



Auf die Plätzchen

Die ersten Schneeflocken sind gefallen, Weihnachtsmärkte machen sich in den Innenstädten breit, die Suche nach Geschenken läuft. Und da an diesem Wochenende die Adventszeit beginnt, ist es höchste Zeit, mit dem Gutslebacken zu beginnen. Denn was wäre Weihnachten ohne den Duft und Geschmack von Vanille, Kardamom und Zimt? Es hat aber auch Vorteile, sich bebacken zu lassen.

Foto: jammo/epix/istolia

„Backen macht glücklich“

Jochen Baier, Bäcker aus Herrenberg, über die alljährliche Weihnachtsbäckerei, die größten Backfehler und seine persönlichen Lieblingsgutsle

VON BETTINA HARTMANN

In der Bäckerei Baier in Herrenberg wird seit 180 Jahren handwerklich gebacken. Jochen Baier (42) führt den Betrieb in sechster Generation. Wir haben den Bäcker- und Konditormeister gefragt, warum das Gutslebacken der Seele gut tut.

Herr Baier, macht Backen glücklich?

Unbedingt. Und zwar deswegen, weil Backen ehrliche Arbeit ist. Man ist mit den Händen dabei, packt an. Und wenn man dann das Frischgebackene aus dem Ofen holt und einem dieser wunderbare Duft in die Nase strömt, der schließlich die ganze Wohnung erfüllt, dann ist das ein unbeschreiblicher Glücksmoment.

Welche Gefühle verbinden Sie mit dem Gutslebacken?

Es macht einfach zufrieden. Wenn man die Düfte wahrnimmt, kommen zudem Kindheitserinnerungen hoch.

Beruhigt einen dieser wohlige Geruch vielleicht auch ein bisschen?

Ganz bestimmt. Für viele hat der Geruch nach frisch gebackenen Gutsle mit Vertrautheit zu tun, mit Heimat, mit Kindheit. Man fühlt sich wieder sicher, umsorgt und geboren. Backen schafft somit Wärme.

Auch weil man es meist gemeinsam macht?

Da ist oft die ganze Familie dabei. Oder auch Freunde sind involviert. Das Schöne am Gutslebacken ist also auch das Gemeinschaftsgefühl, das dabei aufkommt. Man sollte aber den Genuss nicht vergessen: Gutsle sind einfach was Feines, was Leckeres, sprich: Weihnachtsg Gebäck tut Körper und Seele gut.

Backen ist also sinnlich und emotional?

Das Herstellen des Teiges erleben manche Menschen vielleicht nicht unbedingt als angenehm. Doch wenn das Gebäck auf dem Tisch steht, ist das in der Tat sehr sinnlich. Es sorgt für angenehme Gefühle und Ge-

Zur Person

Jochen Baier

Am 2. Dezember 1972 in Herrenberg geboren. 1992 Gesellenprüfung zum Konditor, ein Jahr darauf zum Bäcker. Seit 1996 Bäckermeister, seit 1997 auch Konditormeister. 2003 übernahm er den elterlichen Betrieb in Herrenberg, den er nun in sechster Generation führt, umstrukturiert und erweitert hat.



Foto: Wolfgang Schmidt

Er ist Gründungsmitglied der Bäckernationalmannschaft und hat schon mehrfach erfolgreich an internationalen Meisterschaften teilgenommen.

Seit 2014 ist Baier als Jury-Mitglied der ZDF-Sendung „Deutschlands bester Bäcker“ einem breiten Publikum bekannt.

Adresse: Bäcker Baier, Bronngasse 18, 71083 Herrenberg (in der Altstadt), www.baecker-baier.de (ina)

schmackserlebnisse.

Ist es wichtig, mit Kindern zu backen, vor allem in der Vorweihnachtszeit?

Ich biete regelmäßig Backkurse für Kinder an. Da sollten Sie mal sehen, wie die Augen der Kinder leuchten, wenn sie ihre Gutsle oder auch eine selbst gebackene Brezelaus dem Ofen holen. Insofern kann ich jedem raten: Backen Sie mit Ihren Kindern, Enkeln, Nichten und Neffen oder Patenkindern!

Können Sie sich Weihnachten ohne Gutsle vorstellen?

Nein, Gutsle gehören einfach zu unserem Kulturkreis. Weihnachten wird natürlich

durch vieles geprägt, etwa durch den geschmückten Baum, durch Weihnachtsmärkte, durch Punsch trinken, durch Musik und Lieder, durch bestimmte Gerüche, etwa nach Zimt und Vanille. Doch Christstollen, Gutsle und bei uns im Schwäbischen auch Schnitzbrot, gehören auf jeden Fall dazu. Es geht nicht ohne.

Muss ich mich schämen, wenn ich nicht selbst backe, sondern lieber kaufe?

Überhaupt nicht. Selbst zu backen ist schließlich ein ziemlicher Aufwand und kostete Zeit. Ich verstehe daher, dass man Gutsle kauft. Vor allem, wenn man schwer beschäftigt ist. Oder wenn man in einem Single- oder Zwei-Personen-Haushalt lebt. Wichtig ist allerdings, dass man auf Qualität achtet, dass die Gutsle frisch sind – und möglichst vom Bäckerfachgeschäft.

Backen die Menschen heute seltener?

Nein, ich bin immer wieder überrascht, wie viele Privathaushalte noch oder wieder selbst backen. Und das Backen löst in letzter Zeit das Kochen als neuer Modetrend ab. Nicht nur zur Adventszeit. Ganz viele entdecken das Backen für sich, zum Beispiel als Entspannung.

Macht sich das in Ihrer Bäckerei bemerkbar?

Wir persönlich können uns nicht beklagen. Doch in der Branche werden Jahr für Jahr weniger Stollen, weniger Gutsle, weniger Dominosteine, weniger Schnitzbrote verkauft. Gut, dieses Jahr hatten wir noch keinen richtigen Winter. Bei knapp 20 Grad ist die Lust auf Gutsle nicht so riesig. Aber allgemein geht der Trend weg vom handwerklich im Fachgeschäft hergestellten Weihnachtsg Gebäck. Das liegt auch daran, dass man es längst überall bekommt, auch beim Discounter.

Zu deutlich niedrigeren Preisen. Was macht den Hauptunterschied zwischen industriell und handwerklich gefertigten Gutsle aus?

Der wesentliche Unterschied sind zunächst mal die Zutaten. Wir beim Bäcker Baier zum

Beispiel arbeiten ausschließlich mit regionalen Produkten. Unsere Eier kommen von hier, unsere Butter ebenfalls. Und fürs Mehl haben wir einen Bauern, der für uns Demeter-Getreide anbaut. Das macht die Produkte nun mal hochwertiger – und teurer. Zudem fangen wir nicht schon im Sommer mit der Herstellung an. Bei uns wird ständig frisch gebacken, Sie bekommen die Gutsle quasi ofenfrisch.

Es muss also auch nichts rein, um sie haltbar zu machen.

Genau, alles ohne Konservierungsstoffe.

Zimtsterne für 1,50 Euro pro 100 Gramm können also kein Qualitätsprodukt sein?

Ich glaube, meine Geschmackserwartungen würden von so einem Produkt nicht erfüllt. Wer noch nie gutes Gebäck gegessen hat, wird damit aber vielleicht zufrieden sein.

Butter oder Margarine? Was eignet sich besser für die Weihnachtsbäckerei?

Natürlich kann man auch Margarine verwenden. Doch wer die feine Note schätzt, sollte unbedingt Butter nehmen.

Wann fange ich mit dem Backen an?

Traditionell zum ersten Advent, also jetzt.

Wie lagere ich das Gebäck am besten?

Ich esse Gutsle am liebsten direkt vom Backblech runter. Ofenfrisch schmecken sie mir am besten. Sollen sie länger halten, bietet sich eine Blechdose an. Die Gutsle müssen eher dunkel, kühl und trocken lagern, unter anderem, damit die Butter nicht ranzig wird.

Man sollte sie aber auch nicht zu lang aufbewahren.

Stimmt, kaum ist Weihnachten vorbei, schmecken sie einfach nicht mehr. Man sollte sie somit rationieren – und nicht alle an einem Wochenende verputzen. Aber zu langem Zurückhalten bringt nichts, sonst bleibt man auf seinem Gebäck sitzen.

Was ist der größte Fehler beim Gutslebacken?

Dass man mit Billigprodukten arbeitet. Ich würde auf jeden Fall gute Butter nehmen. Und frische, regionale Eier, möglichst sogar in Bioqualität. Beim Zucker kommt's aufs Backgut an. Bei Mürbteig etwa empfehle ich Puderzucker, er löst sich besser als Kristallzucker. den Teig dann am besten schon am Vortag zubereiten – und über Nacht kühlen. So lässt er sich besser ausrollen und ausstechen. Sollte er zu weich werden, einfach noch mal kurz in den Kühlschrank legen.

Auf was sollte ich sonst noch achten?

Dass der Ofen vorgeheizt ist, dass die Temperatur stimmt, dass die Gutsle nicht zu lang im Ofen bleiben und dadurch zu trocken werden. Das passiert zum Beispiel häufig bei Makronen. Also: immer mal wieder durchs Fenster einen Blick in den Ofen werfen.

Beim Backen muss ich mich – anders als beim Kochen – streng ans Rezept halten.

Für mich als Profi ist das eine Selbstverständlichkeit. Doch seit ich für die ZDF-Sendung „Deutschlands bester Bäcker“ mit dem Sternekoch Johann Lafer zusammengearbeitet habe, weiß ich, wie oft Köche improvisieren. Beim Backen jedoch funktioniert das nicht, so was geht schief.

Man darf auch nicht unter Druck stehen.

Ja, man muss sich unbedingt Zeit nehmen. Auch für die Vorbereitung.

Wie rolle ich Teig aus?

Da gibt es die unterschiedlichsten Gerätschaften. Im Urlaub habe ich sogar mal eine Weinflasche benutzt. So oder so: Der Teig darf halt nicht zu weich und zu klebrig sein.

Gutsle haben ordentlich Kalorien. Was halten Sie Miesepetern entgegen?

Dass Weihnachten nur einmal im Jahr ist. Wer danach wieder aufpasst, bei dem setzen sie sich nicht auf den Hüften fest.

Was ist ihr Lieblingsgutsle?

Ganz klassisch: Buttergebäck, im Schwäbischen auch Ausstecherle genannt.