

Viele Arbeitsgänge für eine Laugenbrezel

HANDWERK Jürgen Hellmuth lädt zur „Nacht des Backens“ ein

HASSELROTH (lac). Unter dem Motto „Es is' was los beim Meddeler Bäcker“ startete Jürgen Hellmuth mit der „Nacht des Backens“, eine Veranstaltungsreihe, die sich bis in den November hinzieht. Er will damit den Gästen das Handwerk vor Ort näherbringen.

Die Auftaktveranstaltung bildete der Südtiroler Jausenabend am Samstag. Mit Speck, Käse, Kaminwurz und einem guten Gläschen Rotwein konnte man den lauen Sommerabend genießen. Bei Führungen durch die „Offene Backstube“ gab Jürgen Hellmuth, der „Meddeler Bäcker“, Einblicke von A bis Z. „Eine vielfältige Auswahl an Brot, Brötchen, Feingebäck und Kuchen wird täglich frisch von unserem Backstubenteam mit natürlichen Rohstoffen und nach handwerklicher Tradition gefertigt. Als Hersteller von Lebensmitteln tragen wir natürlich eine Verantwortung für die Gesundheit unserer Kunden“, erklärte Hellmuth. Das Brot basiere auf reinem Natursauerteig und Weizenvorteig. Auf Zusatzstoffe, die die Frischhaltung auf unnatürliche Weise verlängere, werde hier verzichtet. Die zahlreichen nötigen Arbeitsgänge, bis eine leckere Laugenbrezel entsteht, durften die Besucher dann live erleben. Der Teig

wird hier immer selbst gemacht und nicht als Fertigware zugekauft.

„Wie lagere ich zu Hause das Brot richtig?“, war die meist gestellte Frage an den Fachmann. Die Antwort des Bäckermeisters: Einfach das Brot mit der Anschnittseite auf ein Holzbrett legen. Bei einer dunkel durchgebackenen Kruste sei so eine gute Haltbarkeit zu erzielen. Die Schimmelbildung komme meist immer nur in Kunststoffdosen, Keramikbehältern oder Plastiktüten vor.

An die Backstube schließt sich eine Konditoreiabteilung an. Hier werden für jeden Anlass die richtigen Deko-Figuren aus Marzipan und schön verzierte Torten hergestellt. Bei Kinder- und Familienbackkursen im Verlauf des Jahres kann man auch viel Grundwissen mit nach Hause nehmen. Das Herstellen von Pralinen ist bei einem Kurs mit der Konditormeisterin zu erlernen.

Jedoch zuerst sollte man sich die nun folgende „Südtiroler Jausenwoche“ bis 11. Juli, täglich ab 17 Uhr im Hof der Bäckerei, als einen Wohlfühltermin vormerken. Livemusik am Mittwoch-, Donnerstag- und Freitagabend ist schon fast eine Garantie für ein gemütliches Beisammensein.



Jürgen Hellmuth (r.) erklärt das Bäckerhandwerk.

Foto: Lachmann