Brot-Sommelier Sascha Schäfer

„Ich finde es toll, wenn Leute sich für Brot interessieren“

Brot-Sommelier Sascha Schäfer

Foto: Felix Valentin/Jupiter Union

Wer im Hamburger Braugasthof Altes Mädchen einkehrt, kann aus einer Vielzahl an Frischgezapftem und Flaschenbieren wählen. Aber auch die Auswahl an Brot aus der hauseigenen Backstube ist groß. Entwickelt und gebacken werden die Brotsorten von Brot-Sommelier Sascha Schäfer und seinem Team. Und er hat uns im Interview erklärt, warum Bier und Brot nicht nur im Braugasthof unzertrennlich sind.

Ein normaler Arbeitstag von Sascha Schäfer beginnt um 6 Uhr. Dann zieht er sich in die Backstube im *Alten Mädchen* zurück und plant die Arbeitsabläufe des Tages exakt durch, sodass alle Arbeitsschritte seines kleinen Teams perfekt aufeinander abgestimmt sind: Damit die Brotteige so lange wie notwendig ruhen, der kleine Ofen keinen Leerlauf hat und die Gäste immer mit frischem Brot bedient werden können. Bis zu 80 Laibe verschiedener Brotsorten verlassen etwa an einem Samstag die Backstube. Und die werden im *Alten Mädchen* nicht nur zu Speisen oder als Brotkorb gereicht, es gibt auch einen kleinen Verkaufstresen im Gastraum, an dem Gäste und Kunden frische Brotlaibe kaufen und mit nach Hause nehmen können. Nicht selten sieht man Sascha hinter dem Tresen stehen, um den Kunden die Brotsorten und das verwendete Getreide genau zu erläutern. „Manchmal bleiben dann noch fünf, sechs andere Restaurantgäste stehen und lauschen, während ich über die Brote erzähle. Und das finde ich toll, wenn Leute sich für Brot interessieren“, freut sich Sascha.

Aber der Tag unseres Interviews ist kein normaler Tag, denn wir befinden uns im Corona-Ausnahmezustand. Wir treffen uns, kurz bevor die Hamburger Politik die Gastronomie langsam und unter strengen Auflagen öffnen lässt. Trotz Schließung des Lokals aber beginnen Saschas Arbeitstage früh, denn in den letzten Wochen hat der Betrieb improvisiert und unter anderem auch einen Brot-Lieferservice rund um den Wohnort des Brot-Sommeliers ins Leben gerufen. Und das mit Erfolg, denn die beliebten Brote werden nicht nur bis zur Haustür geliefert, es ist auch der Bäcker persönlich, der die Laibe bringt. „Die Leute freuen sich total, dass sie den Menschen hinter dem Brot kennenlernen und wollen auch immer, dass ich etwas über das Brot erzähle. Sie fragen mich, wie

Perfekte Kombination: Bier & Brot

Foto: Felix Valentin/Jupiter Union

ich es gebacken habe und was auf der Brotsorte am besten schmeckt“, erzählt Sascha mit leuchtenden Augen. „Wenn Kunden oder Gäste mich über mein Brot ausfragen, dann gehe ich total auf, dann höre ich gar nicht mehr auf zu reden.“

Die Brote, die er in seiner Mikro-Bäckerei entwickelt, sind vielfältig. Sie reichen vom Gemüse-Vollkornbrot über die klassische Kartoffel-Kruste bis hin zum Hanfbrot. Nun in den ruhigeren Corona-Zeiten konnte er die Notizblöcke- und Zettel, die sich in der kleinen Backstube stapeln, wieder mit neuen Ideen und Rezepte füllen. „Ich mache mir zuallererst Gedanken, wie das Brot aussehen soll. Ob es zum Beispiel eine feste oder eine großporige Krume haben soll, ob ich es gern kompakt oder kernig hätte“, erklärt er das Entwickeln neuer Rezepte. Weiter geht es dann mit dem Geschmack: „Mit Dinkel ist der Geschmack nussig, verwende ich Roggen ist er getreidiger. Ich kann mit dem Getreide spielen, wie der Brauer das mit dem Malz macht.“ Auch Früchte, Gewürze oder Gemüse spielen in seinen Brotrezepten eine Rolle und sorgen für immer neue Brot-Kreationen.

Meistens benötigt er bei der Entwicklung zwei, drei Anläufe. Und ob ein Rezept so funktioniert, wie er es sich vorgestellt hat, das entscheidet auch mal über die Laune des Brot-Sommeliers. Ist er nicht zufrieden, geht das Brot nicht raus. „Mein Anspruch ist manchmal auch zu hoch, ich bin eben sehr penibel“, gibt er zu. „Aber du glaubst nicht, was für ein Lachen ich im Gesicht habe, wenn es ein nach neuem Rezept gebackenes Brot ist, das ich aus dem Ofen hole, und es ist genau so, wie ich es mir vorgestellt habe.“ Seit über 25 Jahren arbeitet er schon als Bäcker, trotzdem, betont er, lernt er noch jeden Tag dazu. Es läuft nie gleich. Je nachdem, ob die Temperaturen draußen wärmer oder kälter sind, muss zum Beispiel der Sauerteig anders geführt werden. „Das, was wir hier machen, ist eben Handwerk und keine Fließband-Arbeit. Und das ist auch gut so“, betont der Bäckermeister.

Seine Leidenschaft für das Brotbacken ist riesig und auch enorm ansteckend. „Die Vielfalt fasziniert mich. Man hat so viele Getreidesorten und Sauerteigarten, mit denen man zubereiten kann. So viele Geschmäcker! Im Brot können über 500 Aromastoffe drin stecken, allein im Sauerteig sind es über 300“, schwärmt Sascha. Und er erklärt, dass es in Deutschland derzeit etwa 3200 Brotsorten gibt, die in einem zentralen Brotregister eingetragen sind. Aber es gibt noch viel mehr! Anderes Mehl, anderes Brot zum Beispiel – das ist nur eine der vielen Stellschrauben. „Nehme ich ein Dinkelmehl, habe ich leichte Honignoten oder nussige Noten drin. Beim Weizenbrot wiederum, wenn der Teig mit langer Teigführung gescheit gemacht ist, dann schmecke ich Karamellnoten. Es riecht sogar nach Popcorn“, verblüfft Sascha mich. Und er gibt zu, dass er diese faszinierenden Geschmäcker erst mit der Ausbildung zum Brot-Sommelier gelernt hat zu entdecken. „Vorher habe ich da nicht so drauf geachtet, aber durch die Ausbildung zum Brot-Sommelier ist meine Sensorik enorm geschult“.

Bei der einjährigen Ausbildung wurde Sascha vom *Alten Mädchen* unterstützt. Sie fand drei Tage im Monat vor Ort in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim statt. Zuhause wurde dann nachgearbeitet und trainiert. Auf dem Stundenplan standen nicht nur Brot-Kultur, Historie und Ernährungsphysiologisches, sondern auch das passende Food-Pairing zum Brot. „Was passt zum Brot? Welcher Wein, welches Bier, welche Wurst und welcher Käse?“, zählt er auf und ergänzt: „Dazu gehörte natürlich auch, dass wir üben mussten, diese Kombinationen den Gästen und Kunden zu erklären.“ Um die Sensorik,

Weißbierkruste – unten finden Sie das Rezept

Foto: S. Nicolaysen

das Riechen und Schmecken von Aromen, zu verbessern, kamen an der Akademie Aromen-Sets und ein Brot-Aromarad zum Einsatz. Zuhause trainierte Sascha Schäfer weiter, schulte seine Sensorik unter anderem mit Aromen von E-Zigaretten. „Außerdem habe ich in anderen Bäckereien Brot gekauft, um dann die Aromen zu beschreiben", so Schäfer. „Und Wein natürlich. Den habe ich gekauft, zuhause dann verkostet und beschrieben." Und er erinnert sich an die erste Unterrichtseinheit, in der er zusammen mit seinem Kurs Wein probieren und beschreiben sollte. „Ich gebe zu, ich kannte mich echt nicht gut aus. Da sprachen einige Kursteilnehmer beim Probieren von leichter Restsüße und beerigen Aromen. Und ich habe gar nichts geschmeckt. Das schmeckte für mich nach Rotwein. Punkt!", erinnert er sich lachend. Aber er hat eifrig trainiert und gelernt, Aromen herauszuschmecken und zu beschreiben. „Und ich trainiere heute noch weiter! Mit Bieren zum Beispiel. Ich schmecke und gucke erst dann auf die Beschreibung auf dem Etikett. Da

Rezept zum Nachbacken: Weißbierkruste

Für alle, die gern einmal eins von Saschas Broten probieren möchten, hat der Brot-Sommelier uns ein Rezept zum Nachbacken verraten:

2 Brote à 600 g

Vorteig:

65 g	Weizenmehl 1050
65 g	Roggenmehl 1150
130 ml	Weizenbier (kalt)
2 g	Hefe

Alle Zutaten mit der Hand zu einem weichen Teig verrühren und 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Danach über Nacht in den Kühlschrank.

Kochstück:

20 g	Dinkelmehl 630
90 ml	Weizenbier
2 g	Salz

Das Mehl mit dem Salz in das Weizenbier rühren und aufkochen lassen. Entweder über Nacht in den Kühlschrank oder am Backtag rechtzeitig herstellen und abkühlen lassen.

Aromastück:

30 g	gemahlenes Altbrot (Roggenmischbrot oder Roggenbrot)
5 g	Roggenmehl 1150
90 ml	Weizenbier

Herstellung wie beim Kochstück

Teig:

Vorteig
Kochstück
Aromastück

420 g	Weizenmehl 1050
85 g	Dinkelmehl 630
10 g	Hefe
12 g	Salz
160 ml	Weizenbier

- Für den Hauptteig alle Zutaten und Vorstufen in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zuerst 6 Minuten auf langsamer Stufe danach circa 3-4 Minuten auf schneller Stufe kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
- Den fertigen Teig bei Raumtemperatur 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Nach 30 Minuten den Teig dehnen und falten. Den Teig leicht flachdrücken und den unteren Rand nach oben und den linken Rand nach rechts falten.
- Den Teig in 2 Stücke teilen und rund aufarbeiten. Den Teigling mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen oder alternativ in ein Küchensieb mit einem Geschirrtuch auslegen.
- Circa 40-45 Minuten den Teigling nochmal abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Den Backofen auf 240 Grad vorheizen
- Das Brot auf ein Backblech stürzen (Besser wäre eine Schamottsteinplatte, die mit vorgeheizt wird) und in den Backofen schieben. Dazu ein wenig Wasser in den Ofen geben (dampfen). Hierfür eine hitzebeständige Schüssel gefüllt mit Schrauben oder Kaffeelöffeln aus Metall mit vorheizen und darauf ca. 100-150 ml Wasser schütten.
- Backzeit insgesamt circa 40-45 Minuten. Nach 10 Minuten den Ofen auf 210 Grad stellen.
- Fertig ist das Brot, wenn man auf die Unterseite des Brotes klopft und es sich hohl anhört.

Tipps für Hobbybäcker: Bei Dinkelmehl mit einem Kochstück arbeiten, damit das Brot nachher schön saftig und weich bleibt. Dafür wird ein Teil des Mehls vorher mit Wasser aufgekocht. Wer mit Körnern backen will: Immer vorher anrösten und einweichen. Am besten bei 180 Grad für zehn Minuten in den Ofen, bis sie eine goldgelbe Farbe haben, und dann über Nacht einweichen lassen. So ziehen die Körner kein Wasser aus dem Brot und haben zudem eine schöne Röstnote.

kann man sich immer verbessern. Das ist auch der Anspruch, den ich an mich selbst habe“, betont er. Und er erzählt, dass mittlerweile auch seine Frau am Abendbrottisch sitzt und Aromen sowie Kaugefühl der Brote genau beschreibt. „Ich habe sie wohl irgendwie dafür sensibilisiert“, kommentiert er schmunzelnd.

Ich lerne von Sascha, dass man ein Brot immer von außen nach innen beschreibt. Man nimmt es in die Hand, guckt sich die Farbe und das Farbspiel an. Von Sandfarben über Haselnussbraun bis Dunkelbraun. Man drückt am Brot, achtet auf die Kruste. Ich erfahre, dass eine schöne dicke Kruste wie ein Frischetresor für das Brot ist. Man riecht von draußen am Brot: Vielleicht entdeckt man Röstnoten manchmal auch Kaffeenoten. Dann schneidet man es auf, fasst die Krume an. Ist sie weich, flauschig oder fest? Ist sie saftig oder trocken? Endlich darf man probieren, und zwar ein Stück Kruste, den Teig und schließlich auch beides zusammen, um das Mundgefühl beschreiben zu können. Wie kaut es sich? Ich bekomme Appetit auf Brot.

Ein Brot-Sommelier beschreibt ein Brot immer von außen nach innen

Foto: Felix Valentin/Jupiter Union

Bier – das flüssige Brot

Auch das Zusammenspiel von Brot und Bier war Thema der Ausbildung zum Sommelier. Sie teilen eine gemeinsame Historie, entstanden beide durch Zufall, waren früher Grundnahrungsmittel und werden aus fast den gleichen Rohstoffen gefertigt. Kein Wunder, dass bei all diesen Gemeinsamkeiten die Kombination der beiden auf der Hand liegt. „Sie passen einfach perfekt zusammen“, betont Sascha Schäfer und gerät ins Schwärmen. „Einer meiner liebsten Kombinationen ist ein Pflaumenbrot mit dem Pfeffersack von Ratsherrn. Das ist ein Pils mit einer leichten Schärfe.“

Um Brot und Bier zu kombinieren, gibt es Regeln. Die Aromen von Brot und Bier müssen sich entweder gegenseitig unterstützen, hervorheben oder ergänzen. Als Faustregel gilt zum Beispiel: helles Bier zu hellem Brot, beziehungsweise dunkles Brot zu dunklen Bieren. Ein Stout zum Weißbrot – das passt nicht, da übertüncht das Bier das Brot. Stattdessen empfiehlt Sascha zum Beispiel ein Pils. „Aber generell muss man es testen. Vorher weiß man nur, dass es passen könnte“, erklärt der Brot-Sommelier. „Es kann mir aber sogar passieren, dass ich eine Kombination ausschließe, sie dann ausprobiere und es passt perfekt.“

Der Braugasthof setzt zu Nicht-Corona-Zeiten auf ein „Brot des Monats“, zu dem natürlich ein passendes Bier nicht fehlen darf. Eine echte Punktlandung war für ihn hier die Kombination des Baltic Porters Kaventsmann zum Früchtebrot – dazu ein Ziegenkäsedip mit karamellisierten Walnüssen. „Da sitzt man dann und freut sich, dass man den perfekten Match gefunden hat“, erinnert sich der Brot-Sommelier.

Und ich würde am liebsten sofort diese Kombination ordern. Oder doch lieber die anderen Empfehlungen des Sommeliers? Zum Beispiel den hellen Weizenbock zum Currybrot, das Schwarzbier zum Pumpernickel oder das Pale Ale, dessen Bittere so schön die Honigaromen des Dinkelbrots ergänzt? Sascha verrät zum Abschluss des Interviews noch seinen Favoriten für sommerliche Grillabende mit Freunden: „Ein fruchtiges Weizenbier oder sogar ein heller Weizenbock, dazu ein Chili- oder Curry-Baguette – das ergänzt sich einfach perfekt.“

Sünje Nicolaysen

So kombiniert man Brot und Bier:

- helle Biere zu hellen Brotsorten
- dunkle Bier zu dunklen Brotsorten
- ähnliche Aromen miteinander kombinieren
- Gegensätze können sich anziehen
- Aromen können sich unterstützen
- Einfach mal ausprobieren!

ANZEIGE