeptur entwickelt: „Verwendet werden für das Brot gehackte, getrocknete Maronen. Wir beziehen sie über die Bäcker aus Altdorf in der Schweiz. Die Maronen werden zunächst in Salzwasser gelegt und anschließend mit einem Stabmixer püriert - und zwar so, dass Stückchen der Nussfrüchte erhalten bleiben.“ Vor zwei Jahren wurde die Rezeptur außerdem dahingehend geändert, dass der Teig bereits einen Tag vor dem



Aus dem großen Bruch hergestellte Walnuß-Maronen-Brötchen
© Bäckerei- Konditorei Käufer

Backprozess hergestellt wurde um mehr Zeit zum Heranreifen zu bekommen, bevor er mit dem Quellstück vermengt wird. „Das dient der längeren Frischhaltung und verstärkt den Geschmack der Maronen“, so Käufer. Von dem hergestellten Brotteig wird anschließend ein Bruch abgeteilt, aus dem Walnuß-Maronen-Brötchen entstehen. Die Brötchen werden direkt vor den Augen der Kunden abgebrochen und dienen insbesondere im November und Dezember zu Mehrkäufen in der Bäckerei.

Frisch geröstet oder als Beilage

Esskastanien werden gerne auch als Beilage zu unterschiedlichen Speisen verwendet. Hierzulande kommen die Nussfrüchte immer öfter auf unsere Teller. Darüber hinaus sind sie auch gut als Snack für zwischendurch geeignet. Maronen hingegen weisen ein wesentlich süßeres und intensiveres Aroma auf. Aus diesem Grund lässt sich unter anderem neben einem Maronen-Haselnusskuchen auch

eine Maronencreme aus den Früchten zubereiten, die als Brotaufstrich genutzt werden kann. In der Weihnachtszeit kaufen viele die herzförmigen Früchte auch gerne bei dem einen oder anderen Weihnachtsmarktbesuch und essen sie noch frisch geröstet direkt vor Ort.

Annika Ahrens



Handwerk hat goldenen Boden.
Wir geben ihm Raum – schlüsselfertig!

- Individuell gestaltet
- Stützenfrei geplant
- Massiv gebaut
- Zum Festpreis



DIETRICH DF FERTIGBAU

Kompetenz in Planung und Ausführung durch über 120 gebaute Bäckereien. Massivbau mit glatten Innenwänden und wartungsfreien Fassaden. Individueller, stützenfreier Grundriss – und alles schlüsselfertig zum Festpreis.

Hans Dietrich Fertigbau GmbH und Co. KG
Hermannstraße 2, 33189 Schlagen
Telefon 0 52 52 - 987630

dietrich-fertigbau.de