

„Dem Brot seine Wertigkeit zurückgeben“

Der Bäckermeister Oliver Lahde hat sich zum Brot-Sommelier weitergebildet – als Erster im Landkreis Esslingen

Den Sommelier kennt man normalerweise vom Wein. Seit fünf Jahren gibt es in Deutschland auch eine Weiterbildung zum Brot-Sommelier. Oliver Lahde, Bäckermeister beim Bäckerhaus Veit, hat sie in den vergangenen Monaten absolviert. Brot sei in der Wahrnehmung vieler Menschen zu einer industriellen Massenware geworden, sagt er: „Das möchte ich wieder ändern“.

VON HENRIK SAUER

BEMPFLINGEN. Obwohl er als langjähriger Bäckermeister über eine große Erfahrung verfügt, ist bei Oliver Lahde der Wunsch entstanden, sein Wissen über Brot noch mal zu erweitern: „Ich wollte mehr darüber erzählen können.“ Seit 20 Jahren arbeitet er bei dem Bempflinger Bäckerhaus, macht dort in der Nachtschicht Teig hauptsächlich für die Brote. Dann kamen auch Messeauftritte dazu, wie auf der „Slow Food“ oder der „Schön und Gut“, auf denen er den Besuchern Fragen beantwortete zur Rezeptur, zu den Inhaltsstoffen oder zur Herstellungsweise. Auf den „Genussabenden“, die das Bäckerhaus seit einigen Jahren veranstaltet, empfahl er zu den präsentierten Weinen oder Bieren das passende Brot. „Ich bin in dieses Thema immer mehr reingerutscht“, erzählt er.

Dann habe er von der Weiterbildung zum Brot-Sommelier erfahren, die an der Akademie des deutschen Bäckershandwerks in Weinheim angeboten wird. Zehn Monate dauert die anspruchsvolle Ausbildung: „Das kann man nicht einfach nebenher machen“, so Lahde. Nun ist er einer von bislang 124 Absolventen, die den Abschluss geschafft haben. Dieses Jahr waren es 18 geprüfte Brot-Sommeliers. Die Teilnehmer erwarten Sensorikschulungen, sie erfahren viel über die Sortenvielfalt, die Brothistorie und über Qualitätskriterien für Brot. „Diese Ausbildung gibt es nur in Deutschland“, berichtet Lahde. Im Landkreis Esslingen ist Oliver Lahde bislang der Einzige mit diesem Titel.

Die Tätigkeit des Sommeliers für Wein und dem Brot-Sommelier sei die gleiche, sagt er. Beides sind Fachleute, die alles über ihr Produkt wissen. Sie schmecken die Aromen heraus und entwickeln ein Verständnis dafür, welche Speisen oder



Der frischgebackene Brot-Sommelier Oliver Lahde mit seinem im Rahmen der Projektarbeit entwickelten Brot aus Dickkopf-Weizen. Foto: Holzwarth

Getränke damit gut harmonieren. Sein Ziel sei es außerdem „dem Brot die Wertigkeit als Nahrungsmittel zurückzugeben, die es mal hatte“, sagt Oliver Lahde. Nicht zuletzt erhofft er sich, damit auch junge Leute zu erreichen und sie für eine Ausbildung zum Bäcker interessieren zu können. Bei Veit kümmert sich Lahde auch um die Auszubildenden.

Als Projektarbeit ein eigenes Brot entwickelt

Im Rahmen der Recherche zu seiner Abschlussarbeit, in der sich Oliver Lahde mit der Rekultivierung des Schwäbischen Dickkopf-Landweizens beschäftigte, dabei zum Beispiel auch mit der Frage, inwieweit solche alten Sorten im Hinblick auf den Klimawandel wieder an Bedeutung gewinnen, ist bei ihm der Wunsch entstanden, ein eigenes Brot zu

entwickeln, erzählt der 51-jährige zweifache Familienvater: „Ich wollte es so backen, wie man vor 80 Jahren Brot gebacken hat, als der Dickkopf-Weizen seine Hochphase hatte. Mit den gleichen Zutaten und Hilfsmitteln.“ Nach zahlreichen Versuchen entschied er sich für den Waldstaudenroggen als zweite Getreidesorte – wie der Dickkopf-Weizen eine alte Sorte und geschmacklich sehr intensiv, erklärt der Bäckermeister.

Fast drei Monate lang hat er an der Rezeptur des Brots getüftelt und probegbacken. Herausgekommen ist ein, wie er es beschreibt, Mischbrot mit einer sehr kräftigen Kruste und intensiven Röstaromen, die ein bisschen an Kaffee erinnern, und das im Zusammenspiel mit der leicht fruchtigen, säuerlichen Note der Krume einen sehr kräftigen Geschmack entwickle. Der Brot-Sommelier empfiehlt dazu einen „kräftigen Belag“, zum Beispiel geräucherten

Schinken oder Kasseler Ahle Wurst, dazu ein „frisch gezapftes obergäriges Bier oder ein Rotwein“.

Beim Bäckerhaus Veit freut man sich mit Oliver Lahde über die bestandene Fortbildung und sieht in ihm einen guten Botschafter für die Vermittlung der Handwerksqualität. Seine große Leidenschaft für Brot hat sich bei Oliver Lahde im Lauf der Jahre entwickelt, berichtet er: „Es war nicht mein Traumberuf.“ Mittlerweile mag er die Backstube nicht mehr missen: „Der Beruf des Bäckers ist abwechslungsreich und man sieht am Ende, was man geschafft hat. Das erfüllt einen mit einem gewissen Stolz, wenn man die ganzen Brote in der Auslage sieht.“

Stolz ist der frischgebackene Brot-Sommelier auch auf seine Schöpfung „Dickkopf-Kruste“: „Meine Frau sagt schon immer zu mir, ich äße fast nichts anderes mehr.“