

Aus den PROJEKTEN

SAMEN SORTEN LABOR

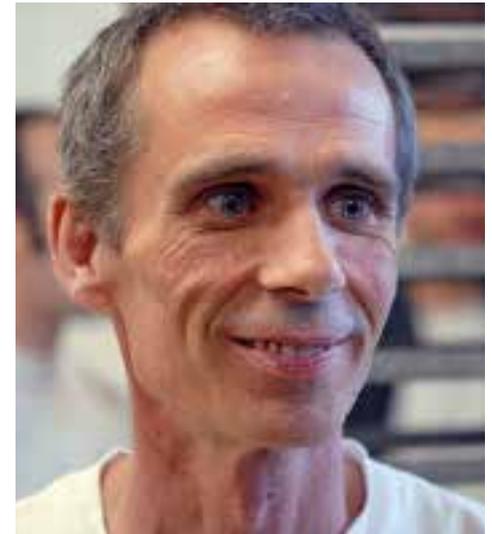
Gespräch mit Thomas Wiesmann zu Dinkel in der Backstube

Franca dell'Avò

«Wir verarbeiten gerne und oft DINKEL. Jeden Freitag backen wir weisse Dinkel-Zöpfe, unsere süssen Stückli sind aus Dinkelmehl gemacht ...»

Diesen Satz findet man auf der Homepage der biologischen Backstube Sundaram, Uster. Ich habe dem Bio-Bäcker Thomas Wiesmann ein paar Fragen gestellt, woraus sich ein angeregtes Gespräch entwickelt hat. Denn über Getreide und das Handwerk des Bäckers berichtet Thomas Wiesmann sehr engagiert, er, der 1983 in der Lehrlingswerkstatt der Jowa bei einem guten Lehrmeister – einem speziellen Menschen, wie er erzählt, gelernt hat.

Was er am Dinkel denn spannend findet möchte ich wissen; denn Dinkelverarbeitung ist aufwändiger als Weizenverarbeitung, warum also mit diesem Getreide arbeiten? Darauf erklärt mir der Bäcker, wie er zum Dinkel gekommen ist, bzw. wie seine Faszination begonnen hat. Vor über 30 Jahren wurde in der Gewerbeschule den Bäckerlehrlingen gesagt: «Dinkel kann man alleine nicht verarbeiten. Die Qualität ist ungenügend.» Dies verstand Thomas Wiesmann als Aufforderung, bzw. als Herausforderung. Pionierarbeit hatte für ihn immer einen Reiz – und so begann er mit probeln. Bald merkte er, dass Vollkorn-Weizenteige mit Zugabe von Dinkel verbessert werden konnten



– also sollte doch Dinkel auch alleine zu verarbeiten sein. Man muss einfach wissen, wie – und dass eine gute Mehqualität wichtig ist, das ist logisch. Nur war das vor 30 Jahren weder bei Weizen noch bei Dinkel gegeben – wenige Landwirte bauten Dinkel an, und so war die Qualität auch nicht so toll. Durch den schönen Kontakt mit einem Bauern aus dem Klettgau kam er jedoch direkt zu einem guten Qualitätsdinkel. Und eine vertrauenswürdige Mühlenzusammenarbeit ist wichtig: mit

der Mühle Oberembrach hat sich das richtige Vis-à-vis gefunden und so konnten durch diese Zusammenarbeit auch immer bessere Backresultate erreicht werden. Bio- und Sauerteigbrote waren früher nicht so einfach zu vermarkten, – die Interessengruppe Dinkel hat dann vor 25 Jahren dem Dinkel geholfen, wieder einen



Platz im Brotregal zu bekommen – und heute braucht eine Handwerksbäckerei Spezialitäten – so ist es quasi heute ein Muss, Dinkelprodukte im Sortiment zu haben. Vor allem Konsument*innen, welche sich bewusst für Bio und gesunde Kost entscheiden, sind interessiert an Dinkelbackwaren.

Worin besteht denn der Unterschied beim Verarbeiten von Dinkel und Weizen, möchte ich als nächstes wissen – und Thomas Wiesmann erklärt in seinem Bäckerjargon das Spezielle am Dinkel. Ein Dinkelteig muss schonend und kurz ge-

schied zum Weizen, welchen man richtig durchkneten sollte. Die Pflege vom Teig ist dann sehr wichtig – aufziehen; 2–3 Mal. Das ist ziemlich streng bei grossen Teilmengen; und Dinkelteige sind ziemlich klebrig – auch das muss gelernt sein, mit diesen langen, klebrigen Teigen umzugehen. Der Dinkel hat es lieber kühl. Ich lerne, dass die Dinkelteige im Winter einfacher zu handhaben sind als im Sommer – jedoch gilt auch das nur bedingt: Weisse Dinkelzöpfe sollten nicht über die Kühlung gehen, das funktioniert nur bei Weizen. Dinkelzöpfe aus Weissmehl seien sowieso DIE Herausforderung, verrät er mir. Für Dinkelteige eignet sich ein Brühstück super. Auch wird oft mit einem Vorteig gearbeitet. Dieser – im Dialekt «Hebel» genannt – bringt das Aroma rein, wenn der Hauptteig dann kürzer geführt werden muss. Bei grossen Mengen, wie sie in einer Bäckerei verarbeitet werden, ist es wichtig, das Mehl zu kennen – also keine Experimente mit einer neuen Lieferung ... bei Dinkelteigen Fehler auszubessern sei fast unmöglich, da sie ja nur so kurz geknetet werden sollen.

Die Bäckerei Sundaram hat bei einem Backversuch von gzkp mitgemacht; es wurden die fünf neuen Dinkelsorten sowie zwei Standardsorten aus dem FiBL-Streifenversuch verbacken. Ich frage Thomas Wiesmann, was ihn an der Teilnahme an diesem Praxis-Test gereizt hat. «Für mich ist die Züchtung ein wichtiger

Teil – ich vergleiche das mit der Bienenzucht, welche mich als Imker begleitet. Krankheiten sind ein wichtiger Faktor – und somit Robustheit – ob bei Pflanzen oder Tieren. Arttypisch, ohne synthetische Mittel, klimaangepasstes Getreide. Züchter – Müller – Bäcker – alle müssen zusammenarbeiten, damit etwas Gutes rauskommt. Da möchte ich dabei sein.» Zu den neuen Dinkelsorten meint er: «Die waren alle toll – dinkeltypisch – und gute Qualität.» Von Raisa, Copper und Oberkulmer konnte er noch grössere Mengen verarbeiten; aus dem Vorversuch war sein Favorit Edelweisser, da gute Knettoleranz und «pflegeleicht». Heute meint er: Für eine grössere Bäckerei eine tolle Sorte – aber sein neuer Favorit sei nun Copper. Zwar färbt der sehr schnell – d.h. man muss im Ofen sehr aufpassen – aber in der Hand – ausgeprägt – ein typisch schöner Dinkelcharakter und das Endprodukt das, was Dinkel ausmacht. Die Sorte Raisa empfand er etwas als «Diva» – was mich schmunzeln liess – Nomen est omen. Thomas Wiesmann findet es interessant, sortenreine Mehle zu verbacken – und so der Qualität einer Sorte zu begegnen. Dass die Sorte Ostro nicht so eine gute Backqualität vorweisen kann, ist bekannt – und somit ist das meist vermarktete Dinkelmehl, das oft aus mehr Ostro als Oberkulmer besteht – auch manchmal nicht so ideal. Darum wäre es toll, wenn Dinkelmehle für unterschiedliche

Glossar

Aufziehen: Teig mit beiden Händen aus der Schüssel «ziehen» und wieder «zusammenlegen» – aufpassen dass er nicht «reisst».

Brühstück: kochendes Wasser in Mehl einrühren bis eine glatte Masse entsteht. Auskühlen lassen.

Vorteig/Hebel: 1/3 Mehlmenge, Wasser und Hefe mischen und gehen lassen, restliches Mehl und Salz erst danach zugeben.

Backqualitäten mit verschiedenen Dinkelsorten gemischt werden könnten. So sei es für einen Bäcker auch sehr wichtig zu wissen, von welchem Müller welches Mehl komme, meint er. «Jetzt braucht es Neues und Entwicklung – auch bei Dinkel» ist er überzeugt – und spricht so mir als Züchterin natürlich aus dem Herzen. Ich danke Thomas Wiesmann für das angeregte Gespräch sowie für die tolle Zusammenarbeit und wünsche alles Gute für seine Bäckerei und seine zweite Leidenschaft, die Bienen. ■

Sundaram AG
Biologische Backstube
Ackerstrasse 2
8610 Uster
www.sundaram.ch