

## Gutes Zeugnis vor den Ferien



Genau am Tag der Zeugnisausgabe in Niedersachsen bekamen auch wir für 10 unserer Brote unsere Noten vom Deutschen Brotinstitut e. V. in Weinheim.

Das Deutsche Brotinstitut führt in Deutschland Qualitätsprüfungen von Backwaren durch, an denen sich handwerkliche Bäckereien freiwillig beteiligen können. Die hochqualifizierten Sachverständigen bewerten dabei nach wissenschaftlich anerkannten Kriterien.

Wir nehmen an diesen Prüfungen regelmäßig teil, um sicher zu sein, dass unsere Brote qualitativ immer auf dem höchsten Niveau sind. Und natürlich freuen wir uns immer wieder über derart gute Zensuren.



## Prima Klima im Café Diekert



Wir haben ordentlich Platz geschaffen. Ob für Tagungen, Familienfeiern, Vereinsfeste oder andere Gruppen bis 50 Personen ist im Café jede Menge Platz. Nach Absprache bereiten wir eine Frühstücksauswahl, decken die Kaffeetafel und verwöhnen Sie mit Kuchen und Torten aus der eigenen Konditorei.

Im Loungebereich finden sich kleine Ruheinseln, wo man sich herrlich alleine oder mit Freunden niederlassen, plaudern oder in

Ruhe die Zeitung lesen kann. Frühaufsteher sind uns von **Montag bis Samstag ab 5:30 Uhr** herzlich willkommen. Beginnen Sie den Tag mit einem leckeren Frühstück oder einem herzhaften, liebevoll zubereiteten Snack. **Sonntags gibt es ab 8:00 Uhr frische Brötchen.**

Bei uns werden Sie bedient. Alles, was Sie bestellen, bringen wir Ihnen an den Tisch. Drinnen oder draußen. Und ganz wichtig an heißen Sommertagen ist, dass unsere Räume angenehm klimatisiert sind. Wer Schutz vor Hitze sucht, ist bei uns gut aufgehoben.

**Ein ganz besonderes Highlight ist an jedem ersten Samstag im Monat das Frühstücksbuffet.**

Dafür empfehlen wir eine rechtzeitige Reservierung unter Telefon 04172-394.

**Die Familie Diekert und das ganze Team freuen sich auf Ihren Besuch!**

Impressum: Hrsg. Bäckerei, Konditorei, Café Thomas Diekert  
Tangensieck 1, 21376 Salzhäusen,  
Telefon: 04172-394, Telefax: 04172-962594  
E-Mail: TDiekert@t-online.de  
Verantwortlich für den Inhalt: Thomas Diekert

Redaktion, Fotos, Grafik und Design:  
Harald Winkler, Marketing & Kommunikation  
Tel. 0 51 36-973 5471, www.wimakom.de



# Thomas Diekert

BÄCKEREI · KONDITOREI · CAFÉ



## Die Brötchenpresse



Liebe Kunden, liebe Leser\*innen. Nun ist sie da, unsere erste Kundenzeitung, mit der wir Ihnen unterhaltsame, wissenswerte und spannende Informationen aus unserer Bäckerwelt vermitteln möchten.

Bröt, Brötchen, Kuchen und Torten kennt jeder. Aber wissen auch alle, wie Backwaren entstehen? Und vor allem: Wie wir unsere Backwaren herstellen? Da gibt es nämlich durchaus Unterschiede!

In dieser ersten Ausgabe wollen wir Sie mit unserer Philosophie des natürlichen und regional verbundenen Backens vertraut machen. Wir möchten Ihnen mitteilen, warum wir auf hauseigene, natürliche Vorteige setzen, warum wir den Teigen viel Zeit und Ruhe für die optimale Reife geben, und warum wir uns der Region, insbesondere Salzhäusen, so verbunden fühlen.

Vor allem sind wir sehr gespannt, wie unsere „Brötchenpresse“ bei Ihnen ankommt und wir würden uns sehr freuen, von Ihnen mit Lob, Kritik und wertvollen Anregungen überhäuft zu werden.

Geplant ist, dass die „Brötchenpresse“ vier mal im Jahr erscheint und Sie, liebe Leser, mit faszinierenden Einblicken in unsere Welt des Backens begeistert.

Ihre Bäckerfamilie Diekert

PS. Als Brötchenpresse wird eine Maschine bezeichnet, mit der man Brötchenteige in jeweils 30 gleich große, verschiedene Formen bringen kann. Dabei werden sie aber eher sehr schnell hin und her gerollt, als gepresst.

## Natürlich regional ehrlich



Moin Moin, eine Kundenzeitung mitten in der digitalen Medienlandschaft? Könnte man das nicht auch über Twitter, Facebook und Co. kommunizieren? Könnte man. Aber ich bin Handwerker und mag es lieber konkret als virtuell.

Konkret ist vor allem das, was ich und meine Mitarbeiter/innen jeden Tag hier in unserer kleinen Backstube in Salzhausen leisten. Das geht früh los. Wenn viele erst ins Bett gehen, heizen wir schon den Ofen ein, starten den Knefer und bereiten die Zutaten für Brötchen, Brote, Kuchen, Torten und andere Spezialitäten vor.

Zuerst kommen die Brötchenteige, weil wir unseren Kunden schon ab 5:30 Uhr frische Brötchen anbieten möchten. Parallel dazu werden bereits die Brotteige gemacht, die etwas später im Regal liegen. Brot- und

Brötchenteige brauchen bei uns besonders viel Zeit, weil wir ausschließlich nach traditionellen Regeln arbeiten.

Wir nehmen nur hauseigene, natürliche Vor- und Sauerteige, die schon lange vor dem eigentlichen Hauptteig angesetzt werden müssen, damit sie ihre einmaligen Eigenschaften voll entwickeln können. Unsere Weizenvorteige, z. B. den Poolish, geben wir sogar in unsere Kuchen, weil sie dadurch noch saftiger, aromatischer und frischer werden.

Mit dieser ersten Ausgabe der „Brötchenpresse“ will ich nicht gleich das ganze Pulver verschießen. Das ginge auch nicht – dafür gibt es viel zu viele spannende Backstubeengeschichten. Ich fange also erst mal mit der Basis an: bei den Vorteigen für unsere Brote.

## Vorteige und Sauerteige

Die etwas älteren Semester werden sicherlich noch wissen, was ein Sauerteig ist. Wie der Name schon sagt, hat er etwas mit Säure zu tun. Im Wesentlichen sind es die Milchsäure und die Hefen, auf die es ankommt.

Sauerteig ist die älteste bekannte Methode der Menschheit, um Roggen backfähig zu machen. Wann und wo er entdeckt wurde, darüber scheiden sich die Geister. Wichtig ist, dass er auch heute, nach vielen tausend Jahren, aus meiner Sicht immer noch die einzig wahre Zutat ist, um absolut natürlich und frei von industriellen Backmitteln zu backen.

**Aber wie geht das nun?** Der Ansatz erfolgt schon viele Stunden vorher. Meistens sogar am Vortag. In einen Teig aus Wasser und Roggenmehl kommen säurebildende Kulturen und Hefepilze, das sogenannte Anstellgut. Bei optimalen Temperaturen vermehren sie sich und verwandeln den Teig aus Wasser und Roggen in Sauerteig.

Nach einer gewissen Stehzeit ist das Optimum erreicht und Sauerteig ist reif. Diesen Zeitpunkt darf man nicht verpassen, weil er sonst kippt und nicht mehr zu gebrauchen wäre. Aber mit genug Erfahrung bekommt man das gut hin.

Je nach Rezeptur kommt der Sauerteig in der vorgegebenen Menge in den Brotteig.



Foto: Poolish ist ein flüssiger, hocharomatischer Weizenvorteig.

Dieser wird geknetet, bekommt eine lange Teigruhephase, wird geformt und nach einer weiteren Teigruhe schließlich gebacken.

**Was macht der Sauerteig?** Er sorgt dafür, dass der Roggenteig Volumen bekommt. Roggen hat nämlich, anders als der Weizen, kein Klebereiweiß das beim Backen verkleistert, Bläschen bildet und durch die Hefeaktivität aufgeht.

Zudem bringt Sauerteig natürlichen Geschmack ins Brot. Rund 300 Aromastoffe sind derzeit bekannt.

**Gibt es auch andere Sauerteige?** Ja, die gibt es und wir verwenden sie auch. Wir machen Sauerteige aus Roggenmehl, Roggenschrot und Weizen. Mit der Ausnahme, dass es sich bei Weizen um einen Vorteig handelt, in dem keine Säure entsteht.

**Wozu brauchen wir Weizenvorteige?** Es handelt sich um natürliche, die Qualität steigernde Teige aus Weizenmehl, Wasser und Hefe. Sie reifen über Nacht heran, binden, wie die Sauerteige auch, viel Wasser und entwickeln einmalige Aromen.

Wir veredeln damit quasi alle unsere weizenhaltigen Gebäcke. Man merkt es am Geschmack und an der hervorragend langen Frische. Weitere natürliche Vorteige, die wir einsetzen, sind sogenannte Quell-, Koch- und Brühstücke. Das können ganze Körner sein, aber auch Mehle und Schrote, die kalt oder bis kochend heiß eingeweicht werden, damit sie möglichst viel Wasser aufnehmen, was zusätzlich die Haltbarkeit und Frische enorm verlängert.



Roggensauerteig mit fester Konsistenz.

## Unsere Philosophie – warum so und nicht anders



1955 gründeten Bäckermeister Herbert Diekert und seine Frau Erika die Bäckerei Diekert. Zunächst pachteten sie die damalige Dorfbäckerei und bauten schließlich unseren heutigen Betrieb im Tangensiek 1.

Als sein Nachfolger übernahm ich nach meiner Meisterprüfung 1995 das Geschäft, das ich seit 2006 gemeinsam mit meiner Frau Corinna führe.

Eines lag uns von Anfang an am Herzen: Eine Bäckerei zu sein, der man vertraut, die der Region verbunden ist und die die Traditionen des Bäckerhandwerks pflegt.

Zur Gründungszeit, als das Wirtschaftswunder zu einer rasanten Nachfrage führte, kamen relativ schnell die ersten Fertigmischungen auf den Markt. Mit ihnen sollte das Backen einfacher, schneller und bequemer vonstatten gehen. Viele stiegen darauf ein, um der Nachfrage Herr zu werden. Und schon bald kamen weitere industrielle

Back- und Hilfsmittel auf den Markt.

Aber alle diese „Segnungen“ hatten auch eine Kehrseite. Sie verdrängten das Wissen um die traditionellen Techniken allmählich aus den Backstuben. Es reichte die Fertigmischungen mit Wasser zu verkneten, zu backen und zu verkaufen. Die Qualität war zweitrangig. Sicherlich waren und sind es keine schlechten Brote und Brötchen, aber beim Geschmack, bei der Frische und bei der Haltbarkeit konnten und können diese Gebäcke nicht mit unseren traditionellen und rein natürlichen Gebäcken konkurrieren.

Darum gehen wir konsequent den natürlichen Weg – auch wenn es länger dauert und wesentlich aufwendiger ist. Für uns ist es eine kreative Herausforderung mit dem Baukasten der Natur zu spielen und unsere eigenen Spezialitäten zu entwickeln.

Wann immer es möglich ist, nehmen wir Rohstoffe und Zutaten aus der Region oder

achten zumindest darauf, dass die Umwelt nicht durch unnötig weite Anlieferungen belastet wird. Unsere Mehle und Schrote kommen aus der Oldendorfer Mühle in Oldendorf/Luhe, die frischen Eier von Bauer Mencke in Hanstedt, der Honig von Imkermeister Stöckmann in Gödenstorf, die Butter kommt aus Uelzen, das besonders reine Luisehaller Tiefensalz stammt aus der einzigen noch aktiven Pfannensaline in Europa in der Nähe von Göttingen und die hocharomatischen steirischen Kürbiskerne von Landwirt Anton Lohner aus Bayern. Bayern ist in diesem Fall gar nicht so weit, wenn man bedenkt, dass die meisten in Backstuben verwendeten Kürbiskerne aus China importiert werden.

Ganz besonders liegt uns die Eyendorfer Windmühle am Herzen, für deren Erhalt wir einen Teil des Erlöses aus dem Verkauf des Eyendorfer Windmühlen-Brotessenden.



Das Eyendorfer Windmühlen-Brot ist ein herzhafter Leckerbissen, den wir, wie alle Brote, mit unserem eigenen Natursauerteig backen.



Auch die übrigen Kürbiskernbrötchen backen wir mit natürlichen Vorteigen ganz ohne Backmittel. Dafür mit steirischen Kürbiskernen.