

Sauerteig-Spezialisten in Deutschland

## Eigene (Bio-)Natursauerteige als Qualitätsmerkmal

In deutschen Bäckereien ist der Einsatz von Sauerteig weit verbreitet. Vor allem handwerkliche Betriebe widmen sich oft mit Leidenschaft ihren hauseigenen Natursauerteigen. «panissimo» stellt zwei davon vor.

Wie in Österreich («panissimo» vom 25. Juni 2021), wird Sauerteig in Deutschland in vielen Bäckereien im ganzen Land mit Leidenschaft gepflegt. «panissimo» suchte nach solchen Vorbildbetrieben und stellt hier zwei tolle junge Unternehmen als Beispiele vor.

### Lokalbäckerei Brotzeit

Die Lokalbäckerei Brotzeit südlich von München wurde 2011 von Manuel Grundei und Nico Scheller gegründet und hat heute vier Verkaufsstellen. Die Bio-Bäckerei bezeichnet sich auf Anfrage als «inhabergeführte Handwerksbäckerei mit Verarbeitung einer Vielzahl

«Wir backen mit hauseigenem Natursauerteig und langen Ruhezeiten für viel Geschmack.»

lokalbaeckerei-brotzeit.de



Manuel Grundei (links) und Nico Scheller sind Bäcker mit Leidenschaft.

von Vorteigen – angefangen von verschiedensten Natursauerteigen, über Poolish und Biga, bis hin zum Malzkochstück». Nach Firmenangaben zeichnen sich ihre Brote durch «resche Kruste, überdurchschnittlich lange Frischhaltung, einzigartigen

Geschmack und charakteristisches Aroma» aus. Man setzt auf möglichst viel Handarbeit, saisonale und regionale Rohstoffe, hauseigenen Natursauerteig und Teigruhezeiten von 20 bis 72 Stunden. Der Handwerksbetrieb pflegt die Leidenschaft

fürs Backen und ein offenes Betriebsklima, hat engagierte Mitarbeitende und lebt die Lust am Experimentieren. Die Kundschaft hat durch eine Glasfront Einblick in die Produktion. Die Nachhaltigkeit wird möglichst umfassend gelebt: mit

Ökostrom, Elektro-Lieferfahrzeugen, Mehrweggeschirr, Öko-Tragtaschen, Spenden unverkaufter Ware an Wohltätigkeitsorganisationen und der Wahl einer sozial-ökologisch ausgerichteten Hausbank.

Fortsetzung Seite 8



Fotos: zvg

Auch optisch machen die Brote der Lokalbäckerei Brotzeit Freude.

### Die zwei Sauerteig-Bäckereien in Kürze

Bäckerei	Lokalbäckerei Brotzeit	Julius Brantner Brothandwerk
Gründungsjahr	2011	2019
Firmensitz	Grünwald, Bayern	München, Bayern
Verkaufsstellen	4	1
Mitarbeitende	zirka 80	(keine Antwort)
Sauerteigbrote	9 Sorten	7 Sorten
Triebführung	20 bis 72 Stunden	24 bis 48 Stunden
Besonderes	biologisch, viele verschiedene Vorteige	biologisch, regionale Zutaten, Langzeitführung
Webseite	lokalbaeckerei-brotzeit.de	https://julius-brantner.de



Julius Brantner präsentiert mit Mitarbeiterinnen einige seiner Sauerteigbrote. Von links: «Bio Lichtkornroggenbrot» mit fermentierten Bio Äpfeln, «Bio Münchner Hauslaib», «Bio Brothandwerk 25», «Bio Wallnuss Sesambrot» und «Bio Münchner Handsemmel».

**Julius Brantner Brothandwerk**  
Die 2019 von Julius Brantner in der Münchner Maxvorstadt (Universitätsviertel) eröffnete Firma Julius Brantner Brothandwerk wurde vom Freizeitmagazin «MitVergnügen» als «Münchens stylischste Bäckerei» bezeichnet. Im Laden mit Einblick in die Produktion wird der Brotgenuss zelebriert. Brot wird mit einem kleinen, ehrlich zubereiteten Sortiment als Genussprodukt gepflegt.

stoffe, bleiben mindestens fünf Tage frisch.» Letzteres ist bei 24 bis 48 Stunden Teigruhe nicht verwunderlich. Hergestellt werden sieben verschiedene Bio-Sauerteigbrote. Drei davon sind täglich im Angebot, dazu kommen von Dienstag bis Freitag je ein wechselndes Spezialbrot. Die Rohstoffe sind zu 100% aus biologischer Produktion und stammen aus der Region.

Die Webseiten der zwei Betriebe und der im Kästchen unten aufgeführten Sauerteigspezialisten zeigen: Es gibt in Deutschland eine wachsende Szene von echten Handwerksbäckereien, in denen die Leidenschaft für gutes Brot intensiv gepflegt wird.

Christof Erne

Seite 09: Interview mit Verantwortlichen der zwei Bäckereien

**Serie zum Sauerteig**  
Mit diesem Artikel endet die diesjährige «panissimo»-Serie zum Thema Sauerteig. Die wichtigsten erschienenen Reportagen, Interviews und weiteren Artikel finden Sie auf: [swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) > Sauerteig.

«Die Handwerkskunst macht in ihrer Tradition und Perfektion einen echten Unterschied.»

[julius-brantner.de](http://julius-brantner.de)

Dieses erfreut sich nach Angaben der Firma grosser Beliebtheit. Zum Einsatz kommen traditionelle Bäcker-Handwerkskunst, Bio-Rohstoffe und eigene Natursauerteige. Qualität steht dabei an der ersten Stelle. Auch Restaurants, Hotels und Feinkostläden schätzen Brantners Brote und bieten diese heute an.

Gegenüber «panissimo» werden die Hauptmerkmale der Brote wie folgt umschrieben: «Bio und regionale Zutaten, langzeitgeführt, komplett ohne Backmittel und Zusatz-

**Weitere interessante Sauerteigspezialisten**

- 32° | Die Werkstatt für Genuss, Augsburg, <https://32-grad.com>
- Backhaus Lünstedt, Wischhafen, [feinstebackkunst.de](http://feinstebackkunst.de)
- Biohofbäckerei Gottschaller, Rothalmünster, [biohofbaeckerei.de](http://biohofbaeckerei.de)
- Die Brotpuristen, Speyer, [diebrotpuristen.de](http://diebrotpuristen.de)
- Bäckerei Geisen, Neuwied, [baeckerei-geisen.de](http://baeckerei-geisen.de)
- Bäckerei Gesche, Neubrandenburg, [baeckerei-gesche.de](http://baeckerei-gesche.de)
- Gragger, Berlin, Das ist Brot GmbH, [gragger.de](http://gragger.de)
- Max Kugel, Bonn, <https://www.maxkugel.de>
- Zeit für Brot, Frankfurt, Hamburg, Berlin, [zeitfuerbrot.com](http://zeitfuerbrot.com)



Die Sauerteigbrote von Julius Brantner Brothandwerk versprechen Genuss.

Fotos: Kathrin Koschitzki

Sauerteig-Spezialisten aus Deutschland geben Auskunft

## «Das bestmögliche Genussprodukt herstellen»

«panissimo» befragte die (Mit-)Inhaber der auf den vorangehenden zwei Seiten vorgestellten Betriebe, was sie antreibt und weshalb ihnen der Einsatz von eigenem Natursauerteig wichtig ist.

Wie lautet Ihre Firmenphilosophie in ein, zwei Sätzen?

**Manuel Grundei:** Wir produzieren Premium-Handwerksbackwaren aus regionalen Bio-Rohstoffen. Bei der Verarbeitung setzen wir auf traditionelle sowie neue, innovative Techniken, um das bestmögliche Genussprodukt herzustellen.

«Wir produzieren Premium-Handwerksbackwaren aus regionalen Bio-Rohstoffen.»

Manuel Grundei



Anya Schmidt-Rüngerler

Manuel Grundei,  
Lokalbäckerei Brotzeit



Kathrin Koschitzki

Julius Brantner,  
Julius Brantner Brothandwerk

Langzeitführung entsteht, wie Roggen- und Weizennatursauerteig, Weizen-Poolish, Malzkochstück sowie einer Röstbrotmasse.

«Es ist mein Ziel, Brot zu einem Genussprodukt zu machen.»

Julius Brantner

**Brantner:** Unser Signature-Brot, das «Bio Brothandwerk 25». Es hat eine Teigruhe von mindestens 48 Stunden. Durch das heiße Anbacken bildet sich eine dicke Kruste, die meine Brote besonders lange frisch hält. Durch unsere spezielle Einschlagtechnik, die ich von meinem Opa gelernt habe, wird das Brot sehr schonend aufgearbeitet, und so bleibt die Luft im Teig. Somit hat das «Bio Brothandwerk 25» eine sehr schöne, grobe Porung.

Interview: Christof Erne

**Julius Brantner:** Es ist mein erklärtes Ziel, Brot zu einem Genussprodukt zu machen, um zu zeigen, dass die traditionelle Bäcker-Handwerkskunst einen Unterschied macht. Ich bin der Meinung, dass man die Natur nicht austricksen kann, daher haben Backmittel und Zusatzstoffe in meiner Bio-Backstube nichts zu suchen, denn ich möchte meiner Kundschaft gesunde Bio-Brote und -Semmeln anbieten.

Welche Bedeutung spielt Sauerteig in ihrer Bäckereiproduktion?

**Grundei:** Eine essenzielle, da es – sogar im süßen Bereich – kein Sortimentsteil gibt, das ohne haus-eigenen Sauerteig unter Langzeitführung hergestellt wird.

**Brantner:** Unsere Bio-Natursauerteige sind in all unseren Bio-Brotten enthalten und spielen daher eine ganz entscheidende Rolle. Sie sind massgeblich für die lange

Frischhaltung unserer Bio-Brote verantwortlich und durch den Sauerteig bekommen diese ihren charakteristischen Geschmack.

Welches ist Ihr eigenes Lieblings-Sauerteigbrot aus Ihrem Sortiment und warum?

**Grundei:** Da gibt es einige; im Moment ist es der «Altbayerische Bauernlaib», da er unter der Verwendung von fünf Vorteigen und

Weitere Fotos aus den zwei Firmen:  
[swissbaker.ch/panissimo](http://swissbaker.ch/panissimo) >  
Fotogalerien



ZVG

Lokalbäckerei Brotzeit:  
Einge der Sauerteigbrote an einem Slow-Food-Markt.



Kathrin Koschitzki

Julius Brantner Brothandwerk: «Bio Münchner Hauslaib» – ein traditionelles bayrisches Hausbrot mit Biogewürzen.