

# Der Brot- Blogger



Ist der Mann irre? Steht mitten in der Nacht auf, wiegt Salz aufs Gramm genau, hegt den Sauerteig. Lutz Geißler knetet, fotografiert... – nur fürs Netz. Selbst Profis suchen den Rat des Hobbybäckers

VON MANFRED KRIENER

Kann man sich mit Brot genauso obsessiv beschäftigen wie mit Wein, mit Briefmarken, mit Rosenzucht? Brotverrückte schaffen das locker. Reden ständig von Kruste und Krume, von Stockgare und Temperaturführung. Und wenn sie „T 65“ loben, dann meinen sie keinen russischen Kampfpanzer, sondern einen speziellen französischen Weizenmehltyp.

Ihr ganzer Stolz ist ihr selbst gebauter Sauerteigstarter. Den behüten sie wie Karl Lagerfeld sein Schoßhündchen. Der darf auch mit in den Urlaub, wenn seine sachgerechte „Fütterung“ anders nicht sichergestellt werden kann. Und wenn andere Leute spät abends ins Bett gehen, dann pudern sie ihr Haustier noch schnell mit etwas Roggenmehl „1370“ und tröpfeln ein Schnapsglas lauwarmes Wasser dazu.

Vor allem aber gucken sie ständig Brotfernsehen: Sie kauern in der Hocke vor dem Backofenfenster und beobachten unter schrillen Schreien, wie Brot und Brötchen in Zeitlupe schön mospig werden und hochgehen. Diese Menschen leiden an chronisch unheilbarer Brotbackephorie.

Und sie haben einen Matorador, der heißt Lutz Geißler, wohnt im erzgebirglischen Sehma-Neudorf und ist für einen echten Matorador ziemlich jung: 29. Außerdem ist er von Beruf Geologe und eigentlich für den Marmorabbau vor seiner Haustür zuständig. Nur: Geißler macht nicht nur in Marmor, sondern „als Ausgleich“ auch noch in Brot. Sein *Plötzblog* genanntes Internetportal ist ein Wallfahrtsort für passionierte Selbsterbacher.

Mehr als 5000 Kommentare, an die 30000 Besuche und mehr als 450000 Seitenzugriffe pro Monat dokumentieren eine erstaunliche Begeisterung. Es ist der beste deutschsprachige Brotlehrgang im Netz. Selbst gestandene Bäckermeister suchen hier Zuflucht.

Der *Plötzblog* ist Rezeptebank und Chemielabor, Notrufsäule und Motivationshilfe – eine ganz besondere virtuelle Backstube. „In den vergangenen vier Jahren hat sich dieses Hobby derart schnell entwickelt, dass ich manchmal selbst überrascht bin“, sagt Geißler.

Irgendwann hat ja so mancher schon mal Brot gebacken, hat mit Mehl, Hefe, Salz und Wasser eine Pampe angerührt,

daraus ein kugeliges Wesen geformt, in den Backofen gesperrt und auf ein Wunder gehofft. Das Ergebnis war meist, sagen wir mal, ofenfrisch und essbar. Mit diesem Dilettieren räumt Geißler auf. Mit der Akribie des Wissenschaftlers – „ich bin ein strukturierter Mensch“ – hat er sich auf alle Details der Backkunst gestürzt.

Denn Backen verlangt vor allem Präzision. Hier kann nichts abgeschmeckt und angeschärft, nachgesäuert und drübergehobelt werden. Ist der Teig gerührt, muss gegessen werden, was der Ofen ausspuckt.

Lutz Geißler, Brille, dunkler Bart, ruhige Stimme, schlank, intelligent, sitzt in seiner kleinen Küche und begrüßt seinen Besuch standesgemäß mit frisch gebackenem Brot. Wie ein Ausstellungsstück sitzt die karamellduftige Kugel mit ihrem rustikalen Ausbund auf dem Holzbrett: Ausbund ist jener aufgesprungene, besonders krustige Teil der Außenhaut, der vor dem Backen durch Einschnitte in den Teig erzeugt wird.

Geißler hat vor fünf Jahren sein erstes Brot gebacken – „konfus zusammengesetzt“, nennt er das heute. Er hat es dann immer wieder getan, hat allmählich ein Händchen für den Teig entwickelt und sich in die Materie eingelesen. „Leider gibt es bei uns kein Buch übers Brotbacken, das man empfehlen kann“, meint er selbstbewusst, aber dafür habe er brauchbare englischsprachige Literatur ernsthaften Backens. Jeder Starter ist ein Individuum mit eigenen Aromen. Geißlers Exemplar hat bis heute überlebt, er wird ständig weiter vermehrt und verbakken.

In jenen Tagen muss Geißler auch die wichtigste Zutat eines guten Brots für sich entdeckt haben: die Zeit! Er begann mit Vorteigen und langen Gezeiten von bis zu 50 Stunden zu experimentieren. Geschmack brauche eben Zeit, sagt er.

So erfordern die geißlerschen Brote minutiöse Vorplanung. Wer am Samstag in frisches Brot beißen will, muss womöglich schon am frühen Donnerstag den Sauerteig in Stellung bringen. Diese Verlängerung der Geh- und Garzeiten kombiniert



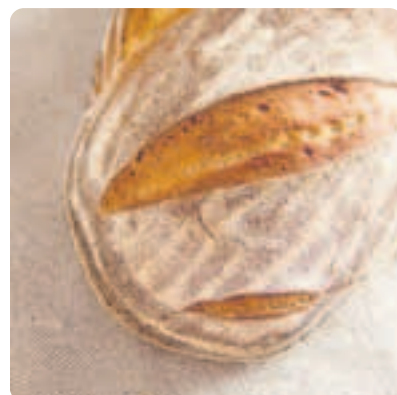
Weizenmischbrot mit Dinkel



Dänisches Roggenbrot



Buttermilchkruste



Müller-Laib (Mill Loaf)



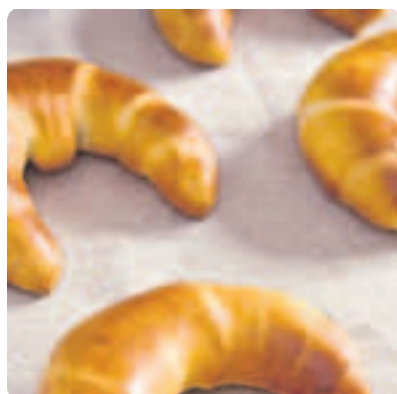
Pan de Muerte



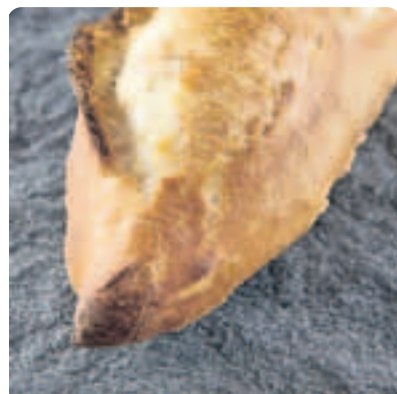
Schwedisches Fladenbrot



Sandwichbrot



Wiener Kipferl



Präsidenten-Baguette

Geißler mit einer radikalen Reduktion des Hefeinsatzes: „Zu viel Hefe hindert das Brot, Eigengeschmack zu entwickeln.“

Die hefeferndliche Philosophie gilt aber nur für die zugesetzte Hefe. Denn in jedem Brotteig sitzen ja die ohnehin vorhandenen natürlichen Hefen, die überall herumschwirren und sich in den Brotteigen gaaanz langsam vermehren. „Je länger sie Zeit haben, desto mehr Geschmack hat das Brot.“

Außer den langen Standzeiten bei kühlen Temperaturen gibt es ein weiteres faszinierendes Kapitel der Brotkunst: das Kneten, Wirken, Falten des Teigs, wiederum unterbrochen von Ruhephasen. Am Ende gilt es, „Spannung im Teig aufzubauen“ und – vor allem bei Weizenbroten – eine straffe Teighaut nach dem Vorbild eines knackigen Pfirsichs zu erzeugen. Immer wieder wird der Teig vom Rand her eingeklappt und plattgedrückt und wieder eingeklappt und rundgeformt.

Doch zum Gelingen braucht es mehr als detaillierte Anleitungen: Ein eigenes Teiggefühl muss sich entwickeln. „Spätestens beim zehnten Brot hat man den Dreh raus“, sagt Geißler tröstend.

Aber welches sind denn nun die typischen Anfängerfehler?

Der Meister zählt auf:  
– Zu niedrige Temperatur beim Anbacken. Brot braucht mächtig Feuer unter dem Hintern. Viel Unterhitze! Der Teig sollte bei 250 Grad in den vorgeheizten Backofen kommen.

– Brot braucht Dampf beim Backen. Wer kein Wasser in den Ofen einleiten kann, muss notfalls die Blumenspritze nehmen oder ein wassergefülltes Blech.

– Mal wird der Teig zu lange, mal zu kurz geknetet, weil Technik und Teiggefühl fehlen: Er hat zu wenig Spannung, vertritt träge in die Breite. Der Laib wird zur Flunder.

Und natürlich braucht jedes Brot und Brötchen ein anständiges Rezept. Da wird schon mal mit der Goldwaage die Salzmenge aufs Gramm taxiert. Geißler hat bisher rund 500 Rezepte ins Netz gestellt. Jede Woche probiert er an seinem Backtag ein weiteres Dutzend aus – auch Ideen und Wünsche seiner Internetbesucher. Dass er an solchen Tagen um drei Uhr, also mitten in der Nacht, aufsteht, verrät der Geologe ganz nebenbei.

Spätestens an dieser Stelle könnte man die Jeremiade anstimmen über das rasante Bäckersterben, über Backenzyme, Emulgatoren und den übrigen Chemiebaukasten der Branche, über tiefgefrorene Fertigteiglinge, die aus Asien und Osteuropa angekartt werden und Karikaturen von Brot und Brötchen liefern.

Aber Geißler jammert nicht. Er konstatiert eher nüchtern den Verfall von Geschmack und Handwerkskunst. Die industrialisierte Bäckerei habe in ihrer Non-stop-Produktion keine Zeit für lange Gar- und Fermentationsprozesse. Doch Naturgesetz kann man nicht außer Kraft setzen: Wer richtig gutes Brot backen und verkaufen will, braucht Muße, der hat auch mehr Arbeit, der muss seinen Betrieb umstellen, neu organisieren. Geißlers Faustregel: Je mehr Filialen ein Bäcker hat, desto eher sollte man ihn meiden.

Da hat es der Zuhausehobbybäcker einfacher. Er besitzt zwar nicht die Handfertigkeit der Profis, hat auch keine begehrte Gärkammer mit idealer Luftfeuchte. Dafür kann er seine ganze Konzentration einem einzigen Brot widmen und sich alle Zeit der Welt nehmen.

Inzwischen ist aber auch unter Profis einiges in Bewegung geraten. Die Langsambäcker haben sich sogar in einem eigenen Verein organisiert („Die Bäcker – Zeit für Geschmack e. V.“) Da wird wieder umgestellt auf uralte Rezepte und Arbeitsabläufe. Und manchmal kommt sogar der Produktionsleiter einer österreichischen Großbäckerei samt Gemahlin in einen der Kurse, die Geißler seit Neuestem anbietet.

Selbst Standesorganisationen wie die Bäckerakademie zeigen Interesse am *Plötzblog*. Auch Geißler sucht den Austausch: Im Urlaub ging er in alter Handwerksstradition auf die Walz, tingelte wochenlang durch Backstuben, um mitzuarbeiten. Da offenbart sich eine fast schon bestürzende Leidenschaft für krachende Krusten und wonnige Laibe. Die besten Bäcker fand Geißler trotz oder vielleicht gerade wegen des landesweit katastrophalen Brotniveaus übrigens in den USA.

Deutschland, sagt er, sei dagegen in Sachen Vielfalt immer noch unschlagbar.

Am Ende hat der Matorador einen letzten, 250 Grad heißen Tipp: „Einfach losbacken und Erfahrung sammeln!“ Zum Backen braucht es nämlich nicht mehr als Mehl, Wasser, Salz und Hefe. Eine Küchenmaschine und ein Backstein können nicht schaden, aber ein umgedrehtes Backblech tut es auch. Als Erstling empfiehlt Geißler sein Schweizer Burenbrot, das ist „leicht zu machen und schmeckt trotzdem gut“.

Und spätestens, wenn das erste gelungene Brot auf dem Tisch steht, stellt sich dieses eigentümlich befriedigende Gefühl ein, etwas Substantielles erschaffen zu haben, ein Urlebensmittel. Der US-amerikanische Autor Jeffrey Hamelman schreibt es, mit einem Schuss Pathos, so: „Was für ein wundervolles Gefühl, zurück auf hunderte Bäckergenerationen zu schauen, deren gesamte Erfahrung wir geerbt haben. Deshalb haben wir aber auch eine tiefe Verantwortung für die Zukunft!“

– [www.plotzblog.de](http://www.plotzblog.de)  
Weitere empfehlenswerte Brotblogs: [www.ketex.de](http://www.ketex.de), [www.wildyeastblog.com](http://www.wildyeastblog.com), [www.mellowbakers.com](http://www.mellowbakers.com)

## Von TISCH zu TISCH

### Hessenwinkel

Variationen vom Spanferkel

VON BERND MATTHIES

Die Vorzüge von Berlin und Brandenburg, die es ja beide gibt, lassen sich am besten irgendwo im Grenzbereich beider Länder kennenlernen, dort also, wo der arglose Passant nie so genau weiß, wo er eigentlich ist. Bzw.: Isst. Mein Favorit in diesem Grenzgebiet ist der Dämeritzsee. „Däme was?“ werden auch eingeborene Berliner sagen, also gut: Der Dämeritzsee liegt im Südosten kurz vor Erkner, die Grenze geht mitendurch, und er ist vom Charakter so eine Art Müggelsee de luxe.

Ein Grenzgänger zwischen Brandenburg und Berlin ist auch Dieter Kobusch, der rund ein Jahrzehnt im Luckenwalder Vierseithof gute Arbeit geleistet hat und nun offiziell als Küchenchef des Berliner Partnerhotels an eben diesem See fungiert. Wer seine Küche kennt, der weiß, dass hier nichts experimentiert und nichts avantgardistisch auf die Spitzen getrieben wird: Es gibt bei ihm einfach gutes Essen, und daran hat sich nichts geändert. Nur, dass das Dämeritzseehotel mit



Hessenwinkel im Dämeritzseehotel, Kanalstr. 38/39 Köpenick, Tel. 6167440, geöffnet täglich ab 12 Uhr. Foto: Kai-Uwe Heinrich

seiner lauschigen Seeterrasse der schönere Ort ist – eine Rarität, ein junger Ausflugsklassiker auch für Muttertag und Pfingsten.

Was haben wir gegessen im Restaurant „Hessenwinkel“? Eine kalte Roulade von Lachs und Seeezunge, nach Carpaccio-Art zubereitet, dazu Avocado-Krabben-Salat, ausgezeichnet. Oder Variationen vom Spanferkel, also Bauch mit Couscous-Salat, Bäckchen auf schwarzen Linsen, gebackenes Eisbein mit Kressesalat, auch das sehr fein, wenngleich etwas monoton, hier hätte ein süß-säuerlich-scharfer, möglicherweise asiatischer Akzent Wunder wirken können. Wunderbar genau gegart: ein dickes Saiblingsfilet auf Krabbenrisotto mit Blattspinat und Krustentierschaum. Den Zusammenklang von Dill im Risotto und Knoblauch am Spinat empfand ich als dissonant, das ist sicher Geschmackssache.

Zartes Fleisch, gutes Aroma, klassisch kombiniert: das Ruppiner Lamm auf zwei Arten mit Bohnenkernen, Auberginenpüree und einer Kartoffelterrinen. Schließlich gaben auch die Desserts qualitativ nicht nach, die Zitronentarte mit Himbeer-Kondensmilch-Eis schmeckte ebenso gut wie das Grießflammerli mit Passionsfrucht, Erdbeeren und Sauerrahm. Die Weinkarte aus aller Welt ist überschaubar, aber relativ preisgünstig kalkuliert, der nette Service funktioniert, also bitte, das lohnt den Weg. (Drei Gänge 42,50 Euro, Vorspeisen um 10 Euro, Hauptgänge um 22 Euro.)

Vielleicht ließe sich an der penetrant süßlich longendenden oder gleich vom Radio gelieferten Musik noch was machen – aber wir wollen ja eigentlich sowieso lieber auf der Terrasse sitzen.

Weniger lohnt der Weg zum Landgut Borsig, jedenfalls in kulinarischer Hinsicht. Denn hinfahren sollte man zu diesem prächtig restaurierten Denkmal der Industriegeschichte, aber sich nicht vom netten Restaurant und der lauschigen Lage am See irren machen lassen. Ich weiß nicht, wie man als Koch auf solche Sachen kommt: Da gibt es als „Gruß aus der Küche“ ein paar Scheiben selbst gebackenes, ziemlich trockenes Tomaten-Baguette – und wenig später kehrt das gleiche Brot, fies in Fett aufgebraten, noch einmal als Beilage zu den Vorspeisen zurück. Hallo?

Die „deutschen Tapas à la Landgut“ sind ein Schock: Dicke Apfelviertel in Schinken eingewickelt, ein Berg Sauerkraut in Schinken eingewickelt, dazu Räucherhinken mit Gewürzgerken, blaue Kartoffel mit Saiblingskaviar und das besagte Brot – ein entgleister Vesperteller. Dann Felchenfilets (die ich für Hecht hielt) auf süßlichen Birnen-Schmorgerken mit, ehrlich, Salbei-Udon-Nudeln, knalltrockene Heidschnucke praktisch ohne Soße nebst „Riesen-Herzogenkartoffeln“, die mit reichlich Tomatenmark versetzt sind. Und die Pannacotta mit Cassiseis, na, ich kann nicht beweisen, dass das Industrieware war, aber die schmeckt in der Regel so. Es gibt ein paar gute, preisgünstige Weine, der Service ist von rustikaler Freundlichkeit. Seufz.

– Landgut A. Borsig, Behnitzer Dorfstr. 29-31, Nauen/Groß Behnitz, Tel. (033239/208060), täglich 11.30 bis 2 Uhr

RESTAURANT & COCKTAIL LOUNGE

Ansbacher Straße 4  
Ecke Kurfürstenstraße  
U-Bhf Wittenbergplatz  
50m vom KaDeWe

Erleben Sie die Vielfalt,  
Frische und das Aroma  
Thailands.

**SUKSAN**

www.suksan.de ORIGINAL THAI FOOD Tel. 030/21 01 86 73

**UNSERE BESTEN TESTEN!**  
Frühlingsprobierpreise bis 31.05.2013  
für viele unserer Lieblingsgerichte.

**GANZES HENDL  
7,00 €**

Wienerwald  
HRT Franchise GmbH & Co. KG  
Hermannstr. 106  
12051 Berlin

**Wienerwald**  
www.wienerwald.de

**TICKET**  
DIE TERMINE FÜR BERLIN UND POTSDAM

Das handliche Veranstaltungsmagazin für Berlin und Potsdam im Tagesspiegel. Nutzen Sie die Gelegenheit und präsentieren Sie sich und Ihre Angebote ein Woche lang in diesem aufmerksamkeitsstarken Umfeld.

Rufen Sie uns einfach an. Telefon 030/29021-15504