



DAS GEHEIMNIS

*eines guten Brotes:
ganz viel Zeit und so
wenig Hefe wie nötig.*

Dr. Kruste

TEXT: INA BOHSE, FOTOS: DIRK EISERMANN

Akribisch genau misst der junge Mann mit den kurzen braunen Haaren, Dreitagebart und Nickelbrille die Zutaten ab. Fünf Gramm. Nein. Noch ein bisschen mehr. Sieben Gramm Salz. Genau. Ein schlichtes Roggenbrot wird es heute. In der Küche im Keller der ehemaligen Ferienwohnung seiner Schwiegereltern duftet es nach frisch Gebackenem. »Besonders wichtig ist, dass der Teig in der Schüssel gut geführt wird, also wie man die Zutaten verarbeitet«, erklärt Lutz Geißler. Auf seiner Schürze steht in großen Buchstaben: »Im Dienste guten Brotes.« Für Lutz Geißler nicht nur ein Slogan, sondern ein Auftrag! »Ich möchte verstehen, was in so einem Teig vor sich geht und wie ich ihn noch besser machen kann.«

Das Besondere an dem Ganzen: Der 31-Jährige ist diplomierter Geologe und war fünf Jahre für den Marmorbergbau vor seiner Haustür im Erzgebirge verantwortlich. Während seiner Diplomarbeit saß er über ein halbes Jahr nur am Schreibtisch. Auf der Suche nach einer Abwechslung begann Lutz Geißler, Brot zu backen und darüber Tagebuch zu führen – auf einem Blog. Perfekt, um den Kopf mal richtig durchzulüften.

Was vor sieben Jahren als Rezeptsammlung und Protokoll für sich selbst und seine Freunde gedacht war, wird heute von rund 80.000 Menschen monatlich gelesen. Je mehr Besucher auf Geißlers Webseite kamen und umso mehr Feedback sie gaben, desto mehr fühlte sich der backende Geologe angespornt, neue Sachen auszuprobieren. Der Plötzblog – dessen Name eine Hommage an den Bergmann Heinrich Schmidhuber, Spitzname Plötz, ist – soll den Sinn für gutes Brot schärfen, ohne zu missionieren. Traditionelle Brotbackkunst – ohne chemische Hilfsmittel.

Dass der Plötzblog so beliebt ist, liegt an Lutz Geißlers Detailversessenheit. Alles wird sorgfältig dokumentiert: Zeiten, Aussehen, Temperatur, Mengen. »Das kommt noch aus meiner Zeit als Geologe.« Selbst Bäckermeister suchen mittlerweile auf dem Plötzblog nach Tipps und Tricks. Für Lutz Geißler soll der Blog vor allem ein Archiv seiner Backversuche sein. Wichtig ist dabei, nicht nur die Erfolge, sondern auch die Fehlschläge festzuhalten. »Brotbacken ist zwar eine unheimlich entspannende und kreative Beschäftigung, aber man kann auch viel falsch machen«, sagt Geißler lachend.

SCHARFE KURVE

Das Berufsleben als Geologe liegt hinter Lutz Geißler. Heute führt er ein Unternehmen, in dem sich alles ums Backen dreht.

Von wegen einfach nur Wasser, Mehl und Salz verrühren, ab in den Ofen und fertig ist der gute Laib. Pustekuchen. Brotbacken ist eine Kunst für sich. Und Lutz Geißler ihr größter Verfechter.



GARE *Das ist die Ruhezeit, die jedes Brot braucht, wenn es gut werden soll. Am besten gart es in so einem Gärkorb aus Holzschliff.*

Der Brot-Perfektionist knetet, knetet und knetet. Er wirkt konzentriert. »Backen erfordert viel Geduld und Muße. Und ein gutes Brot: viel Zeit und so wenig Hefe wie möglich.« Oder gar keine Hefe und dafür Sauerteig. Natürlich eigens angesetzt. Versteht sich. Genug geknetet. Geißler findet, der Teig ist ausreichend vermischt. Jetzt muss er noch ein paar Minuten ruhen, bevor er ab in den Ofen geht.

Hobbybäcker ist der bald dreifache Vater schon lange nicht mehr. Das Thema Brot bestimmt mittlerweile sein Leben. An den Wochenenden ist er in Deutschland, Österreich, Liechtenstein oder der Schweiz unterwegs. Zu seinen Brotbackkursen. Diese reichen von Einsteiger- und Grundlagenkursen bis hin zu Spezialkursen für französische Backwaren. Unter der Woche entwickelt er Konzepte für Gastronomen, und auch der Blog muss gepflegt werden. »Es herrscht ein enormer Wissensdurst. Das merke ich an den extrem schnell ausgebuchten Kursen und am Feedback meiner Leser. Die meisten backen tatsächlich aus einer Notlage heraus. Der Stammbäcker hat geschlossen, und es gibt in der Gegend kein gutes Brot mehr, einige vertragen die im Handel angebote-

nen Brote schlichtweg einfach nicht mehr«, so der selbst ernannte Brotforscher.

Damit ihm nicht langweilig wird, ist er auch Autor zweier Backbücher. Wie er das macht? Keine Ahnung. Von seinem Erstlingswerk »Brotbackbuch Nr. 1« wurden binnen 18 Monaten insgesamt 30.000 Stück verkauft. Es gilt als die Back-Bibel schlechthin; Bäckermeister setzen dieses Buch für die Ausbildung ihrer Gesellen ein. Seit April dieses Jahres ist »Brotbackbuch Nr. 2« im Handel erhältlich. Dafür absolvierte er gemeinsam mit seinem Co-Autor Björn Hollensteiner erfolgreich einen regelrechten Backmarathon: Die insgesamt 100 Rezepte – 60 mehr als in Nr. 1 – wurden in einer Woche selbst gebacken und selbst fotografiert. Wahnsinnstyp, dieser Geologe. Bäcker. Blogger. Autor. Vater.

Rrrrrr ... Die Küchenuhr schlägt Alarm. Genug geschwitzt, liebe Mikroorganismen. Lutz Geißler begutachtet das fertige Brot genau, hält es stolz in seinen Händen und atmet den Duft des frischen Brotes mit geschlossenen Augen tief ein. Vorsichtig schneidet er ein Stück ab, probiert es und lächelt zufrieden: »Gut geführt, würde ich sagen!« ☺

www.ploetzblog.de





SAUERTEIGBROT

Sauerteig: 200 g Roggenvollkornmehl, 225 g Wasser (50 °C),
40 g Anstellgut, 4 g Salz

Brühstück: 50 g Altbrot (getrocknet, fein gemahlen),
150 g Wasser (siedend), 7 g Salz

Hauptteig: Sauerteig, Brühstück, 50 g Schwarzbrot
(Type 2500 oder Roggenvollkornmehl), 230 g Roggen-
mehl 1150 (oder 1370), 100 g Wasser (50 °C)



1. Die Sauerteigzutaten vermischen und 12 bis 16 Stunden bei 20 bis 22 °C reifen lassen (Teigtemperatur nach dem Mischen ca. 35 °C).
2. Altbrot und Salz mit siedendem Wasser übergießen und zügig verrühren, bis die Masse zu stocken beginnt. Direkt auf der Oberfläche mit Klar-sichtfolie abdecken und erkalten lassen. 4 bis 12 Stunden bei 18 bis 20 °C aufbewahren.
3. Die Hauptteigzutaten von Hand homogen vermischen (mit der Maschine ca. 5 Minuten auf niedrigster Stufe; Teigtemperatur ca. 28 °C).
4. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen, anschließend rundwirken und mit Schluss nach unten in den bemehlten Gärkorb setzen.
5. 75 bis 90 Minuten Gare bei 20 bis 22 °C.
6. Bei 250 °C fallend auf 220 °C ca. 60 Minuten mit Schluss nach oben (grobe Maserung) oder Schluss nach unten (feine Maserung) backen.



EINE BÄCKEREI will Lutz Geißler nicht eröffnen. Er möchte lieber neue Rezepte kreieren und sein Wissen teilen.