

Arbeitsprobe

TV-Tipps

Thema Backen

Zeitraum Februar



Redaktionsbüro
RADIO + FERNSEHEN

Montag, 1. Februar

tagesschau24, 9.05 Uhr

45 Min - Unser Brot

Handwerk oder Massenware?

Frank Soetebier hatte nicht wirklich eine Wahl, er stand mit dem Rücken zur Wand, erzählt er. Seine Familienbäckerei im niedersächsischen Scharmbeck war tief in die roten Zahlen gerutscht. Soetebier erinnert sich: "Die Supermärkte boten ihre Backwaren wahnsinnig günstig an. Und ich machte den Fehler, auch mit fertigen Backmischungen und zugekauften Teiglingen zu backen. Da kauften unsere Kunden ihr Brot lieber gleich im Supermarkt."

Kurz vor der Pleite stellte sich Frank Soetebier die alles entscheidende Frage: Warum soll ein Kunde in einer Bäckerei kaufen? Für den Bäckermeister gab es nur eine Antwort: "Bei mir muss es ein ganz anderes Brot geben. Der Neuanfang waren seine Zutaten: Mehl, Wasser, Hefe, Salz, ohne Zusatzstoffe, mit Produkten aus der Region. "Wir wickeln die gesamte Produktion im Umkreis von 50 Kilometern ab", sagt Soetebier. Der Bäckermeister bezieht sein Mehl von örtlichen Landwirten und einer Mühle. Eine Erfolgsgeschichte: Mittlerweile arbeiten 200 Angestellte in zwölf Dorfläden im Süden Hamburgs.

Doch im Trend liegt Soetebier damit nicht. Jeden Tag schließt in Deutschland eine Bäckerei. Das Geschäft machen Supermärkte und Discounter. Die Deutschen essen inzwischen zu 70 Prozent Industriebrot, hergestellt in Backfabriken wie bei Harry Brot in Schenefeld. Beim deutschen Marktführer begleitet das Filmteam für "45 Min" die Einführung einer neuen Trend-Brotsorte. Beim sogenannten "Geschmackstest" wird die Massenware von den Mitarbeitenden getestet. Erst dann darf das Produkt Vital + Fit vom Fließband ins Supermarktregal.

Der Film zeigt, wie industrielles Brotbacken funktioniert, ohne dass der Teig von einer einzigen Bäckerhand geknetet und geformt wird.

Die Deutschen gelten als Weltmeister im Brotbacken. 3.200 Sorten gibt es. Doch kann man sie überhaupt noch unterscheiden? Eher nicht, meint Anja Wonner. Die Studentin jobbt seit Jahren als Brotverkäuferin in einer Biobäckerei und hat sich unter dem Pseudonym Anja Amaranth eine Fangemeinde ertwittert. Das Lieblingsbrot der Deutschen, sagt sie, heiße "Das da!", dicht gefolgt von "Das daneben!"

Was ist ein gutes Brot? Offenbar eine Frage, die gar nicht so einfach zu beantworten ist. Dabei zahlen die Verbraucher mindestens einen doppelt so hohen Preis für Brot aus dem Bäckerhandwerk. Ist es das wert? Schmeckt Fabrikbrot denn wirklich so viel schlechter? Und wie gesund ist es?

Die NDR Dokumentation überprüft, was von der deutschen Brotkultur in Zeiten der industriellen Lebensmittelproduktion noch übrig geblieben ist. Eine Spurensuche in Backfabriken, Bäckereien, an der Brottheke und in Forschungslabors.

Montag, 1. Februar

MDR Fernsehen, 17.00 Uhr
MDR um Vier
Neues von hier und leichter leben
Brotbackexperte Lutz Geißler

Montag, 1. Februar

ZDFinfo, 18.00 Uhr
Die Tricks der Lebensmittelindustrie
Schummel-Vollkorn

Ob ballaststoffreich oder kalorienarm, laktosefrei oder bio: Die Lebensmittelindustrie hat für jeden Kundenwunsch etwas im Angebot - und Sebastian Lege weiß, welche Tricks sie dabei benutzt. Einmal mehr verblüfft der Produktentwickler mit Einblicken ins Waffenarsenal der Profitjäger. Diesmal reicht das Spektrum von Fake-Vollkorn-Brötchen bis zum Zuckerersatz aus Ernteabfall. Und wer hätte gedacht, dass nicht nur Pandas Bambus essen, sondern auch wir?

Woran erkennt man eigentlich Vollkorn-Produkte? Die meisten achten vor allem auf eine dunklere Farbe des Teiges. Doch da setzt die Backwarenbranche an und färbt einfach hellen Teig dunkel. Der Farbstoff ist Malz, hergestellt aus Gerste, ebenfalls ein Getreide, und so fällt das Ganze auf der Zutatenliste nicht auf. Vorteil für die Bäcker: Gefärbtes Feinmehl ist viel einfacher und lukrativer zu verarbeiten als Vollkornschrot. Brote und Brötchen werden in vielen Supermärkten und Discountern auf "Vollkorn" gefärbt, damit Kunden höhere Preise dafür bezahlen - ohne dafür den Mehrwert echter Vollkorn-Produkte zu erhalten. Eine weitverbreitete Verbrauchertäuschung.

Wdh. der Sendung am Freitag, 12. Februar, um 21.45 Uhr auf ZDF info.

Mittwoch, 3. Februar

hr fernsehen, 9.15 Uhr

Edeka: Vom Tante-Emma-Laden zum Supermarktriesen

Kaum ein Unternehmen hat so viel Einfluss auf das tägliche Leben wie Edeka. Der Hamburger Konzern ist der mit Abstand größte Lebensmittelhändler Deutschlands. Dabei hat die Genossenschaft klein angefangen: 1898 taten sich in Berlin 21 Inhaber von Kolonialwarenläden zusammen, um gemeinsam günstiger einkaufen zu können. Die "Einkaufsgenossenschaft der Kolonialwarenhändler im Halleschen Torbezirk zu Berlin", kurz E.d.K., war geboren. Konsequenz dehnte sich Edeka über ganz Deutschland aus. Geblieben ist die geballte Marktmacht: Wenn ein Hersteller von Markenartikeln bei Edeka nicht mehr gelistet wird, verliert er rund ein Drittel seines Umsatzes. Ralf Ehlers ist einer von rund 4.000 Edeka-Kaufleuten und damit auch Miteigentümer der Hamburger Zentrale. Ein Kaufmann in vierter Generation: Aus einer ursprünglich 40 Quadratmeter großen Bäckerei in der niedersächsischen Gemeinde Bispingen ist ein Supermarkt mit 1.500 Quadratmetern Verkaufsfläche gewachsen. Die Schritte der Expansion schrieben Familien- und Dorfgeschichte: Als 1967 aus dem Tante-Emma-Laden ein Supermarkt wurde, weigerten sich einige der älteren Kundinnen, einen Einkaufswagen zu nutzen. Sie wussten nicht, wie man "das Ding" durch die Gänge schiebt.

Donnerstag, 4. Februar

SWR Fernsehen, 5.30 Uhr

Planet Schule

Weizen (1/2)

Von der Aussaat bis zur Ernte

Weizen ist das wichtigste Grundnahrungsmittel in Mitteleuropa. Dass die kleinen Körner täglich Menschen ernähren, ist teils ein Wunder der Natur, teils harte Arbeit. Die SWR-Doku verfolgt den Werdegang des Weizens auf dem Feld. Aus den winzigen Getreidekörnern, die Bäuerinnen und Bauern mit der Sämaschine in den Boden bringen, wird mit Hilfe von Wasser und Sonne im Laufe weniger Monate erntereifes Getreide. Zahlreiche Arbeitsschritte begleiten diese Entwicklung. Düngung sorgt für ausreichend Nährstoffe im Boden. Schädlinge wie Insekten oder Pilze setzen jedoch den Weizenpflanzen zu. In der herkömmlichen Landwirtschaft werden sie mit Chemikalien bekämpft. Beim Bio-Weizen nimmt man geringere Erträge in Kauf und hofft auf die Hilfe natürlicher Schädlingsbekämpfer wie Marienkäfer oder Laufmilbe. Die Ernte geht heute schnell und zum Großteil automatisiert vonstatten. Wo früher tagelang von Hand geschnitten, gedroschen und geworfelt wurde, erledigt ein Mähdrescher die gleiche Arbeit in wenigen Stunden.

Donnerstag, 4. Februar

SWR Fernsehen, 5.45 Uhr

Planet Schule

Weizen (2/2)

Von der Mühle zum Brot

In der Mühle durchlaufen die Weizenkörner einen aufwändigen Reinigungsprozess, bevor sie in mehreren Durchgängen zu Mehl gemahlen werden. Daraus kann nach Zugabe von Wasser, Salz und Hefe Brot gebacken werden. Aber die Temperatur muss stimmen und auch das Kneten des Teigs ist wichtig. Die Zuschauerinnen und Zuschauer sehen einer Landfrau beim Backen eines traditionellen Holzofenbrots über die Schulter und werfen zum Vergleich einen Blick in eine moderne Großbäckerei.

Donnerstag, 4. Februar

NDR Fernsehen, 15.00 Uhr

die nordstory – Brotzeit im Norden

Von Bäckern mit Laib und Seele

"die nordstory" erzählt Geschichten von verschiedenen Bäckern in Niedersachsen und zeigt, wie ihre regionalen Spezialitäten entstehen und wie viel handwerkliches Können in ihren Produkten von Schwarzbrot bis Gerstebrot steckt.

Mensch und Brot: eine kernige und vielfältige Verbindung! So verzeichnet das Brotregister des Deutschen Brotinstituts mehr als 3.000 unterschiedliche Brotspezialitäten. Außerdem kauft jeder Deutsche im Schnitt 21 Kilogramm Brot im Jahr. Dabei macht das begehrte Grundnahrungsmittel nicht nur einfach satt, es ist sogar als UNESCO-Weltkulturerbe anerkannt. Weil aber die Konkurrenz mit günstigen Aufbackwaren groß ist, kämpfen die Bäckermeister*innen überall um die Zukunft ihres Handwerks.

Jörg Ripken bewahrt das Rezept für sein Ostfriesisches Schwarzbrot als heiliges Familiengeheimnis. Seit Generationen wird bei den Ripkens nach denselben Regeln gebacken. "Bei Schwarzbrot wechseln die Leute nicht, sie essen die Sorte, mit der sie großgeworden sind!", sagt der Bäckermeister. Jörg Ripken hat die Bäckerei seiner Eltern ausgebaut und zukunftstauglich gemacht. Neben vier weiteren Filialen hat er noch einen wichtigen Geschäftszweig aufgebaut: seine Marktwagen. Mit denen sind er und seine Mitarbeitenden in ganz Ostfriesland unterwegs, vom Fehntjer Land bis in die Krummhörn und nach Emden. Qualität ist ihm wichtig. Bei einem Besuch im "Roggen-Gürtel" in der

Lüneburger Heide informiert er sich direkt beim Landwirt, woher sein Roggen kommt. Und in der Roland-Mühle in Bremen macht sich Bäcker Ripken schlau, wie aus dem Korn das wertvolle Roggenmehl wird.

In der Hochsaison alle Touristen auf der Ostfriesischen Insel Langeoog mit frischen Brötchen zu versorgen, das ist eine Mammutaufgabe für Jannes Remmers. Mit gerade einmal 28 Jahren führt er eine von zwei Inselbäckereien. Dann erwartet ihn auch noch eine besondere Herausforderung: Weil sein Mitbewerber sich aus dem Brötchengeschäft zurückgezogen hat, backt Jannes jeden Tag mit seinem kleinen Team bis zu 10.000 Brötchen. Mit seinem Lastenrad beliefert er die Inselhotels und sorgt für Nachschub in den Filialen. "Ich bin ein sehr junger Chef, klar! Aber für meine Leute zählt, dass ich mein Handwerk beherrsche und voll dabei bin", sagt Jannes.

Vier Kinder, alleinerziehend, Schulden und dann auch noch eine Ausbildung in einem schlecht bezahlten Beruf. Für Sabine Gaus gab es eine Zeit in ihrem Leben, da wusste sie nicht wie es weitergehen sollte. Heute ist die 48-Jährige eine der erfolgreichsten Bäckerinnen Deutschlands. Sie betreibt inzwischen zehn Filialen in Niedersachsen. Ihre besondere Leidenschaft gehört dem Gerstebrot, einer Spezialität aus Hannover. Die selbstbewusste Frau ist ständig auf Achse, betreut die Bäckerlehrlinge, kümmert sich um die Finanzen. Und die Familie soll schließlich auch nicht zu kurz kommen.

Vermutlich kennt niemand die norddeutschen Bäcker und ihr Brot besser als Michael Isensee. Denn er hat im Zweifelsfall schon mal von jedem eine Scheibe probiert. Bei Brotprüfungen für Bäckerinnungen in ganz Norddeutschland untersucht er die Brote und Brötchen seiner Kolleg*innen. Kruste und Krume, Aussehen und Geschmack, alles spielt eine Rolle. Vor einer Prüfung frühstückt Isensee stets ein Brötchen. "Man darf natürlich nicht satt sein, aber total hungrig ist auch nicht gut für die Wahrnehmung!" sagt der Brotsommelier.

Sonntag, 7. Februar

WDR Fernsehen, 8.10 Uhr

Lecker backen – Der Wettbewerb mit Yvonne Willicks und Markus Podzimek

Folge 2: Apfeltraum

Apfeltraum

Vier Kandidaten aus vier Regionen NRWs treten gegeneinander an und zeigen, was man aus Äpfeln alles zaubern kann. Teig aufs Blech, Äpfel drauf und dann backen - das war gestern. Heutzutage muss schon eine Torte her - zumindest, wenn man den riesigen Schokoladen-Pokal gewinnen möchte, den der Maitre Chocolatier Markus Podzimek selber gezaubert hat. Jens tritt mit einem alten Familienrezept gegen die Damen an. Er kommt aus Gelsenkirchen. Elke stammt aus Siegen - der Heimatstadt auch von Markus Podzimek. Pia kommt aus Schloss Neuhaus bei Paderborn und Daniela zaubert normalerweise in Neuss ihre Backkreationen.

Sonntag, 7. Februar

Bayerisches Fernsehen, 19.15 Uhr

Unter unserem Himmel

Kochgeschichten – Südtiroler Krapfen

Etwas ganz Besonderes sind die Kirchtagskrapfen im Pustertal. Sie werden aus Sauerteig gebacken und sehen aus wie große, längliche Luftballons. Sie herzustellen ist eine Kunst. Früher waren die Tage, an denen es Krapfen gab, festgelegt. Es waren meistens Festtage, in den westlichen Tälern Südtirols gab es zum Beispiel sechzehn Krapfentage, in den östlichen weniger.

Im Ultental gab es nur zwei Krapfentage und man kannte nur eine Art von Krapfen: die süßen Mohnkrapfen. Diese haben es aber in sich, denn die Ultener bauen für diese Spezialität auch den Mohn selber an und haben sogar einen eigenen Samen, der auf den Höfen schon seit vielen Generationen gesät wird.

Etwas ganz Besonderes sind die Pustertaler Kirchtagskrapfen. Das sind aufgeblähte hohle Sauerteigkrapfen. Sie sehen aus wie große, längliche Luftballons und sie so toll hinzubekommen, wie es der Terentner Bäuerin Elisabeth Pichler gelingt, ist eine Kunst. Für ihren Almatrieb in Pfunders backen die Eggerbäuerin und ihre Tochter gleich drei Tage lang Krapfen. Da gibt's dann fünf Sorten Krapfen und von jeder Sorte sehr viele. Denn an dem schönsten Tag im Bauernjahr lassen sich die Eggerbauern nicht lumpen. Es gibt Schotteplattlen und Mogane, es gibt saure Krapfen und süße.

Sonntag, 14. Februar

ZDF neo, 12.50 Uhr

Terra X

Die Geschichte des Essens – Dessert

Warum essen wir, was essen wir, und wie war die Entwicklung? Sternekoch Christian Rach begibt sich auf eine Reise durch die Kulturgeschichte des Kochens und des Essens.

Die Fähigkeit, Speisen auf dem Feuer zuzubereiten, ist so alt wie die Menschheit. Doch bis zu den Menüs, wie wir sie heute kennen, hat es Jahrtausende gedauert. Jede Zeit hatte ihre Rezepte, Zutaten und Techniken. Christian Rach stellt sie vor.

Ernährungsexperten sind die Nachspeisen suspekt: Sie gelten als dekadent, unnötig und in größeren Mengen sogar als schädlich. Aber genau das ist es ja, was Süßspeisen so reizvoll macht. Christian Rach begibt sich auf die Reise durch die Geschichte von Kuchen und Pudding, Pralinen und Schokolade.

Unsere Vorstellung von Nachtisch oder Dessert entwickelt sich erst im 17. Jahrhundert an den Höfen Frankreichs. Vorher isst man in gehobenen Kreisen Europas noch "Büfett-Stil": Alles kommt auf einmal auf den Tisch, süß und salzig werden nicht getrennt. Ein Großteil der Büfetts ist ohnehin gesüßt, denn Zucker gilt als gesund. Man süßt auch Taubenragout, Nierenpudding, Austern oder Fisch. Dann wandelt sich der Geschmack. Man geht dazu über, Süßes und Salziges zu trennen. Und allmählich entwickelt sich ein eigener letzter, ausschließlich süßer Gang: unser Dessert.

Seit die Kreuzritter im 12. Jahrhundert den Zucker aus dem Nahen Osten mitbrachten, ist er ein Prestigeobjekt, das anfangs sogar in Gold und Silber aufgewogen wird. Der industrielle Anbau von Zuckerrohr in der Karibik macht den Zucker preiswerter, doch er bleibt ein Zeichen von Wohlstand und Macht. Zuckerbäcker und Patissiers gelten in der Renaissance als Künstler und gestalten die Tafeln der Adligen mit ihren Zuckerkreationen. Die größten Zucker-Extravaganzen leistete sich die Handelsstadt Venedig. Prominente auswärtige Gäste und Herrscher werden mit süßen Festmahlen beeindruckt. Es gibt Zucker-Skulpturen von Päpsten, Königen, Kardinälen, Göttern und Tieren, und bisweilen werden ganze Gedecke täuschend echt aus Zucker geformt. Praktisch: Zerbrach ein Teller oder eine Gabel, konnte man die Reste gleich verspeisen.

Pudding, die deutsche Süßspeise schlechthin, hat ihren Namen eigentlich von einer Fleischspeise, die schon die alten Griechen kannten. In Italien nannte man sie "Budino", in Frankreich "Boudain". Das bedeutete ursprünglich: "Wurstteig im Darm". Im Laufe der Jahrhunderte wurde die Füllung des Darms süß. Und dann wurde der Darm durch ein Tuch oder eine Blechform ersetzt. Der Name Pudding ist geblieben.

Christian Rach testet eines der ältesten erhaltenen Kuchenrezepte der Welt. Um etwa 1400 vor Christus von den Sumerern in Keilschrift niedergeschrieben und durchaus schmackhaft. In Tirol versucht er sich als "Eisschnellläufer". Auch im alten Rom trank man schon eisgekühlte Getränke. Kaiser Nero liebte wohl gecrushtes Eis mit Sirup, den antiken

Smoothie. Und er hatte gleich mehrere Sklaven abgestellt, ihm das begehrte Eis zu besorgen. Nicht nur der Kaiser, auch andere reiche Bürger, sogar Fischhändler verfügten über solche Läufer, die gepresste Schneeblöcke aus den nahe gelegenen Bergen und den Alpen in die Stadt brachten. Christian Rach geht auch der Frage nach, was es mit den "Kaffeepolizisten" auf sich hatte, die Friedrich der Große in den Straßen Preußens schnüffeln schickte, und warum Schokolade so lange als suspekt galt.

Die Reihe berichtet Wissenswertes, Skurriles und Amüsantes aus den Küchen der Zeiten. Christian Rach erlebt selbst, was es hieß, ein steinzeitlicher, mittelalterlicher oder neuzeitlicher Koch zu sein. Bei manchem ist es schade, dass es in Vergessenheit geriet, anderes dagegen ist aus gutem Grund wieder vom Herd verbannt worden.

rrf - kurzfristige Programmänderungen sind möglich