



Kind & Familie im Stadtbezirk

Backen ohne Chemie

Ein Gespräch mit dem Möhringer Bäckermeister und Konditor Andreas Schrade über Qualität, traditionelle Herstellungsverfahren und wie man auch Kindern das Bäckerhandwerk nahe bringen kann.

Von Anna Schweighardt

Der traditionelle Bäcker um die Ecke ist auf dem Rückzug. Großbetriebe mit ihren Filialen, SB-Back-Shops und Back-Stationen machen ihnen das Leben schwer. Im Jahr 1970 haben noch knapp 400 Mitgliedsbetriebe der Bäckerinnung Stuttgart selbst produziert, bis 2011 ist die Zahl auf 39 gesunken. Tendenz weiter sinkend. So beschreibt der Möhringer Bäckermeister und Konditor Andreas Schrade in seinem Vortrag „Backen ohne Zusatzstoffe“ die Branchensituation. Schrade hatte vor zehn Jahren die Geschäftsführung des 1902 gegründeten gleichnamigen Familienbetriebs in der vierten Generation übernommen.

Chemische Zusatzstoffe im Brot

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen einem traditionell, also handwerklich gebackenem Brot und einem Brot der Back-Shops? Ein Brot oder Brötchen, das als „Teigling“ oder fertig gebacken von einer industriellen Bäckerei geliefert wird, muss „maschinengängig“ sein und frisch bleiben, auch wenn es lange vor Ladenöffnung produziert wurde und längere Transportwege hinter sich hat, weiß Schrade. Die Backwaren benötigen eine hohe Verarbeitungstoleranz, da sie in den Backshops meist

von ungelernten Kräften aufgebacken werden, sagt Schrade. Dazu braucht man Zusatzstoffe. Es sind vor allem die chemischen Zusatzstoffe, die hinein müssen, damit es appetitlich aussieht, hält und schmeckt.

Ist das für mich als Verbraucher schlimm? „Grundsätzlich ist es natürlich so, dass alle zugelassenen Zusatzstoffe bis zu einer bestimmten Menge als unbedenklich gelten“, sagt Schrade. Er verweist aber darauf, dass Zusatzstoffe im Verdacht stehen, Unverträglichkeiten und Allergien auszulösen. Das Problem liegt also eher an der Dosis: „Es sind ja heutzutage in vielen Lebensmitteln Zusatzstoffe enthalten.“

Traditionelles Backen ohne Fertigmischung

Seit Jahrhunderten backen die Bäcker ohne all diese Stoffe, da müsste es heute auch ohne gehen, sagten sich die Schrades. Zwei seiner Geschwister seien Ärzte, so Andreas Schrade über die Sensibilisierung für Gesundheitsfragen in der Familie. „Wir haben eigentlich schon immer mit eigenen Rezepturen, biologisch gereiften Sauerteigen und ohne Fertigmischungen gearbeitet“, betont der junge Bäckermeister. Beim Brotbacken arbeiten sie nur mit Mehl, Wasser, Sauerteig und viel Zeit für den Teig.

Wie der Geschmack ins Brot kommt

„Gewürze gelten nicht als Zusatzstoffe, sie spielen bei uns in der Bäckerei aber ohnehin eine eher untergeordnete Rolle“, erklärt Schrade. Die Unterschiede im Geschmack eines Brotes bekomme man durch die Verwendung verschiedener Mehltypen oder Schrote. Unterschiedliche Teigführungen – teilweise auch über Nacht – sorgen

ebenfalls für Geschmacksunterschiede wie auch der Einsatz von Quell- oder Brühstücke, also eine Mischung aus warmem oder heißem Wasser, Salz und Schrot. „Ganz entscheidend ist die Teigruhe. Der Teig bekommt ausreichend Reifezeit, damit sich die charakteristischen Geschmacksstoffe voll entfalten können“, erklärt Schrade weiter und lobt sein Team: „Unsere Meister gehen mit viel Engagement an die Entwicklung neuer Rezepturen.“

Backen ohne Zusatzstoffe ist sehr gut möglich

Sein Fazit zum Thema Backen ohne Zusätze lautet: „Im Brotbereich ist Backen ohne chemische Zusatzstoffe sehr gut möglich. Im Bereich des Kleingebäcks gibt es bei manchen Produkten noch Einschränkungen.“ Jedoch sollte hier die Zugabe auf ein Minimum beschränkt bleiben, fordert Schrade.

Vom Backen ohne Zusatzstoffe sei es nur ein kleiner Schritt weiter, Mehl als Hauptbestandteil des Brots auf „Bio“ umzustellen. Seit 2006 stellt die Bäckerei Schrade einen ständig wachsenden Teil ihres Sortiments nach Bioland-Richtlinien her. Die Rohstoffe werden regional besorgt und sind hochwertig. Das Mehl für seine Bio-Produkte kommt zum Beispiel aus dem Aichtal. Die Transportwege zu den drei Filialen in Sonnenberg, im Salzäcker und in Kaltental sind ebenfalls kurz und alle Produkte kommen jeden Morgen frisch aus der Backstube, die bei dem Möhringer Stammhaus in der Leineweberstraße angesiedelt ist.

Wasser wie frisch aus der Quelle

Auch über den zweitgrößten Bestandteil des Brots, das Wasser, hat sich Andreas Schrade Gedanken zur Verbesserung gemacht. Auf Plakaten verdrängt er, nur „belebtes Wasser wie frisch aus der Quelle“ zu verwenden. Auf der firmeneigenen Internetseite wird das Gemeinte erklärt: „Da das Wasser in den Wasserleitungen seine positiven, vitalen Eigenschaften verliert, geben wir ihm mittels einer speziell für uns entwickelten und gebauten Anlage

Wie ist das mit den Zusatzstoffen?

Zitronensäure

[ja] Die künstliche Zitronensäure (E330) findet sich als Zusatzstoff in fast allen Nahrungsmitteln. Hergestellt wird diese Säure aus einem Schimmelpilz, dem *Aspergillus niger*. Dieser kann allergische Reaktionen auslösen.

Als starke Säure wirkt E 330 zudem Karies fördernd. Vor allem der regelmäßige Genuss großer Mengen zitronensäurehaltiger Erfrischungsgetränke, in denen zugleich viel Zucker enthalten ist, begünstigt die Entstehung von Zahnschäden. Weiterhin begünstigt die Zitronensäure die Aufnahme von Metallen wie Cadmium, Aluminium und Blei. Diese wiederum haben störenden Einfluss auf viele Abläufe im Körper.

die Eigenschaften frischen Quellwassers wieder zurück“. Durch Verwirbelung und Leitung des Wassers über Edelsteine – wie in einem Gebirgsbach – soll mehr Frische und Aroma erreicht werden.

Kinder zu Besuch in der Bäckerei Schrade

Alle ein bis zwei Wochen kommt eine Kindergarten- oder Schulgruppe zu Besuch, berichtet Schrade. Kinder sind in der Bäckerei und Konditorei Schrade gerne gesehen, sind sie doch die Kunden von morgen. Zudem mache die Arbeit mit den Kindern allen Mitarbeitern Spaß, so der Geschäftsführer. Diese Gruppen können bei einer Führung durch die Backstube die Arbeit des Bäckerhandwerks kennen lernen und danach sogar ihre eigenen Brezeln backen. Dieses Angebot ist so begehrt, dass es Schrade auf Gruppen im Einzugsgebiet beschränken muss.

Ein eigenes Muttertagstörtchen gestalten

Beim „Vater-Kind-Backen“ zum Muttertag, das in diesem Jahr bereits zum dritten Mal stattfinden wird, herrscht ebenfalls großer Andrang. Rechtzeitig vor dem 8. Mai 2011 wird wieder eine Anmelde-Liste ausliegen. Interessierte Kinder ab 6 Jahren können dann zusammen mit ihren Vätern ein eigenes Muttertagstörtchen gestalten, unterstützt von den Konditoren des Schrade-Teams. Die herzförmigen Törtchen werden von den Kindern und Vätern mit Zuckerglasur überzogen, beschriftet und mit unterschiedlichen Dekor-materialien verziert.

Und wer kennt nicht die Kinderschubladen, die der Inhaber Andreas Schrade in allen Filialen immer mit Löffelbiskuit, Vanillebrezeln oder anderen Leckereien nachfüllen lässt. Da fragen auch Jugendliche nach, ob sie noch zugreifen dürfen.



Einblicken: Schule

Bei uns an der Fasanenhofschule ist immer was los

Schüler und Lehrer berichten

Ritter Sport

Wir waren am 9.12.2010 bei Ritter Sport in Waldenbuch. Dort durften wir erst einmal herum laufen und uns umschaun. Das Interessante war, dass alles viereckig war – wie die Ritter Sport Schokolade. Im Anschluss durfte jeder von uns seine eigene Schokolade herstellen. Es gab viele Zutaten wie Cornflakes, Erdbeeren, Smarties und vieles mehr. Nachdem die Schokolade hart geworden war, konnten wir unsere eigene Verpackung gestalten. Wir durften draufschreiben, was wir wollten. Danach durften wir auch noch ein wenig naschen. Im Ritter Sport Laden gab es viele verschiedene Schokoladensorten in verschiedenen Größen. Jedem, der kein Geld dabei hatte, hat unsere Lehrerin Frau Wörner eine Schokolade gekauft. Dann mussten wir leider schon wieder gehen.

Fatos, Klasse 7a

Die dritten Klassen besuchen die Bäckerei Schrade

Während der MNK-Einheit „Vom Korn zum Brot“ besuchten wir die Bäckerei Schrade in Möhringen. In der Backstube war es sehr eng. Dort arbeiteten die Bäcker. Eine große Maschine knetete den Teig. Vorher haben wir die Zutaten für den Teig gesehen: Mehl, Hefe, Salz und Wasser. Wir haben selbst kleine Brezeln geformt und geschlungen und später auch eine gegessen. Wir haben gesehen wie die fertigen Brote aus dem großen Backofen kamen und haben das frische Brot gerochen.

Klassen 3a und 3b

Erlebnis Europapark

Am Dienstag, den 19.10.2010 sind wir – die Klassen 8b mit der Parallelklasse 8a – zum Europapark nach Rust gefahren. Die Fahrt hat zwei Stunden gedauert. Als wir da waren, konnten wir es gar nicht mehr aushalten, die ganzen Sachen zu fahren. Am Anfang haben wir uns in zwei Gruppen mit einem Lehrer und zwei bis vier Schülern aufgeteilt. Jeder hatte ein bisschen Angst, die Achterbahnen Silverstar oder Bluefire zu fahren, aber wir wussten genau, dass man dieses Erlebnis nicht immer haben kann und mit ein bisschen Mut hat sich dann doch jeder getraut. Wir haben es auf jeden Fall nicht bereut. Zwischendrin haben wir aber noch Pommes gegessen und den Rest unserer Klasse getroffen. Um 17 Uhr sind wir wieder zurück in die Schule gefahren und haben sogar während der Busfahrt einen coolen Film angeschaut. Dieses Erlebnis werden wir nie vergessen.

Klasse 8b

„Manege frei“ für Klasse 5 und 6

Das Zirkusprojekt für die Klassen 5 und 6 in Zusammenarbeit mit der Stuttgarter Jugendhaus GmbH fand in der Woche vom 6. bis 14. Dezember statt. Erfahrene Zirkuspädagogen vom „Circus Circuli“ führten die Schüler in verschiedene Disziplinen ein, wie Trapez, Seillauf, Laufkugel, Zaubern oder Vertikaltuch. Die Schüler trainierten jeden Vormittag hoch motiviert und intensiv in ihren Kleingruppen. Am Montagabend (13. Dezember) standen schließlich unsere 32 jungen Artistinnen und Artisten im Rampenlicht und beeindruckten auf der Laufkugel, beim Seilspringen, am Vertikaltuch, als Fakire und Clowns. Die Schüler überraschten mit ungeahnten Fähigkeiten und tollen Auftritten. Alle Schüler waren von dem Zirkusprojekt begeistert.

Sibylle Backwinkel und Dorothea Kraus