

Brotbacken

Donnerstag, 1. Oktober 2009

Aus meiner Erinnerung aufgezeichnet.

Fast pünktlich um 10. 30 Uhr trafen wir, Ursula und Hans in Blatten bei Naters ein. Franziska hatte uns eingeladen, beim Brotbacken im Bachhüs Wichje in Blatten mitzuhelfen. Das Backhaus mit der Mühle haben wir sehr schnell gefunden.



Josefine und Susi sind schon dabei, den am Vortag hergestellten Vorteig, in warmem Wasser aufzulösen.



Franziska hat den Vorteig mit folgenden Zutaten hergestellt:

- Sauerteig (ungebackener Roggenbrotteig)
- in warmem Wasser auflösen,
- alles mit einem Teil des Mehl mischen
- zugedeckt ruhen lassen

Wenn alles aufgelöst ist, kommt das restliche Mehl und Salz dazu.



Es gesellte sich dann noch Marius zu uns.

Es ist schon sehr heiss im Backhaus. Ich habe 39°C am Thermometer abgelesen!

Diese Masse muss nun in einer Mulde 30 Minuten lang von uns 5 geknetet werden. Die hohe Temperatur im Raum und die „Schwerarbeit“ treiben den Schweiß aus den Poren.



Ab und zu wird der Teig gedrittelt, d.h., die Enden der lange „Wurst“ werden über die Mitte geschlagen, so dass er nur noch einen 1/3 der ursprünglichen Länge hat. Dann wird wieder geknetet. So wird die Teigmasse homogener!

Die Hierarchie ist mir langsam klar: 1 Chef (hat saubere Hände☺) und 5 fleissige Mitarbeiter. Der Chef hat die zeitlichen und fachlich richtigen Abläufe im Griff. Daneben bedient unser Chef (Franziska) gleichzeitig die Mühle (später mehr davon).

Wir haben es gemütlich während dem Kneten. Ich habe den rauen Teig an den Händen gespürt, was mir noch nie passiert ist, wenn ich den Teig für einen Zopf knete. Ist aber klar! Das Mehl für das Roggenbrot ist viel rauer als das meistbekannte Weismehl!

Nach ½ Stunden ist die harte Arbeit vorbei.

Der Teig wird zusammengerollt, mit einem feuchten Tuch zugedeckt und der Deckel der Teigmulde geschlossen. So kann der geknetete Teig 1 Stunde ruhen.



Wir versuchen, unsere Hände zu waschen. Gar nicht so einfach! 95% können wir mit der Bürste entfernen, ich versuche mit Zähnen und Fingernägeln, den Rest noch weg zu bringen.

Dann gibt es die 1. Belohnung: den Apéro! Einen feinen Tropfen von der Leukersonne. Draussen haben wir es uns gemütlich gemacht und wir prosteten uns zu.



Franziska, hat natürlich nicht eine so grosse Pause wie wir. Sie schaute, dass das Feuer im Ofen richtig brennt. Mit Heizen hat sie schon sehr früh begonnen.



Dann hatte Franziska Zeit, mir die Mühle zu zeigen und zu erklären.

Die Mühle

Angetrieben wird die Mühle durch ein overslächtiges Wasserrad.

Ist das nicht wunderbar?

Das Wasser wird durch den dafür vorgesehenen Kanal geleitet. Nach getaner Arbeit wird dieser Kanal mit einem Blech und Schloss gesichert, so dass das Wasserrad geschont wird.



Via Holzzahnräder wird die Mühle angetrieben. Das Königsrad treibt via das Spindelrad oder Laterne den Mahlstein an.



Mit dem Flachriemen werden ebenfalls 2 Kegelräder angetrieben, die das Mehlsieb drehen. Der Transport des Roggens geschieht durch Vibration. Der Rüttler, ein Holzstab, schlägt an die Innenkante des Mühlsteins (kein rundes Loch sondern es hat 3 „Zacken“ drin, gut sichtbar im Bild rechts) rüttelt den Vorratstrichter. So fällt der Roggen hinunter in die Innenöffnung des Mühlsteins.



Regeln kann man die Geschwindigkeit des Wasserrades, der Abstand der Mahlsteine und den Durchsatz des Roggens.

Interessant ist die Regelung der Geschwindigkeit des Wasserrades. Das geht mit einer Klappe im Wasserkanal, die mit einem Lochbrett via eine Rolle eingestellt werden kann. Je tiefer das Lochbrett beim Zapfen eingelocht wird, desto mehr Wasser geht auf das Wasserrad.



Im Mehlkasten wird das Mehl vom Schrot oder auch Kleie genannt getrennt. Allerdings wird es zum Backen wieder gemischt.

60 Minuten lang ist jetzt der Teig „aufgegangen“!

Nun werden die Brote geformt. Zuerst müssen wir aber für die Früchtebrote die vorbereiteten Früchte und für die Nussbrote die Baumnüsse einkneten.



Dann wird der Teig abgewogen. Für ein Brot von 500 Gramm nehmen wir ca. 600 Gramm Teig.

Marius schneidet die Portionen, ich habe wiege und korrigiere, wo es notwendig ist.



Die 3 Damen formen und Franziska schneidet die fertigen Laibe ein und bestäubt sie mit Mehl. Je nach Typ Brot machen wir eine andere Form oder schneiden ein anderes Muster ein.



Die Brote werden auf Holzbretter gelegt, wo sie wiederum ca. 1 Stunde ruhen.



Nach dem Reinigen der Mulde haben wir nun Zeit, das Mittagessen einzunehmen. Es ist eine feine Minestra mit Käse und Brot. Auch ein Glas Weisswein darf nicht fehlen.



Nach 45 Minuten müssen wir wieder antraben.
Zuerst muss der Ofen mit nassen Besen gereinigt werden, damit später weder Asche noch Holzresten am Brot kleben.



Wenn der Ofen sauber ist, werden die Brote eingeschossen. Das ist Chefsache. Einer leuchtet mit einer Handlampe in den Ofen, ein anderer legt die Brote auf die Holzschaukel und jups – hinein.



Die Brote werden so geschossen, dass alle 92 Brote Platz haben. Dann werden die Schnaufer (die Luftzufuhr) und die Ofentür verschlossen.

Jetzt waschen die Frauen die Suppenteller, Gläser und die Pfanne gewaschen und fegen den Boden.



Die Männer füllen das gemahlene Mehl in die Säcke ab.
Anschließend genießen wir Kaffee und selbstgebackenen Kuchen. Selbst ein gebranntes Wasser ist da.



Nach ca. 50 Minuten kontrolliert Franziska, ob die Brote beim Klopfen auf den Boden hohl tönen. Das ist der Fall ist, nun werden sie herausgenommen.
Auch das muss organisiert sein. Ich leuchte mit der Lampe, Franziska nimmt mit der Schaufel die Brote heraus und Susi, Josefine und Ursula ordnen sie auf dem Deckel der Mulde.



Wir lassen die Brote ein wenig auskühlen. Dann packen wir die Roggenbrote für die verschiedenen Kunden ab und erhalten unseren Lohn: pro Person 2 Brote!



Am Schluss wird Backhaus abgeschlossen, die Brote verteilt. Im Hotel Blattnerhof stillen wir noch unseren Durst.



Es war sehr schön und es hat uns gut gefallen!
Franziska, besten Dank!

PS die Anmeldungen von uns zwei als Genossenschafter ist bereits erfolgt

Visp, 13. 9. 2009/HK