

Mittwoch, 21. April 2021 [Leipzig](#)

„Deutschland ist Brotland Nummer Eins“

Zum Tag des Deutschen Brotes verrät Brot-Sommelier und Bäckermeister Jens Hennig, was das perfekte Brot ausmacht.



Jens Hennig, Geschäftsführer vom gleichnamigen Backhaus, weiß, was das perfekte Brot ausmacht. Foto: André Kempner

Jens Hennig ist [Geschäftsführer der Kette „Backhaus Hennig“](#) und ausgebildeter Brot-Sommelier. Zum heutigen „Tag des Deutschen Brotes“ teilt er im LVZ-Interview sein Wissen über das Lebensmittel Nummer 1 der Deutschen – dabei wagt er eine Prognose, ob das Brot überhaupt eine Zukunft hat.

Herr Hennig, wie oft essen Sie Brot?

Bei mir gibt es jeden Tag Brot, natürlich habe ich meine Lieblingssorten. Als Inhaber der Bäckerei bin ich natürlich dazu angehalten, die

Qualität der Backwaren zu kontrollieren. Sehr oft kommt bei uns zum Abendessen Brot auf den Tisch, am Wochenende dann auch frische Brötchen zum Frühstück.

Sie sagten, Sie haben eine Lieblingssorte. Die wäre?

Mein absoluter Favorit ist unsere Zwenkauer Kruste. Es ist ein schön kräftig ausgebackenes Brot mit einem leichten Vollkornanteil und Ruchmehl. Aktuell gehört auch unser deutsches Brot des Jahres dazu: Es handelt sich um ein Dreikornbrot mit Dinkel, Roggen und Hafer. Dinkel erfährt übrigens gerade einen Hype. Ansonsten kombiniere ich Brote mit Speisen – unser Dinkel-Wurzelbrot mit Oliven zu einem Hirtenkäse ist etwas ganz Feines.

Ist das nicht langweilig, immer nur Brot zu essen? In vielen Ländern werden schließlich zweimal am Tag warme Speisen verzehrt.

Es hängt immer davon ab, wie das Brot kombiniert wird. Da es so viele Möglichkeiten gibt, kann es gar nicht langweilig werden. In Deutschland haben wir über 3200 verschiedene Brotsorten, die viele regionale Spezialitäten beinhalten. Ebenso passt Brot zu Suppen – auch Burger lassen sich mit Brot genießen, um es wie ein Amerikaner zu sehen.

Wie werden diese Brotsorten erfasst?

Es gibt das Deutsche Brotregister, in dem kann jeder Bäcker, der eine Brotsorte entwickelt oder eine regionale Spezialität wiederaufleben lässt, Eintragungen vornehmen lassen. Diese Zahl bedeutet nicht, dass es 3200 gänzlich verschiedene Brote gibt. Sicherlich finden sich darunter Brote, die ähnlich schmecken, aber in Nuancen unterschiedlich sind. Deutschland ist weltweit das Brotland Nummer eins. Wir versuchen, dass die Brotvielfalt zum Unesco Weltkulturerbe erkoren wird.

Sie sagen, dass Deutschland „Brotland Nummer Eins“ ist. Woher kommt diese besondere Beziehung der Deutschen zum Brot?

Das hat drei Gründe. Erstens: Als es in Deutschland noch Kleinstaaten gab, existierten an den Grenzen Zölle. Daher blieben die Brote häufig in den entsprechenden Kleinstaaten. Grund Nummer zwei: Es

gibt eine regionale Unterschiedlichkeit beim Anbau der Getreidesorten.

...das heißt?

Im Norden wird dunkler gegessen, im Süden hingegen heller mit einem höheren Weizenanteil. Schwaben ist das deutsche Hauptanbaugebiet für Dinkel. Diese regionalen Differenzierungen haben eine Brotvielfalt hervorgebracht. Drittens spielt auch die besondere Ausbildung in Deutschland eine Rolle. In vielen Handwerksbetrieben werden neue Spezialisten ausgebildet, die in der Lage sind, ein Brot zu entwickeln. Lassen Sie mich noch einen vierten Punkt anführen: Die Deutschen sind ein sehr reiselustiges Volk. Wenn wir Bäcker in der Welt unterwegs sind und eine Spezialität entdecken, ich denke etwa an italienisches Ciabatta oder französisches Baguette, dann importieren wir die Rezepte.

Welche unorthodoxen Varianten sind bei Ihnen schon entstanden?

Aktuell verkaufen wir zum Beispiel unser Kurkuma-Brot. Varianten mit roter Beete oder Bärlauch sind ebenfalls im Sortiment.

Das klingt noch bodenständig. Wo liegen für Sie die Grenzen der Kreativität?

Fisch würde ich in einem Brot ablehnen. (lacht) Sonst sind die Möglichkeiten riesig: Schon jetzt werden diverse Früchte getrocknet und in Broten verarbeitet, auch frische Früchte finden Verwendung.

Wo hört die Experimentierfreude der Kundinnen und Kunden auf?

Bei den exotischen Sorten. Das betrifft Brote mit sehr hohem Vollkornanteil, wir backen auch gerade ein Brot ohne Weizenmehl. Da greifen Menschen zu, die eine entsprechende Ernährungsform gewählt haben. Die Allgemeinheit bevorzugt gängige Sorten, die sich gut bestreichen lassen, eine lange Frischhaltung aufweisen und sich in den Alltag integrieren lassen – etwa als Pausenbrot.

Stichwort Frischhaltung: Wie bewahre ich Brot am besten auf?

Ein Weißbrot sollte in einem atmungsaktiven Behältnis gelagert werden – in einer Tüte etwa. Dort hält es zwei bis drei Tage frisch. Ein kräftig ausgebackenes Brot, wie etwa ein Mischbrot, muss so aufbewahrt werden, dass es nicht schimmelt und austrocknet, damit es eine Woche lang gut gegessen werden kann. Das geht mit unserer grünen Brottüte oder der besten Aufbewahrungsmöglichkeit: einem Brottopf. Eine Folientüte lässt sich nur einmal verwenden, beim nächsten Mal finden sich Spuren vom vorhergehenden Brot, sie begünstigen eine Schimmelbildung.

Herr Hennig, Sie sind Brotsommelier, das klingt zugegebenermaßen unorthodox. Was verbirgt sich hinter der Bezeichnung?

Es gibt etwa 150 Brotsommeliers in Deutschland, der Schweiz und in Südtirol. Wir verstehen uns als Botschafter des guten Brotgeschmacks. Wir kennen uns mit der Historie des Brotes und mit regionalen Spezialitäten aus. Für mich das Wichtigste: Wir sind in der Lage, verschiedene Brotgeschmäcker mit anderen Lebensmitteln zu kombinieren.

Was machen Sie als Sommelier konkret?

Im Unternehmen bin ich derjenige, der sensorisch prüft, ob die Brote, die in den Verkauf gehen sollen, unseren Vorstellungen entsprechen. Unseren Mitarbeitern und Kunden geben wir Empfehlungen, welches Brot sich mit anderen Lebensmitteln kombinieren lässt, damit ein Genusslebnis entsteht.

Woran erkenne ich denn ein gutes Brot?

Es sollte aus dem Natursauerteig hergestellt werden. Das sorgt für eine lange Frischhaltung und ein ausgewogenes Aroma von Milch- und Essigsäure. Ich bin ein großer Freund von einem kräftig ausgebackenem Brot mit Kruste, weil es länger frisch hält und in der Kruste die meisten Aromen stecken. Am Ende erkenne ich das Brot natürlich am Geschmack. Ein ordentliches Handwerksbrot schlägt sicherlich ein Industriebrot. Wobei nicht alle Brote aus industrieller Herstellung automatisch schlecht sind.

Braucht es denn überhaupt noch das klassische Backhandwerk, wenn es Brot auch im Discounter gibt?

Unbedingt! Allein schon durch die Vielfalt, die wir als Handwerksbäcker bieten können, samt der regionalen Spezialitäten. Da können Großhändler und Discounter nicht mithalten.

Von Florian Reinke