

WIR LASSEN ALTE BROTSPEZIALITÄTEN WIEDER AUFLEBEN!

Tätigkeit mit hoher Verantwortung

Bereits seit 35 Jahren arbeitet Peter Lenz beim Bäcker Huth. Im „zarten Alter“ von 15 Jahren, im Jahre 1977, unterzeichnete Peter Lenz den Lehrvertrag beim damaligen Betriebsinhaber Klaus Huth.

Damals befand sich die Backstube der Bäckerei Huth noch im Ortskern von Bleidenstadt. In den vergangenen drei Jahrzehnten erlebte Lenz, der heute in Oestrich im Rheingau wohnt, die kontinuierliche Aufwärtsentwicklung des Handwerksbetriebes mit. Dazu gehörte u. a. der Umzug der Backstube nach Taunusstein-Hahn.

In all den Jahren seiner Tätigkeit in der Bäckerei Huth wuchs Lenz in die Verantwortung und ist heute Ofenführer in der Backstube. In dieser Funktion ist er unter anderem dafür verantwortlich, dass alle Brote, Brötchen, Kleingebäcke und Kuchen richtig ausgebacken sind und den strengen Qualitätskriterien der Bäckerei Huth entsprechen.

Mythos Sauerteig

Beim Bäcker Huth werden alle Brote mit hauseigenem Sauerteig hergestellt.

Sauerteig ist eines der ältesten Triebmittel und natürlichen Backmittel überhaupt. Beim Sauerteig handelt es sich um einen Teig, der aus Wasser und Roggenmehl hergestellt wird. Dazu kommt der „Ansatz“, ein kleines Stück Teig vom Sauerteig des Vortages.

Dieser wird benötigt, um den neuen Sauerteig mit den Bakterienkulturen zu „impfen“. Durch die Tätigkeit der Enzyme bilden sich dann Milch- und Essigsäuren sowie versch. Hefen. So wird der Sauerteig Tag für Tag in „3 Stufen“ weitergeführt. Und reift über bis zu 36 Stunden, nicht nur um sein volles Aroma zu entfalten, sondern auch um das eingesetzte Roggenmehl zu „verquellen“. Wasser kann somit tief ins Mehl aufgenommen werden und das Brot bleibt länger frisch.

Aber wozu das ganze?

Um Roggenmehle „backfähig“ zu machen, ist die Zugabe von „Säure“ unumgänglich, das Brot würde ansonsten nicht durchbacken und sehr flach wie ein „Fladen“ werden. Noch dazu wäre das Brot nicht schnittfest und auch nicht so bekömmlich.

Bei der Herstellung des Sauerteiges kommt es neben einer absoluten Reinlichkeit auch auf die Einhaltung der Temperaturen an. Es ist eine komplizierte Teigführung, die die volle Erfahrung des Bäckermeisters benötigt, um auf die verschiedenen Umgebungstemperaturen (Sommer/Winter) zu reagieren.

Unser „Anno 1837“ Brot

Lange war sie verschollen, doch bei unserem Umzug in die neue Backstube 2009 ist sie wieder aufgetaucht: Die Rede ist von der Rezeptur des „Anno 1837-Brot“, das vor kurzem neu in unser Backwaren-Sortiment aufgenommen wurde. Dabei handelt es sich um ein Brot unserer Urväter aus dem Jahre 1837. Es wurde erstmals nach dieser Rezeptur in der Mühle unserer Vorfahren in Zollhaus gebacken und ist somit quasi der Ausgangspunkt für die Erfolgsgeschichte unserer Familien-Bäckerei. Bäckermeister Markus Huth: „Nach fast 175 Jahren ist es an der Zeit, diese traditionelle, fast schon vergessene ‚alte‘ Brotspezialität wieder aufleben zu lassen!“. Die Herstellung des Brotes nach traditioneller Art erfordert von den Bäckern viel handwerkliches Können und Liebe zum Detail. Um die hohe Qualität zu gewährleisten, ist eine lange Teigführung mit einem klassischen 3-Stufen Sauerteig notwendig.

„Die lange Sauerteigführung, das doppelte Backverfahren und die flache Brotform verleihen dem Brot seinen besonders aromatischen Geschmack und garantieren außerdem eine lange Frischhaltung“, erklärt Huth. Durch das doppelte Backen erhält das Brot zudem eine besonders kräftige Kruste.

