

CC GREEN Scanauftrag



Auftragsnummer: ZBMED-BN201121605-3
Auftragsdatum: 21.11.20 - 06:00

Signatur: Z 7665
Title: Journal culinaire
ISSN: 1866-6493
Erscheinungsjahr: 2020
Erscheinungsort: Münster
Band Heft: 31

Bitte Inhaltsverzeichnis scannen!

Sauerteige

Bappir

Sauerteigbrot für die sumerische Bierbereitung

11

Der unbändige Drang des Menschen, zu erkunden und zu entdecken, ist nur dem unablässigen Staunen darüber ebenbürtig. Der gelegentlich mögliche Blick in den Maschinenraum ist faszinierend, vor allem, wenn er lange Zeiträume überwindet. Der Assyriologe WALTHER SALLABERGER entzifferte sumerische Keilschrift-Täfelchen aus der Mitte des 3. Jahrtausends vor Christus. Damit öffnete er eine Tür nicht nur für ein Verständnis der damaligen Bierbrau-Praxis, sondern auch für den realen, sensorischen Nachvollzug durch die Brauer MARTIN ZARNKOW und FRITZ JACOB.

Getreidefermentationen

Eine Übersicht

20

Den meisten Lebensmitteln sind wir so nahe, dass wir die Wege, die zu ihrer Herstellung führen, nur rudimentär reflektieren. Es ist ein Glücksfall, dass sich WALTER P. HAMMES bereit erklärt hat, uns die grundlegenden Zusammenhänge bei der Getreidefermentation verständlich und erhellend vor Augen zu führen.

Zusammenleben im Sauerteig

Eine spezielle Lebensgemeinschaft

28

Der Mikrobiologe MARKUS J. BRANDT widmet sich fokussiert unserem Thema, dem Fermentations-Spezialfall Sauerteig mit seinem Alleinstellungsmerkmal: In ihm machen unter guten Bedingungen Hefen und Milchsäurebakterien gemeinsame Sache. Das ist ein überaus diffiziles Zusammenspiel zahlreicher Faktoren. Ist das Ziel erreicht, werden nicht nur der Teig gelockert, sondern auch Vorstufen für das Aroma gebildet.

Unsere Sauerteige

Es geht auch ohne Hefe

35

Der Bäcker DANIEL SCHNARRE aus dem westfälischen Herford eröffnet den Reigen der Praktiker. Sein treibender Motor der intensiven Beschäftigung mit Sauerteigen ist die Vermeidung von Backhefen. Dafür nimmt er sich Zeit und viel Arbeit in Kauf.

Unser Geheimnis

Wenige Zutaten, viel Zeit

44

ERICH KASSES im österreichischen Waldviertel, dessen Brot auch in der Hauptstadt Wien hoch geschätzt wird, ist stolz und glücklich, dass seine Töchter LAURA und LENA in Kürze die familiäre Bäckereitradition fortführen und die Bäckerei übernehmen werden. Gemeinsam formulieren sie ihre Einschätzungen zum Brot im Allgemeinen und fügen das Rezept ihres Hausbrottes bei.

Panettone

Versuch einer Annäherung

49

Was der junge JULIAN RUSS, gelernter Konditor und Bäcker und zurzeit Koch-Auszubildender eines Restaurants im französischen Biarritz, bescheiden einen Versuch nennt, ist nichts weniger als der vollständige Blick auf die Herstellung eines anspruchsvollen Gebäcks. RUSS verbindet seine bemerkenswerte Ausführlichkeit in den theoretischen und praktischen Details mit einer faszinierenden Empathie für Sauerteige im Allgemeinen und Panettone im Besonderen. Seine professionelle Begeisterung ist ansteckend.

Geschmack, Lockerung, Bekömmlichkeit

Saure und weniger saure Sauerteige im Weißbrot

69

Eine Idee, zwei Bäcker, zwei Wege, zwei Brote. Die Idee: San Francisco Sourdough. Die Bäcker: MICHAEL SCHULZE in Freiburg und ARND ERBEL in Dachsbach. Die Wege: diametral. Die Brote Michel und Animosus: charaktervoll und überaus schmackhaft. Hier sprechen sie über ihren fachlichen Austausch, formulieren ihre grundsätzlichen Überlegungen zu Sauerteigen und veröffentlichen ihre Rezepturen.

Mein Freund, der Salzsauer

Vom Umgang mit einem gemobbten Sauerteig

75

Unvoreingenommene vermuten mit einigem Recht, dass Auszubildenden in den Berufsschulen die Grundlage ihres Berufs in einer gewissen Breite vermittelt wird. ARND ERBEL hat in seiner Ausbildung – und später bei seinen eigenen Auszubildenden – erfahren müssen, dass nur verengende Ausschnitte aus der weiten Welt des Brotbackens bekannt gemacht werden. Das Beispiel: Ausgerechnet der Sauerteig, mit dem es bereits seinem Vater Richard gelungen war, Fertigsauerteig zu meiden, wurde in der überbetrieblichen Ausbildung schlechtgeredet. Sein bis heute wirksamer Reflex: Dann erst recht.

Proteinnetzwerke

Die verborgene Physik der Weizensauerteige

77

Nach dem Einblick in die Praxis unserer Bäcker untersucht der Physiker THOMAS VILGIS einen zentralen Aspekt von Sauerteigen aus Weizen. Sein Protein Gluten, das Roggen fehlt, bildet Netzwerke aus, die Teigen elastische Eigenschaften verleihen. Was auf den ersten Blick einigermäßen verständlich anmutet, entpuppt sich als diffiziles Zusammenspiel zahlreicher Parameter.

Aromen im Sauerteig

Wie Mikroben Brot schmackhaft machen

96

In seinem zweiten Beitrag für diese Ausgabe des Journal Culinaire widmet sich MARKUS J. BRANDT der Frage, wie es zu dem betörenden Geschmack kommt, der alle Welt an Brot fasziniert. Er unterscheidet die Teig- und die Backphase, in der auf unterschiedliche Weise Aromastoffe entstehen.

Kultur des Bäckerhandwerks in Kreuzberg

Albatross, Mehlwurm und Soluna

101

Die Industrialisierung hat vor Bäckereien nicht haltgemacht. Ein Großteil des in Deutschland verzehrten Brots kommt nicht mehr aus handwerklichen Bäckereien. Ihr Niedergang ist weder monokausal noch zwangsläufig. Immer gab und gibt es Beispiele erfolgreicher Bäckereien, getragen von Menschen mit Idealismus und fachlichem Ethos. MANFRED KRIENER kennt die Berliner Bäckereiszene seit vier Jahrzehnten hautnah und schreibt eine kleine Kreuzberger Kulturgeschichte.

Sauerteig-Kulturen abseits westlicher Brote

Gedämpft, flach und flüssig

107

LUTZ GEISSLER hat sich in der Welt nach fermentiertem Getreide umgeschaut. Er öffnet den Blick auf eine reiche und vielfältige Kultur mit fließenden Übergängen vom Flüssigen ins Gebackene über die Kontinente hinweg. Traditionelle Getreidefermentationen halten Inspirationen für gegenwärtige und zukünftige Entwicklungen bereit.

Sauerteigpasta

Was die Pasta vom Brot lernen kann

118

Die Arbeit von LARS MIDDENDORF ist ein schönes Beispiel für die Möglichkeiten, die dem Sauerteig innewohnen und keineswegs ausgeschöpft sind. Mit der passenden Technologie und einem tieferen Sauerteigverständnis ergeben sich plötzlich neue Abzweigungen von gut ausgebauten Wegen und Traditionen.

Backhefe

Kleine Zutat mit großer Wirkung

122

Streng genommen hätte dieser Betrag ins Forum gehört. Denn der ganze Aufwand und das ständige Mühen aller Menschen, die sich um Sauerteige bemühen, hat als vorrangiges Ziel die Vermeidung der Backhefe. MARCEL AMMON hat die Aufgabe übernommen, die Herstellung von Hefe und die in ihr liegenden backtechnischen Möglichkeiten sorgfältig und positiv zu beschreiben.

Forum

Kartoffeln

Mundstück Nr. 89

132

Ein weiteres Mal lässt uns SAMUEL HERZOG teilhaben an seinen persönlichen Erfahrungen und seinem breiten Wissen gleichermaßen. Kartoffeln sind ein sehr dankbarer Gegenstand, zumal er die Gelegenheit hatte, ihre Ursprünge und ihre Vielfalt in Südamerika hautnah kennenzulernen.

Die Zukunft der Störe

Bedrohte Giganten und lebende Fossilien

141

In der Ausgabe »Eier, nicht nur von Fischen« hatte das Journal Culinaire No. 28 facettenreich über Störe berichtet. Nicht in den Blick genommen wurden damals die internationalen Bemühungen, Störe in der freien Natur zu schützen und wieder anzusiedeln. HARALD ROSENTHAL, langjähriger Präsident der World Sturgeon Conservation Society WSCS, berichtet vom Einsatz zum Erhalt der bedrohten Giganten.

Rezension

Ein nordamerikanischer Weg

150

MARKUS J. BRANDT
über: Modernist Bread von Nathan Myhrvold
und Francisco Migoya

152 Autoren