

## Drei Teams gaben in Arolsen ihr Bestes

Die Ergebnisse des Wettkampfs gibt es am 5. Oktober, 15.05 Uhr im ZDF.



Das Aufnahmeteam des ZDF dokumentierte die Arbeitsabläufe. Hier bei der Herstellung des Butterkuchens.



Das bange Warten auf den Richterspruch. Drei Teams sind gespannt auf die Entscheidung.



Mandy Jäkel legt den Zuckerkuchenteig auf das Backblech.



Auch unser Butterkuchen begeisterte den Sternekoch Lafer.



Andrea Schirmaier-Huber, Weltmeisterin der Konditoren, und Jochen Baier nahmen unseren Otto unter die Lupe.

Johann Lafer sucht Deutschlands besten Bäcker. Jeden Tag stellen sich drei Bäckerteams dem Urteil des Spitzenkochs und seiner Jury.

Die Juroren Jochen Baier und Andrea Schirmaier-Huber suchten in Hannover, Isernhagen und Meinersen. Hier mussten drei Bäckermeister mit ihren Spezialitäten überzeugen und Johann Lafers Tagesaufgabe meistern.

Bäckermeister Klaus Borchers, Hannover, mit seinem Gerstebrot, Frank Matthias Neu, Isernhagen, wollte mit der Geheimrezeptur seines Butterhörnchens punkten und wir überraschten die Jury mit seinem Holzofen-Zuckerkuchen. Entscheidend für den Tagessieg war aber die Umsetzung der Tagesaufgabe, einen Butterkuchen zu backen. Welche Variante des Butterkuchens hatte Johann Lafer und seine Juroren überzeugt?

**Dieses Geheimnis wird am Montag, den 5. Oktober um 15.05 Uhr im ZDF gelüftet!**

Bäckerei & Konditorei Hacke  
die ländliche Spezialitäten-Bäckerei

# Backstuben Zeitung

September 2015



## Johann Lafer: Otto ist der Hammer

Der Spitzen-TV-Koch war von unserem Otto und dem Butterkuchen begeistert.



Unser Otto



Unter dem Motto „dabei sein ist alles“ nahmen wir am Wettbewerb „Deutschlands bester Bäcker“ teil. Mit der erfolgreichen TV-Serie, die schon im letzten Jahr die Zuschauer begeisterte, setzt Johann Lafer einen hervorragenden Kontrapunkt zu den zahlreichen Kochshows. Hier geht es nicht um Duelle zwischen Starköchen, sondern um einen Wettbewerb unter Handwerksbäckern. Das ZDF hat hier ein breites Feld zur Auswahl. Immerhin gibt es derzeit rund 13.200 Meisterbetriebe, die es auf einen Jahres-Gesamtumsatz von 13,2 Mrd. Euro bringen und etwa 284.000 Menschen beschäftigen.

Nachdem wir im letzten Jahr keine Zeit zur Teilnahme hatten, nutzten wir

dieses Mal die Gelegenheit und stellten uns den kritischen Juroren, die uns zum Auftakt in unserer Backstube in Ahnsen besuchten.

Am 12. Mai ging es ins Schloss Arolsen bei Kassel. Unser Team, bestehend aus Gaby Werner, Siggie Budde und Torsten Hacke, legte sich ins Zeug und gab sein Bestes. Johann Lafer war begeistert. Sowohl von unserem Butterkuchen als auch von unserem Hausbrot **Unser Otto**. „Dieses Brot ist der Hammer“, sagte er am Rande der Veranstaltung. Wenn das kein Lob ist!

Weitere Infos zum Wettbewerb und darüber, wie wir unseren Otto backen, lesen Sie in dieser neuen Ausgabe von Hackes Backstuben-Zeitung.



# So backen wir unseren Otto

Es gibt keine Alternativen zu ehrlicher Handarbeit und echter Natürlichkeit.

Otto I, unser Urgroßvater, der 1903 die Bäckerei gegründet hatte, ist der Namenspatron dieses herrlichen Brotes. Ein Brot, das quasi mitgewachsen ist, weil wir es im Laufe der Zeit immer wieder optimiert haben. Was kann man denn bei den paar Zutaten wie Roggenmehl, Natursauerteig, Molke, Hefe, Salz und Wasser verbessern, könnte man sich fragen. Welchen Spielraum gibt es da?

Eine ganze Menge: Zuerst geht es um die Qualität der Zutaten. Das Roggenmehl, aus dem Otto zu 100 Prozent besteht, ist sorgfältig ausgewählt. Das Wasser reinigen und revitalisieren wir mit einer speziellen Filteranlage und die Molke kommt vom Bauernhof Banse aus Kakerbeck bei Wittingen. Sie wird tagfrisch bei uns angeliefert. Das Salz der Firma Krügersalz wird wie vor 2000 Jahren in Salzgärten gewonnen und selbst bei der Hefe legen wir Wert auf absolute Hochwertigkeit. Den Natursauerteig stellen wir gemäß der guten Tradition selbst her. Es handelt sich um die natürlichste und älteste Methode, Roggen backfähig zu machen.

Die anderen Faktoren sind die richtige Kombination der Zutaten und schließlich die optimalen klimatischen Bedingungen wie Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Am allerwichtigsten aber sind Ruhe und Zeit für das Wesentliche. Teige sind nämlich sehr sensibel und werden nur dann gut, wenn sie von erfahrenen Bäckern hergestellt werden.

Ein prachtvolles Ergebnis dieser Handwerkskunst ist **Unser Otto**. Das 100-prozentige Roggenbrot verwöhnt mit seiner saftig aromatischen Krume und seiner extra langen Frischhaltung.



*Das Kneten ist die erste große Herausforderung. Alle Zutaten müssen im richtigen Verhältnis zueinander und mit den richtigen Temperaturen in einer vorgegebenen Intensität und Dauer gemischt und geknetet werden. Dafür haben wir eine spezielle Knetmaschine.*

*Roggenteige werden kurz und langsam geknetet, damit die Eiweißstoffe geschont werden und sie ihre Quellfähigkeit behalten. Das wirkt sich positiv auf die Lockerung und auf das spätere Gebäckvolumen aus.*



*Weich und kühl geführte Teige steigern die Qualität. Diese alte Weisheit trifft auch auf Otto zu. Obwohl Roggenteige etwas wärmer als Weizenteige „geführt“ werden, etwa bei 28° C. Zu warm würde die Hefe zu schnell gären lassen und die Qualität stark beeinträchtigen. Roggenteige haben quellfähige, Wasser bindende Pentosane und Schalenanteile, die ein Vielfaches ihres Eigengewichtes an Wasser binden. Darum wird den Teigen mehr Wasser zugeführt. Die Teige sind also weich und das spätere Brot besonders lange frisch. Die Zugabe von Natursauerteig steigert diesen Effekt, weil er ebenfalls viel gebundenes Wasser mitbringt.*



*Wenn sich der Teig nach dem Kneten während der Teigruhe entspannt hat, wird er aufgearbeitet (links und oben). Mit anderen Worten: abgewogen, portioniert und mit den Händen noch einmal durchgewalgt. Danach wird er in zuvor geölte Brotkästen gesetzt (unten links) und vor dem Backen in den Gärraum geschoben (unten rechts). Bei einer Temperatur um die 30 Grad und einer hohen Luftfeuchtigkeit nimmt das Volumen zu, ohne dass die Oberfläche Risse bekommt. Wenn der optimale Reifegrad erreicht ist, kommen die Teiglinge in den Backofen, wo sie schonend ausgebacken werden.*



## Impressum:

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:  
Bäckerei & Konditorei Hacke GmbH  
GF: Torsten Hacke  
Dorfstraße 14, 38536 Meinersen OT Ahnsen  
Fon: +49 (0) 53 72-52 69 • Fax: +49 (0) 53 72-67 82  
Mail: [info@baeckerei-hacke.de](mailto:info@baeckerei-hacke.de) • Web: [www.baeckerei-hacke.de](http://www.baeckerei-hacke.de)  
**Redaktion, Fotos, Grafik und Design:**  
Harald Winkler, Marketing & Kommunikation  
Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte  
Fon: 0 51 36-97 35 471  
Mail: [info@wimakom.de](mailto:info@wimakom.de) • Web: [www.wimakom.de](http://www.wimakom.de)  
Fotos Rückseite privat

