

In der Versuchsbäckerei.

Gebäck ohne Hefe.

Draußen im hohen Norden, in der Seestraße, wohin sich nur selten ein Berliner aus dem Innern der Stadt verirrt, erhebt sich neben dem Institut für Gärungsgewerbe ein schmucker Backsteinbau, die Versuchsanstalt für Getreidewerarbeitung, die als nicht unwichtigsten Bestandteil eine Versuchsbäckerei enthält. Mag auch Justus von Liebig zum Aerger des bierfrohen Münchens einmal geschrieben haben: „Es läßt sich mit mathematischer Sicherheit beweisen, daß ein Individuum, welches imstande ist, täglich fünf Maß Bier zu trinken, in einem Jahr im günstigsten Falle genau die nahrhaften Bestandteile von einem fünfpfündigen Laib Brot verzehrt.“ Beide Anstalten halten nicht nur äußerlich freundwillige Nachbarschaft.

Mancher wird sich daß wundern, daß bei einem so alten Gewerbe wie bei der Bäckerei, von dem wir schon in der Bibel lesen, und das bei den Ägyptern bereits hoch entwickelt war, man noch besondere Versuche anstellt, um Fortschritte zu erzielen. Aber gerade die letzten Jahrzehnte haben tiefeinschneidende Umwälzungen in diesem Gewerbe, das eins der wichtigsten Volksnahrungsmittel herstellt, hervorgerufen. Die mechanische Arbeit hat hier immer mehr und mehr die Handarbeit verdrängt, nicht zum Schaden der Schmachthaftigkeit und der hygienischen Einwandfreiheit des Erzeugnisses. Das zeigt uns schon ein flüchtiger Blick in die Versuchsbäckerei mit ihren Knet-, Mischungs- und Teilmaschinen, mit ihrer fast automatischen Beschickung der Ofen, und jetzt scheint hier, wie schon neulich kurz angedeutet, sich ein neuer Fortschritt zu vollziehen.

Für gewöhnlich wird zur Herstellung von feinerem (weißem) Brot Hefe verwendet. Diese hat, ebenso wie der Sauerteig, die Aufgabe, in dem frischen Teige die alkoholische sowie die Milchsäure-Gärung hervorzurufen. Das Stärkemehl des Brotteigs erleidet bei der Herstellung eine chemische Umgestaltung, indem ein Teil in Dextrin und Zucker übergeht. Dieser Zucker tritt nun in dem feuchten Brotteig in einen Gärungsprozeß ein, wobei eine größere Menge Kohlen-säure gasförmig sich entwickelt. Die Fähigkeit des Teiges verhindert deren Entweichen, und er wird dadurch locker und aufgetrieben.

Um Weißgebäck herzustellen, war es bisher üblich, auf einen Liter Wasser 25 Gramm Hefe zu nehmen. Nun hat der Vorsteher der Bäckerei-Abteilung Dr. F o r n e t ein Verfahren erfunden, bei dem man zur Herstellung des Weißgebäcks nur den zwanzigsten Teil der jetzt üblichen Hefemenge bedarf. Auch ist das Erzeugnis bereits 20 Minuten nach Eröffnung der Bäckerei vollkommen fertig, während man früher fast drei Stunden warten mußte. Das Gebäck, das nach diesem Verfahren hergestellt wird, zeichnet sich, wie die vorgelegten Proben bewiesen, durch große Lockerheit aus und ist vollkommen durchgebacken. Die Lockerung erfolgt hier nicht durch chemische Backpulver, noch durch künstlich hineingepresste Kohlen-säure, sondern wie bei dem bisherigen Gärverfahren durch Mikroorganismen, also auf rein biologischem Wege. Man kann sogar ganz ohne Hefe ein vorzügliches Gebäck erzielen. Der Backprozeß muß nur anders als bisher eingeteilt werden. Hossentlich findet dieses Verfahren auch in unseren kleinen Bäckereien recht bald Eingang, um so mehr, als es keiner besonderen maschinellen Einrichtungen bedarf.

K. J.