

Wissenswertes über Gottschallerbrot von A-Z

von: Max Baier, Diplom-Kaufmann, kaufmännische Leitung.

Erklärungen zu folgenden Begriffen:

Bergroggen
Brotmarken
Dinkel
Geschichte
Glutenfreie Backwaren
Halbgebackenes
Handwerk
Hefe(frei)
Holzschälchen
Kamut
„Kern“kompetenz
Kurzbeschreibung Gottschaller Biohofbäckerei
Lagerung
Nachhaltigkeit
Regionalität
Restbrotverwertung
Roggen
Roggensprossen
Salz
Sauerteig
Verpackung
Verkostung
Vollkorn
Weckerl

Bergroggen

Sepp Hofbauer, Inhaber der Bieringer Mühle und Biobauer baut für uns eine spezielle Roggensorte an, den Rottaler Bergroggen. Eine Sorte, die es nur in unserer Region und nur aus kontrolliert biologischem Anbau gibt. Bergroggen ist eine alte, von neuzeitlicher Züchtung verschonte Roggensorte. Bergroggen hat einen wesentlich höheren Wuchs als herkömmliche neue Sorten und wesentlich kleinere Körner. Wie bei allen alten und ertragsärmeren Sorten ist der Gehalt an Vitalstoffen, Mineralstoffen und Spurenelementen höher, als bei vergleichbaren neuen Sorten. Es gibt Berichte von Gottschaller-Kunden, wonach auch der Geschmack intensiver sein soll.

Brotmarken

Auf jedem Gottschallerbrot haftet eine runde Brotmarke mit unserem Logo. Man kann unsere Brotmarken mitessen, da es sich dabei um Bio-Oblaten handelt, welche mit Bio-Kakaofarbe bedruckt sind.

Dinkel

Dinkel ist eine alte Kulturform des Weizens, auch der „Urweizen“ genannt. Er ist reich an Eiweiß, an Vitamin A, E, B1, B2, an Mineralstoffen (Eisen, Magnesium, Phosphor, Calcium), Kieselsäure und Ballaststoffen. Er ist genügsam und robust. Im Unterschied zum Weizen ist das Dinkelkom fest vom Spelz umschlossen und muss daher entspelzt werden. Durch diese feste Umhüllung, die Spelzen, ist das Dinkelkorn gegenüber Umwelteinflüssen, Pilz- und Schädlingsbefall äußerst unempfindlich und deshalb im ökologischen Landbau sehr beliebt. Menschen mit Weizenunverträglichkeit können ihre Ernährung komplett auf Dinkelmehl umstellen. Die Herstellung von Dinkel-Backwaren erfordert vom Bäcker viel Sorgfalt, Zeit und Erfahrung sowie spezielle Kenntnisse. Dinkel ist die Spezialität des handwerklich arbeitenden Bäckers. Was alle Backwerke aus Dinkel so unverwechselbar macht, ist der besonders angenehm milde, herzhaft-aromatische, fast nussige Geschmack. Dinkel hat bei uns einen sehr hohen Stellenwert. Unsere „Dinkelkrone“ ist die höchste Form eines reinen Dinkelvollkornbrot. Wir verwenden folgende Dinkelsorten: Ebners Rotkorn, Oberkulmer Rotkorn, Zollernspelz, Franckenkorn, Divimar, Ostro, Badengold.

Geschichte

Inmitten der Hügellandschaft zwischen Rott und Inn liegt der Bauernhof der Familie Gottschaller. Verantwortungsbewusstes Handeln zur Schonung der Natur ist den Menschen auf dem Gottschallerhof schon seit Hunderten von Jahren eine innere Verpflichtung. Dies veranlasste den Hoferben Nikodemus Gottschaller ab Mitte der 1980er Jahre dazu, den Hof ökologisch zu bewirtschaften. Die Gottschaller Biohofbäckerei ist in Jahrhunderten alter, bäuerlicher Entwicklung gewachsen. Früher wurde auch in Gottschall das Brot gebacken, das für die tägliche Ernährung der Bauern und des Gesindes unentbehrlich war. Im Jahre 1995 fügte Nikodemus Gottschaller dem Hof eine gewerbliche Backstube hinzu.

1995 Gründung Gottschaller Biohofbäckerei mit einer eigenen Filiale in Rotthalmünster
1995 erste Naturkostladen-Belieferungen
1995-2006 Zeitraum des ständigen Anbauens
2001 erste Lieferungen im Chiemgau
2003 erste Lieferungen in München
2004 Zusammenarbeit mit Fritz
2006 Umbau der landwirtschaftlichen Bergehalle am Hof in Bäckerei mit Umzug,
Inbetriebnahme der Backöfen mit Holzhackschnitzel-Befeuerung
2010 Anbau Beladungsbereich
2011 erster Kürbiskernanbau in Rumänien
2011 Konditoreianbau und Büroausbau
2012 Photovoltaik und Pflanzenkläranlage
2014 Umbau Stall in Lagerraum für eigene Kürbiskerne
2015 Hoffest 20 Jahre Gottschaller Biohofbäckerei mit über 1000 Besuchern

Glutenfreie Backwaren

Wir haben 9 Sorten glutenfreies Brot von der Fritz Mühlenbäckerei im Sortiment. Dieses Brot ist frei von Klebereiweiß, welches für manche Menschen unverträglich ist. Laut Kundenfeedback handelt es sich um glutenfreies Brot, das wirklich nach Brot schmeckt: das Quinoa-Amaranth, das Mais-Hirse, das Mais Pur, das Sonnenblumen-Teff, das Kartoffelbrot, das Saatenbrot, das Bauernbrot, das Haferbrot und das Chia-Lupinen-Brot. Dazu führen wir auch glutenfreie Kuchen, wie Mandel-Florentiner und Marzipanbeugerl.

Halbgebackenes

Alle Gottschaller-Semmeln und -Weckerl sind auch im halbgebackenen Zustand verfügbar. Der Ladner hat die Möglichkeit, diese einzufrieren und je nach Bedarf wieder aufzutauen oder ohne Einfrieren innerhalb von drei Tagen fertig zu backen.

Handwerk

Seit 500 Jahren wird am Gottschallerhof Brot gebacken - mit Zutaten, die uns die Erde zur Verfügung stellt und mit echter Handarbeit. Diese Tradition wird bis heute in der Gottschaller Biohofbäckerei hochgehalten und macht den einzigartigen Charakter des Gottschallerbrotes aus. Gottschaller arbeitet aus Qualitätsgründen schon immer mit Vorteigen, langen Teigruhen und manueller Aufarbeitung. Die Verarbeitung von Bio-Teigen ist für den Bäcker eine besondere Herausforderung. Hier ist noch echte Handwerkskunst gefragt. Die Brotteige sind teilweise sehr schwer zu verarbeiten und erfordern eine extreme Teigschonung. Dementsprechend tragen alle Gottschallerbrote individuelle Charakteristika, handwerkliches Können ist in jedem Gottschallerbrot schmeckbar.

Hefe(frei)

Es gibt einige Gottschallerbrote, denen keine Bio-Hefe zugesetzt wird, sondern bei denen allein Sauerteig oder Backferment als Lockerungsmittel dient. Unsere Hefefreien:

Gottschaller Biohofbäckerei GmbH & Co.KG, Gottschall 1, 94094 Rotthalmünster

Tel. +49 8533 91866-0 Fax: +49 8533 91866-20 www.gottschallerbrot.de info@gottschallerbrot.de
Bankverbindung: Rottaler Raiffeisenbank eG IBAN: DE70 7406 7000 0200 6089 04 BIC: GENODEF1POC



Bergbauernlaib, Brot der Essener, Barbara-Rütting-Brot und das Bergschuberl. Die von uns verwendete Biohefe hat aber auch einige äußerst positive Eigenschaften: besonders der Gehalt an B-Vitaminen. Diese sind unerlässlich für den Stoffwechsel, die Muskeln und die Nerven. Dazu enthält sie wichtige essentielle Aminosäuren, die der Körper braucht, aber nicht selbst produzieren kann.

Holzschälchen

Die Schälchen für unser Brot der Essener, das Kamut-Dinkel-Walnuss und für das Barbara-Rütting-Brot werden aus Pappelholz gemacht. Da die Pappel zu den am schnellsten nachwachsenden Gehölzen gehört, werden diese zur Verwendung als Verpackungsmaterial in Plantagen eigens gezüchtet. Es werden keine Wälder abgeholzt. Die Kundenvorteile dieser Schälchen: 400g, max. 600g-Portionen sind im Brotbereich kundenfreundlich. Die Schälchen werden zum Markenzeichen, bieten uns, den Mitarbeitern im Laden und auch dem Kunden besseres Handling. Die Holzschale ist der optimale Lagerraum für das Brot zuhause: einfach mit dem Anschnitt nach unten ins Schälchen reinlegen und bei Zimmertemperatur stehen lassen, die Kruste wird im Laufe der Zeit zwar etwas stabiler, aber innen bleiben unsere Gottschaller-Schälchenbrote bis zu 10 Tage frisch.

Kamut

Kamut ist ein alter Vorfahr des heutigen Hartweizens. Er stammt ursprünglich aus Ägypten. Daher kommt auch sein Name, denn Kamut ist die ägyptische Bezeichnung für Weizen und heißt übersetzt „Seele der Erde“. Er wurde schon vor mehr als 6.000 Jahren im alten Ägypten angebaut. Da Kamut hohe Erträge ohne den Einsatz von Kunstdüngern und Pestiziden erzielt, ist er für den kontrolliert biologischen Anbau geradezu geschaffen. Kamut kommt nur als Bio-Getreide auf den Markt und gilt als Feinschmecker-Getreide. Kamut und die daraus hergestellten Brote und Backwaren enthalten mehr hochwertiges Protein, mehr ungesättigte Fettsäuren, mehr Mineralstoffe und Spurenelemente als normaler Weizen. Unser Kamutvollkornbrot ist das Kamut-Dinkel mit Walnüssen. Wir mahlen unser Kamutvollkornmehl selbst auf der eigenen Steinmühle!

„Kern“kompetenz



– starke Charaktere aus dem Gottschaller-Vollkorn-Sortiment

Viele Bio-Kunden fragen nach besonders „kernigen“ (mit vielen Saaten und ganzen Getreide-Körnern) Vollkornbrot:

Der Bergbauernlaib: rustikal-säuerliches, reines Roggen-Vollkornbrot ohne Hefe mit Rottaler Bergroggen und Natursauerteig. Das Roggenkorn wird vom Verdauungstrakt weniger schnell aufgespalten, somit auch weniger schnell ins Blut abgegeben. Der Blutzucker steigt nur langsam an und es tritt eine längere Sättigung ein.

Das Brot der Essener: unser Keimlingsbrot, ein gehaltvoll-urwüchsiges, feinsäuerliches Vollkorn-Brot aus gekeimtem Roggen und Dinkelvollkornmehl mit Natursauerteig und vielen Saaten. Wir keimen die Roggenkörner an. Dadurch werden die Lebensprozesse im Korn in

Gang gesetzt. Im Vergleich zum ungekeimten Korn hat der Keimling eine bessere Proteinqualität, einen höheren Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, eine bessere Bioverfügbarkeit essentieller Mineralstoffe, sowie einen höheren Vitamin- und Ballaststoffgehalt.

Das Barbara-Rütting-Brot: kräftig gewürztes, herzhaft-säuerliches Roggenvollkornbrot ohne Hefe im Holzbackkörbchen. Fenchel, Kümmel und Koriander haben hier nicht nur Einfluss auf den Geschmack, sondern machen das Brot auch bekömmlicher, denn die Gewürze sorgen durch die Anregung der Verdauungssäfte für eine bessere Verträglichkeit.

Kurzbeschreibung Gottschaller Biohofbäckerei

Die Gottschaller Biohofbäckerei bäckt Brotspezialitäten von hohem inhaltlichem Wert und exquisitem Genusserlebnis. Wir sind zertifiziert nach den Richtlinien des Biokreis e.V.. Handwerkskunst, biologische Zutaten und schonende Teigverarbeitung machen unser Gottschallerbrot zu einem echten Lebensmittel mit eigenem Charakter. Gottschallerbrot unterstützt die ernährungsphysiologische Vitalküche.

Lagerung

Generell halten sich alle unsere Brote einige Tage, wobei Vollkornbrot und Sauerteigbrot länger frisch bleiben (5-7 Tage) als Weißbrot (1-3 Tage). Das Brot sollte nicht offen und auch nicht im Kühlschrank gelagert werden, es trocknet sonst aus. Am Besten lagert man das Brot bei Zimmertemperatur in sauberen und trockenen Behältern wie Brottopf oder Brotkasten. Für große Laibe (und natürlich Kleine!) eignen sich auch Brotbeutel aus Bio-Baumwolle (www.naturtasche.de) ganz hervorragend als Lagerplatz.

Wichtig ist, dass der Beutel bzw. das Lagergefäß gut belüftet ist. Wird das Brot luftdicht gelagert, können schnell Schimmelpilze entstehen. Um die Schimmelbildung zu vermeiden, sollten herumliegende Brotkrümel und Feuchtigkeit im Brottopf vermieden werden.

Achtung: Unser Brot nicht in dichten, geschlossenen Kunststoffbeuteln lagern (Plastiktüte)!

Brot eignet sich gut zum Einfrieren ganz oder in Scheiben und hält gut verpackt ca. 3 Monate. Man sollte allerdings darauf achten, das Brot in kleinen Portionen einzufrieren.

Tiefgekühlte Brotscheiben können dann z.B. im Toaster oder auch in der Mikrowelle aufgewärmt werden. Das Glutenfreie Brot sollte unbedingt im Kühlschrank gelagert werden!

Nachhaltigkeit

Für uns gilt der Grundsatz der Nachhaltigkeit in allen Unternehmensbereichen:

Mehl und Getreide von Biokreis-Bauern aus der Region, Holzhackschnitzel für den Betrieb von Backöfen, Öko-Strom von Greenpeace Energy e.V., 90kW Photovoltaikanlage, Holz als Baustoff, belebtes Wasser aus der hofeigenen Quelle, eigene ökologische Pflanzen-Kläranlage, Restbrot-Spenden und -Veredelung zu Bio-Brotschnaps, kostenloses Schaubacken für Kinder, Biobrotboxaktion zum Schuljahresbeginn. Für unser nachhaltiges Engagement sind wir vom Freistaat Bayern in die Riege der Firmen aufgenommen worden, die sich durch Corporate Social Responsibility auszeichnen: wir sind beispielgebend dafür,

wie die bayerische Wirtschaft Verantwortung für Gesellschaft und Region übernimmt, die sog. Corporate Social Responsibility.

Regionalität

Wir forcieren den Einsatz regionaler Rohstoffe, wenn möglich aus der Heimat, z.B. den Rottaler Bergroggen. Eine Sorte, die es nur in unserer Region und nur aus kontrolliert biologischem Anbau gibt. Wir verarbeiten alte, heimische Getreidesorten, die gesund, widerstandsfähig und regional angepasst sind. Der Einsatz regionaler Rohstoffe reduziert Umweltschäden durch Transport und fördert den Wohlstand in der Region, die Wertschöpfung bleibt in der Heimat. Deshalb bevorzugen wir heimisches Korn, vor allem die sichere Biokreis-Verbandsware, die von Biokreis-Bauern innerhalb eines Radius von 150 km um uns herum angebaut wird. Unsere eigenen Kürbiskerne bauen wir in Rumänien an. Das dort vorherrschende mediterrane Klima bietet optimale Voraussetzungen. Zudem fehlen in Deutschland die notwendigen landwirtschaftlichen Flächen.

Restbrotverwertung

Da wir nicht stückgenau produzieren können, bleibt immer ein gewisser Brotanteil übrig, der nicht in den Verkauf geht. Dieses wird zu hochwertigen Genussprodukten veredelt. Das Brot wird zur Edeldestillerie Farthofer gebracht, dort eingemaischt und vergoren. Nach der Vergärung wird das Brot zu einem feinen Edelbrand destilliert. BREAD SPIRIT white: klarer Edelbrand aus Weizenbrot, BREAD SPIRIT black: würzig-weicher Edelbrand aus Vollkornbrot. Einen Teil geben wir weiterhin an „die Tafel e.V.“. Die Tafel ist eine gemeinnützige Hilfsorganisation, die qualitativ einwandfreie Lebensmittel, die im Wirtschaftskreislauf nicht mehr verwendet und ansonsten vernichtet würden, an Bedürftige verteilt. Ungenießbares Altbrot wird als Biomüll entsorgt.

Roggen

Roggen ist eine ebenfalls in unseren gemäßigten Breiten vorkommende Getreideart. Kohlenhydrate, Eiweiß und gesunde pflanzliche Fette sind in einem sehr wertvollen Verhältnis enthalten. Roggen versorgt uns zudem mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen. Vor allem die Randschichten eines Roggenkorns sind reich an Mineralstoffen wie Magnesium und Eisen. Roggengebäcke zeichnen sich durch einen dunklen, festen und aromatischen Teig aus. Im Gegensatz zum Weizen enthält Roggen kein natürliches Klebereiweiß. Deshalb ist reines Roggenbrot ohne Sauerteig nicht backfähig. Das Roggenkorn wird vom Verdauungstrakt weniger schnell aufgespalten, somit auch weniger schnell ins Blut abgegeben. Der Blutzucker steigt nur langsam an und es tritt eine längere Sättigung ein.

Roggensprossen

Roggensprossen bilden sich aus dem Roggenkorn, wenn man es im Wasserbad ankeimt. Wir „baden“ unser Rottaler Roggenkorn bis zu 48 Stunden, bevor wir es in der eigenen Flockenquetsche zerkleinern und zusammen mit Dinkelvollkornmehl und den anderen Zutaten weiterverarbeiten.

Dieses Prinzip der Vorkeimung steckt in unserem Brot der Essener. Die Essener, eine jüdische Volksgruppe, die in der Zeit um Christus in den wenig fruchtbaren Wüstengebieten des damaligen Palästina und Syrien lebte, gelten als die 'Erfinder' dieses gesunden, wohlschmeckenden Brotes. Da ihre karge Umwelt nur wenig hergab, brachten sie verschiedene Getreidekörner zum Keimen, d.h. sie setzten die Lebensprozesse im Korn in Gang. Im Vergleich zum ungekeimten Korn hat der Keimling eine bessere Proteinqualität, einen höheren Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, eine bessere Bioverfügbarkeit essentieller Mineralstoffe, sowie einen höheren Vitamin- und Ballaststoffgehalt.

Salz

Wir verwenden in unseren Backwaren kein Jodsalz oder jodiertes Meersalz, sondern hochwertiges, unbehandeltes Kristall-Natursalz aus deutschen und österreichischen Lagerstätten.

Sauerteig

Natursauerteig ist als Vorteig für unser Gottschallerbrot unerlässlich, da wir keine synthetischen Teiglockerungsmittel einsetzen. Sauerteig besteht aus Mehl und Wasser. Unter dem Einfluss von Bakterien und Wärme beginnt die Mixtur, wenn man sie gut zugedeckt mindestens 16 Stunden stehen lässt, zu gären. Die Sauerteigbakterien vergären die im Teig vorhandene Glukose (Traubenzucker) zu Milchsäure, Essigsäure, Alkohol und Kohlendioxid. Die »klassische« 3-Stufen-Methode stellt sehr hohe Anforderungen an das fachliche Können der Bäcker und ergibt, wenn sie beherrscht wird, eine unübertreffliche Brotqualität. Im Laufe des Gärungsprozesses wird das Getreidekorn vollständig aufgeschlossen und damit für den menschlichen Organismus erst richtig verwertbar. Der Sauerteig sorgt für eine natürliche Säuerung und biologische Lockerung der Krume und verleiht dem Brot einen herzhaften Geruch und Geschmack. Zudem er macht das Brot bekömmlich und schafft die Voraussetzung für eine gute Frischhaltung. Wir setzen den Natursauerteig täglich neu an und lassen dem Teig genügend Reife-Zeit, damit dieser alle seine positiven Aroma- und Vitalstoffe entfalten kann. Ähnlich wie guter Rotwein oder herzhafter Käse reifen müssen, verhält es sich auch bei wirklich gutem Brot: je langsamer und schonender der Teig-Reifeprozess verläuft, desto feiner und ausgeprägter entwickeln sich die Aromen im Brot.

Verpackung

Nur unverpackte Artikel anzubieten, schließt gewisse Kundengruppen von vornherein aus. Der Selbstbedienungsbereich hat es auch verdient, mit hochwertigem Gottschallerbrot ausgestattet zu sein. Deshalb bieten wir viele Brot- und Kuchensorten auch verpackt an. Für Brote und Kleingebäck verwenden wir Sichtfenstertüten, für Kuchenschnitten kleine Kartons mit Sichtfenster: der Kunde sieht gern, was er kauft! Zudem haben wir eine eigene Linie für länger haltbare Backwaren - bis zu 3 Wochen – entwickelt, das Dinkel-Kürbis-Brot 400g, das Bergbauernbrot 400g und das Kraftkornbrot

400g, Vorteile: kleine Portion, keine Hefe (nur Sauerteig), kein Weizen (Roggen und Dinkel) und 100% Vollkorn. Diese Brote werden in kompostierbarer Naturfolie verpackt.

Verkostung

Das Gottschallerbrot ist immer noch die beste Werbung für Gottschallerbrot. Verkostungen sind das A und O zur Steigerung der Bekanntheit und zur Vermittlung der Einzigartigkeit des Gottschallerbrotes. Wir bieten allen von uns belieferten Ladnern oder Gastgebern das Konzept der „Stillen Verkostung“, unterstützt durch das Konzept „Probierpackerl“. Die Gratisexemplare zur "Stillen Verkostung" werden der Lieferung mit dem Zettel im Anhang beigelegt, so erscheint es nicht auf dem Lieferschein und muss nicht umständlich gutgeschrieben werden. Als „Probierpackerl“ erhält der Ladner von uns 4 verschiedene Gottschallerbrot-Scheiben in einer kleinen Sichtfenstertüte verpackt. Im Laden werden diese zusammen mit dem Gottschaller-Flyer dem Kunden ausgehändigt

Vollkorn

Vollkorn ist eine Backware dann, wenn das enthaltene Mehl aus dem vollen Getreidekorn gemahlen worden ist, d.h. es sind auch die Randschichten und die Schale des Getreidekorns Teil des Mehles. Definitionsgemäß ist ein Vollkornmählerzeugnis eine gut gereinigte Getreidepartie, aus welcher durch bloße Zerkleinerung Vollkornmehl gewonnen wird. Vitamine und Mineralien stecken vor allem in der äußeren Frucht- und Samenschale des Korns, d.h. es stehen alle Nährstoffe des Getreidekorns zur Verfügung, die für Power und Gesundheit sorgen. Vitamin E, B-Vitamine, Eisen, Zink, Magnesium, Proteine und viele andere wertvolle Stoffe sorgen dafür, dass wir optimal mit Nährstoffen versorgt werden. Vollkornbrot ist nicht nur gesund, es macht auch schneller satt und hält auch länger satt als Weißmehl-Brot: wir sparen beim Vollkorn-Brot essen Kalorien ein. Brot aus vollem Korn hat aufgrund seines hohen Ballaststoffanteils zudem eine positive Wirkung auf unseren Stoffwechsel. Ballaststoffe sind dabei besonders für den Darm nützlich.

Weckerl

In Anlehnung an bestimmte Gottschallerbrote haben wir die Gottschallerweckerl kreiert, keine normalen Semmeln, sondern pikant-rustikale Miniaturbrote für die vollwertige Brotzeit oder Beilage: das Powerweckerl, das Landweckerl, das Kartoffelweckerl, das Kamutvintschgerl und das Bergschuberl - ein krustig-säuerliches Roggenvollkornweckerl mit Natursauerteig ohne Hefe.