

Chemie im Brot – geht das nicht ohne?



Eigentlich sind nur wenige Zutaten erforderlich, um natürliches Brot zu backen: Mehl, Wasser, ein Teiglockerungsmittel (z.B. Hefe oder Natursauerteig) und Salz. Unverzichtbar ist allerdings, dem Brot eines zu geben: viel Zeit! So benötigt allein natürlicher Sauerteig, der mit Roggenmehl und Wasser angesetzt wird, 20 Stunden Reifezeit, um sich zu entwickeln und dem Brot seinen unverwechselbaren Geschmack zu verleihen. // FOTOS: PATRICK SARINGER

Zeit ist Geld!“, scheint die Devise zu sein. Beim Brotbacken geht es mit Zusatzstoffen nicht nur schneller, sondern für die Produzenten auch billiger. Die Industrie hat in den letzten Jahren viele künstliche Backhilfsmittel auf den Markt gebracht. Konservierungsmittel, Stabilisatoren und Emulgatoren sollen die Brotherstellung erleichtern. Standardisierte Mehlqualitäten werden den Bedingungen der maschinellen Verarbeitung angepasst und so gelingt es, dass Brote immer gleich und

perfekt aussehen. Die Kruste bekommt keine Risse und die Krume keine Löcher. Durch Farbstoffe dunkel gefärbte Brote sehen „gesünder“ aus und werden deshalb von manchen Konsumenten bevorzugt. Ein Irrglaube, wenn man weiß, dass nicht die Farbe des Brotes dafür entscheidend ist. Auf die Inhaltsstoffe kommt es an. Auch „Kunstsauer“ eine künstliche Fertigmischung mit Zusatzstoffen, kommt bei vielen konventionellen Bäckereien für Sauerteigbrot zum Einsatz. Der Vorteil liegt auf der Hand. Die Mischung funktioniert immer und der Vorgang benötigt nur wenig Zeit, nicht mehr als zwei bis drei Stunden. Das Ergebnis? Ein Teig, der vielleicht wie Sauerteig aussieht und riecht, aber kein Naturprodukt mehr ist, sondern lediglich aus chemisch gesäuertem Mehl besteht.

Die gute alte Tradition des Brotbackens scheint in Vergessenheit geraten zu sein. Immer mehr ernährungsbewusste Konsumenten wünschen sich für ihr tägliches Brot eine gesunde und schmackhafte Alternative zu den mit künstlichen Zusatzstoffen versehenen Produkten am Markt.

Es geht auch ohne!

Das beweist die Bäckerei Therese Mölk, ein 2013 neu errichteter Produktionsbetrieb von MPREIS. Hier werden naturbelassene Brote nach dem Clean-Label-Prinzip gebacken. Statt fertigen Backmischungen kommen ausschließlich hochwertige und natürliche Zutaten ins Brot, bevorzugt aus der Region. Zudem

wird viel Zeit in traditionelle Verfahren investiert: Zur Lockerung des Teiges wird nur Hefe und Sauerteig oder eine Mischung aus beiden verwendet. Weil sich die Bäcker hier die für den Natursauerteig notwendige Zeit nehmen und später auch dafür, den Teig lange reifen zu lassen (die sogenannte Langzeitführung des Teiges), entwickelt das Brot sein natürliches Aroma und ist besser verdaulich. Tabu ist die Verarbeitung von künstlichen Zusatzstoffen, Emulgatoren und Farbstoffen. Das Ergebnis? Natürlicher Geschmack und ein Mehr für unsere Gesundheit!



BÄCKEREI THERESE MÖLK

- Therese Mölk gründete 1925 in Innsbruck die Bäckerei
- der heutige Standort ist in Völs – in der Nähe von Innsbruck
- modernste Bäckerei Österreichs, größte Bäckerei Tirols
- 130 Mitarbeiter in Bäckerei und Konditorei
- Brotspezialitäten der Premiummarke „Bäckerei Therese Mölk“ gibt es in den Brotfachgeschäften BAGUETTE
- MPREIS-Supermärkte führen klassisches Brotsortiment mit dem Label „alpenbäckerei“ zum günstigen Preis.

www.therese-moelk.at