



*Auf seine rund 300 Brotsorten ist Deutschland mächtig stolz. Schade nur, dass die Hotelgastronomie diesen Trumpf selten ausspielt. Vor allem Wellnesshotels haben längst erkannt: Exzellentes Brot, vielleicht sogar selbst gebacken, begeistert die Gäste und ist ein Grund zum Wiederkommen. Davon könnte man sich eine Scheibe abschneiden.*

# Knusprige Visitenkarte

Wenn Inge Tress in einem Hotel das Frühstücksbuffet ins Visier nimmt, dann würden sich Brote und Brötchen in den meisten Fällen wahrscheinlich am liebsten verkümmeln. Ihrem kritischen Blick halten die wenigsten Stand. „Ich sehe sofort, ob ich echtes Vollkornbrot oder eine Backmischung mit dunklem Farbstoff aus Glucose vor mir habe“, sagt die Hotelière. Ließen sich die Brötchen ohne Knusper-Protest zusammendrücken wie Kaugummi, dann wisse Sie, wie dort gebacken werde. Nämlich ganz anders als bei ihr.

Inge und Johannes Tress betreiben das erste zertifizierte Bio-Hotel in Baden-Württemberg. Ökologie hat Tradition in der Familie aus Hayin-

gen-Ehestetten. Seit einem halben Jahrhundert bewirtschaftet der Tress-Clan einen Bauernhof nach Demeter-Richtlinien. Jährlich werden von den eigenen Feldern 4,5 Tonnen Dinkel der Sorte

Oberkulmer Rotkorn geerntet. Das Getreide ist typisch für die Schwäbische Alb. Ihr Korn drischt Familie Tress selbst. Das Entspelzen und Absacken übernimmt ein Demeter-Bauer im Nachbarort.



**Himmliches Brot: Papst Johannes Paul II. gab der Bio-Bäckerei Mack vor zwei Jahren seinen Segen, nachdem der Heilige Vater deren Produkte gekostet hatte.**

Wenn Inge Tress morgens aufsteht, wirft sie als erstes ihre Mühle und den Ofen an. Für ihre Brote verwendet sie nur frisch gemahlene Dinkel. Alle Zutaten kommen in die Knetmaschine. Danach ruht der Teig zwei Stunden, bevor er zu 50 Laiben geformt in beide Backöfen wandert. Seit 22 Jahren arbeitet sie mit zwei Steinbacköfen. Der eine funktioniert elektrisch, der andere wird mit Buchenholz aus den eigenen Wäldern befeuert. Während der Saison gibt es täglich frisches Brot. Die Laibe werden mittags direkt aus dem Ofen duftend und dampfend an einem Marktstand im Restaurant präsentiert und für 3,90 Euro pro Stück verkauft. „Meistens ist nach zwei Stunden alles weg“, sagt die begeisterte

Brotbäckerin. Das eigene Brot wird auch zum Frühstück und zur Hausmacher-Vesper gereicht.

Klar, die haben's leicht, könnte man jetzt sagen: eigener Bauernhof, eigenes Holz, eigenes Getreide. Aber Christel und Gabi Kurz haben keine Felder und auch keinen Wald. Trotzdem backen sie in ihrem Bio-Hotel im bayerischen Bischofswiesen selbst Brot – seit über 20 Jahren. „Es macht gar nicht so viel Arbeit und es bedeutet eine unvergleichliche Qualitätsaufwertung“, sagt Gabi Kurz. Brot von der Stange sei mit der Philosophie eines Biohotels samt Vollwertküche unvereinbar. „Wir sehen darin auch eine Möglichkeit, uns von der Masse abzuheben, uns eine eigene Handschrift zu geben“, sagt die Brotexpertin. Drei bis fünf Kilo Vollkorndinkel von Demeter verarbeiten sie und ihre Mutter in reiner Handarbeit täglich für das leibliche Wohl von etwa 25 Gästen. Das Getreide mahlen die beiden frisch in einer Zentrophan-Mühle. Zentrophan bedeutet, dass sich nicht mehr der Mahlstein, sondern das Mahlgut bewegt. Einmal durch den Trichter in die Mühle gefüllt, nimmt ein Luftstrom das Korn auf und bläst es an den Innenrand des stehenden Naturmahlsteins. Durch das Schleifen am Na-

turmahlstein löst sich das Korn in feinste Mehlteilchen auf. Der ständig kreisende Luftstrom nimmt den feinen Mehlstaub auf und transportiert diesen zum Mehlauswurf. Das Mehl soll dadurch sehr fein werden, kaum wasserhaltig und daher auch haltbarer sein. Doch das spielt bei Familie Kurz eigentlich keine Rolle, denn gemahlen wird nur so viel, wie man sofort zum Backen in einem ihrer drei Öfen braucht.

Am urigsten gelingt das Brot im Holzbackofen, den Christel und Gabi Kurz vor Jahren von einem Architekten anfertigen ließen. Äußerlich ein Ziegelbau, innen mit Granit ausgestattet, das Ofengewölbe, so wie es früher üblich gewesen sein soll, mit zerbrochenen Glasflaschen ausgekleidet. Das Holz brennt direkt im Ofen. Ist die ideale Temperatur erreicht, werden die Laibe hineingeschoben. Die von den Glasscherben und den Steinen gespeicherte Hitze sinkt langsam, aber stetig. Dadurch erhält das Brot seine charakteristische Knusperkruste. Die Krume bleibt weich und leicht feucht. Die guten Zutaten und die Handarbeit machten das Brot teuer, so Gabi Kurz. Der ganze Aufwand würde sich rein rechnerisch unter betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten nicht

In einer immer technisierteren Welt wächst die Sehnsucht nach dem Ursprünglichen. Eine Sehnsucht, die sich mit Brot aus dem Holzbackofen erfüllen lässt.



lohnen, auch wenn die Nachfrage bei den Gästen groß sei. Aber durch eine Mischkalkulation werde der Kostenfaktor Brot wieder an anderer Stelle ausgeglichen. Und so könne man dem Gast bei der Abreise zur Erinnerung einen kleinen Laib schenken.

Auch das Münchner Hotel Bayerischer Hof bewegt sich gegen den allgemeinen Trend in der Gastronomie, Brot und Backwaren dazuzukaufen. Claus Kratzeisen, Gastronomischer Leiter: „Wir beschäftigen zwei Bäcker in unserer hauseigenen Bäckerei, die 70 Prozent unseres Bedarfs abdecken.“ In der Backstube werden verschiedene Semmeln und Brötchen, Baguettes in diversen Geschmacks- und Gewürzrichtungen, hausgemachte Brezeln und Sonderanfertigungen im Bankettbereich für Themenbuffets produziert. Ziel sei es, die Herstellung der Backwaren zu 100 Prozent über die eigene Bäckerei abzudecken, die Pläne bestehen bereits. „Frisches Brot in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, den angebotenen Speisen in allen gastronomischen Bereichen angepasst, spricht für den hohen Standard in unserem Haus“, sagen die Münchner.

Wer langsam Geschmack an der Idee findet, aber nicht weiß, wie er das Thema Brotbacken im eigenen Hotel anpacken soll, dem hilft die Firma Häussler weiter. Das Unternehmen aus Heiligkreuztal stellt seit fast 30 Jahren Holz- und Elektro-Steinbacköfen, Mühlen sowie Teigknetmaschinen in allen Größen und Ausführungen her. Zu den Kunden zählt unter anderem das Biohotel Rose in Hayingen-Ehestetten. „Das Aufheizen mit Holz, das Knistern des Feuers und der Duft des heißen Brotes verkörpern ehrliche, traditionelle Handwerkskunst und stehen für Qualität und Ehrlichkeit“, sagt Häussler-Sprecherin Michaela Zeeb. Daher eigne sich das Backerlebnis mit Häussler-Öfen auch bestens für den Front-Cooking-Bereich.

Die Bedienung eines Holzbackofens muss nach den Worten von Michaela Zeeb ganz einfach sein: Zunächst einmal wird der kalte Ofen mit trockenem Brennmaterial zwei bis zweieinhalb Stunden lang aufgeheizt. Dafür eignet sich jedes unbehandelte Holz, vom Reisig bis zum Scheitholz. Der Backraum der Häussler-Öfen besteht aus Schamottstein, der aus gebranntem Ton hergestellt wird und Hitze extrem lange

## Brot-Kalkulation

So rechnet Familie Tress vom Biohotel Rose für 22 Laibe Vollkorn-Dinkelbrot, die für 3,90 Euro je Stück im Restaurant verkauft werden:

### Kosten für Zutaten

15,00 kg Dinkelmehl	1,04 €/kg	15,60 €
10,00 l Wasser	0,0015 €/l	0,02 €
0,60 kg Bio Real Hefe	3,69 €/kg	2,21 €
0,35 kg Meersalz	0,42 €/kg	0,15 €
0,30 kg Sesam	1,35 €/kg	0,41 €
0,30 kg Sonnenblumenkerne	1,20 €/kg	0,36 €
0,30 kg Leinsaat	1,10 €/kg	0,33 €
<b>26,85kg = Teiggewicht/Materialkosten</b>		<b>19,08 €</b>

2 Std. + Arbeitszeit Teigherstellung, Einschließen und Ausschließen, sowie Backhaus putzen:	insgesamt	20,00 €
+ weitere Fertigungskosten/Gewinn 210 %		40,07 €
<b>= Nettoverkaufspreis</b>		<b>79,14 €</b>
+ Mehrwertsteuer 7 %		5,54 €
<b>= Bruttoverkaufspreis</b>		<b>84,68 €</b>
<b>: 22 Laibe/Produktion Stückpreis</b>		<b>3,85 €</b>



**Heben sich mit selbst gemachtem Brot von der üblichen (Teig-)Masse ab: die Bio-Spitzenköchinnen Gabriele und Christel Kurz, Inhaberinnen des gleichnamigen Bio-Hotels in Bischofswiesen.**

speichern kann. Hat der Ofen die richtige Temperatur erreicht, befördert man die Restglut in den Aschekasten. Einen Moment warten, damit sich die Hitze gleichmäßig im Ofen verteilt, danach das Backgut einschieben und je nach Art und Größe entspre-

chend lange backen. Übrigens gelingen in dem Ofen nicht nur knusprige Brote, sondern auch Pizzen, Kleingebäck, Kuchen, Braten, Grillspieße, Aufläufe und Fisch.

Manch einer mag es für utopisch halten, das Brot für seine Hotelgäste selbst herzustellen. In diesem Fall gibt es immer noch die Alternative, sich einen anspruchsvollen Bäcker zu suchen, der Wert auf einwandfreie, hochwertige Zutaten legt und sein Brot so natürlich wie möglich produziert. Das Wellness-Resort A-Rosa Scharmützelsee in Bad Saarow hat sich für die Handwerksbäckerei Mack aus dem schwäbischen Westhausen entschieden. Die Bioland zertifizierte Bäckerei verwendet alte Getreidesorten aus rückstandskontrolliertem Anbau und verzichtet auf chemische Zusätze und Fertigmischungen. Die Brote und Brötchen werden mit naturbelassenem Steinsalz gebacken, das weder gebleicht, noch raffiniert ist und kein Jod enthält. „Da freuen sich die Allergiker unter unseren Gästen und alle, die Probleme mit der Schilddrüse haben“, sagt Christina Chedor, Ernährungswissenschaftlerin im Golf- und Wellness-Resort Scharmützelsee. Die Gäste

sollen sich schön, fit und gesund essen. An den Brotstationen am Buffet stehen mindestens fünf verschiedene Sorten von Mack zur Auswahl: Bioland Pfundskurbrot, Gourmet Vollkornbrot, Dinkelvollkornbrot, A-Rosa-Brot, Macksonne, Korntaler Bauernbrot. Mack nennt diese Komposition „Brot-Sinfonie“. Besonders praktisch: Eine Scheibe hat etwa die Größe eines Zwiebacks, aber das ganze Brot ist über einen halben Meter lang. Kleine Scheiben, große Vielfalt. Die langen Laibe sind auch langlebig: im Kühlschrank acht bis zehn Tage haltbar, tiefgekühlt bis zu einem halben Jahr. Über 50 verschiedene Natursauerteigbrote stellt Mack täglich her. Dazu kommen neben den Brötchen Kleingebäck und verschiedene Kuchen, insgesamt 30 wöchentlich wechselnde Leckereien. Etwa 100 Kunden aus Gastronomie und Hotellerie haben die Schwaben in ihrer Kartei, darunter auch das Kempinski Hotel Taschenbergpalais in Dresden.

Obwohl sich Bio-Bäcker immer mehr auf die Bedürfnisse der Großverbraucher einstellen, lässt sich die potenzielle Klientel aus Hotellerie und Gastronomie nicht leicht erobern. So erging es der Firma Steinofenbäcker aus Ibbenbüren. Zwei Außendienstmitarbeiter seien ein Jahr lang damit beschäftigt gewesen, Kontakt zu Hotelgesellschaften zu knüpfen – ziemlich erfolglos, wie Reinhard Laukemper einräumt. „Wer nicht bereit ist, aus der 08/15-Discount-Ecke zu kriechen, ist nicht in der Lage, neue Geschmacksprofile zu schmecken“, sagt der Geschäftsführer. Der Steinofenbäcker beliefert vor allem den Naturkosthandel in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen. Das Sortiment umfasst über 50 verschiedene Sorten Dinkelbrot, darunter viele ohne Hefe oder Gluten sowie eine TK-Schiene mit 25 Produkten.

Die Ludwig Stocker Hopffisterei, traditionsreicher mittelständischer Bäckereibetrieb aus München, stellt 30 verschiedene mehrfach prämierte Öko-Brote aus Natursauerteig her. Ohne Backmischungen, Zusatzstoffe oder sonstige Hilfsmittel. Inzwischen hat das Münchner Unternehmen erste Filialen in Baden-Württemberg eröffnet. Auch die Hotellerie schätze das schmackhafte Brot, allerdings handle es sich dabei meist um Betriebe aus Bayern, so Friedbert Förster, zustän-



**Im Front-Cooking-Bereich wird das Brot zum Star.**

dig für das Marketing. Es sei nicht leicht, im Gastgewerbe Fuß zu fassen. „Ich verstehe nicht, warum man ausgerechnet beim Brot sparen muss. Das ist doch ein Grundnahrungsmittel“, sagt Friedbert Förster.

Dass man mit der Pflege der Brotkultur auch Trends setzen kann, macht die Berliner Szene-Wirtin Sarah Wiener vor. In ihrem neuen Lokal in der Akademie der Künste am Pariser Platz ist selbst gebackenes Brot der „dernier cri“. Auf die Stulle gibt es hausgemachte Aufstriche. So wird aus Brot eine Delikatessen. *Micaela Buchholz*

## Kontaktadressen

### Hotels:

- A-Rosa Scharmützelsee:  
Tel. (033631) 60; [www.arosa.de](http://www.arosa.de)
- Hotel Bayerischer Hof:  
Tel. (089) 2120-0;  
[www.bayerischerhof.de](http://www.bayerischerhof.de)
- Bio-Hotel Kurz:  
Tel. (08652) 980-0;  
[www.biohotel-kurz.de](http://www.biohotel-kurz.de)
- Bio-Hotel Rose:  
Tel. (07383) 94980  
[www.rose-ehestetten.de](http://www.rose-ehestetten.de)

### Ofenhersteller:

- Häussler GmbH:  
Tel. (07371) 93770;  
[www.haeussler-gmbh.de](http://www.haeussler-gmbh.de)
- Heide GmbH  
(Vertrieb der Marke Panyol):  
Tel. (02623) 88020;  
[www.heide-gmbh.de](http://www.heide-gmbh.de)

### Bäcker:

- Handwerksbäckerei Mack:  
Tel. (07363) 95280;  
[www.backstube-mack.de](http://www.backstube-mack.de)
- Hopffisterei:  
Tel. (089) 21200;  
[www.hopffisterei.de](http://www.hopffisterei.de)
- Steinofenbäcker KG:  
Tel. (05451) 96510;  
[www.steinofenbaecker.de](http://www.steinofenbaecker.de)