

Roggen aus der Heimat

WARUM BACKWAREN MIT ROGGEN GERADE JETZT SO EMPFEHLENSWERT SIND



Unser aromatisches Kosakenbrot enthält 80 Prozent Roggenmehl, in den Roggenbrötchen sind Roggen- und Weizenmehl zu gleichen Teilen verarbeitet.

Liebe Kundinnen und Kunden,

seit Beginn des Kriegs in der Ukraine blockiert Russland den Weizenmarkt. Wir hier in Deutschland und Europa haben genug Weizen, aber Experten warnen vor Hungersnöten in Weizenimportländern wie Indonesien, Ägypten oder Bangladesch. In den letzten Tagen zeigen sich zum Glück erste Erfolge der vielfältigen politischen Bemühungen, die Versorgung auch dort zu sichern und wir hoffen, dass das gelingt. Genau der richtige Zeitpunkt, um auf Roggen aufmerksam zu machen, weil dieses Getreide bei uns seit jeher am besten wächst. Deshalb möchten wir diesen Kundenbrief nutzen, um Ihnen einen Einblick in die Produktion von Backwaren mit Roggenmehl zu geben.

Das wichtigste Geheimnis guter Backwaren liegt in der Lockerung des Teiges – und hier unterscheiden sich Roggengebäcke gravierend von Weizengebäcken. Während für Weizenmehl auch reine Hefe als Triebmittel verwendet werden kann, ist bei der Verwendung von Roggenmehl die Zuführung von Sauerteig erforderlich, damit das Brot aufgeht und nicht flach bleibt. Dieser enthält eine Lebensgemeinschaft von Säurebakterien und Hefepilzen. Die Stoffwechselprodukte dieser Mikroorganismen lockern den Teig und verbessern die Verdaulichkeit, das Aroma, den Geschmack und die Haltbarkeit. Die Säurebakterien produzieren diese

in Form von Milchsäure und Essigsäure. Je nachdem, wie der Sauerteig „geführt“ wird entwickelt er mehr Essigsäure oder Milchsäure. Beide sind für einen ausgewogenen Geschmack des Brotes notwendig. Das richtige Verhältnis wird in der heutigen modernen Bäckerei durch genaue Temperatursteuerung erreicht.

Zu Zeiten unserer Väter war ein so genaues Arbeiten noch nicht möglich, ganz einfach, weil die technischen Voraussetzungen fehlten. Schon durch die jahreszeitlich bedingten Temperaturschwankungen waren nicht selten säuerlich schmeckende Roggenbrote das Ergebnis. Heute ist das anders: Wir beim Lohner Landbäcker achten bei unseren Sauerteigen auf vieles: Wir haben einen eigenen, ganz speziellen Sauerteigstarter, den wir hüten wie unseren Augapfel. Die Temperatur und die Reifezeit werden genauestens gesteuert und sind stets konstant – egal wie das Wetter ist. So können wir das ganze Jahr hoch aromatische, bekömmliche Roggen-Backwaren herstellen, deren Geschmack und Bekömmlichkeit jedem Weizenprodukt mindestens ebenbürtig, wenn nicht sogar überlegen sind.

Herzliche Grüße
Ihr Team vom Lohner Landbäcker



Den Monat Juli haben wir zum Roggenmonat ausgerufen: Probieren Sie gerne, wie gut Brot und Brötchen mit Roggenmehl schmecken. Im Gegensatz zum Weizen wird Roggen nicht an Warenterminbörsen gehandelt. Nutzen Sie unser Sonderangebot und schonen Sie Ihren Geldbeutel.

