

20.02.2024 | Rundschau Regional

# Brot ist nicht gleich Brot

**Vortrag** Das Interesse am Brotgenuss-Abend mit Verkostung ist so groß, dass die Bäckerleute Krimmer aus Untermünkheim gleich zwei Mal anreisen müssen. Die Eutendorfer Landfrauen freut's.

Von **Brigitte Hofmann**



Die Wertschätzung für gutes Brot ist Bäckermeister Ingmar Krimmer nach den beiden Brotgenuss-Abenden im Vereineheim auf der Wacht sicher. Mit mehr als 100 Anmeldungen für diese Aktion landen die Eutendorfer Landfrauen einen absoluten Volltreffer. Foto: Brigitte Hofmann

**D**ie Tische sind fein eingedeckt, es duftet herrlich nach frisch gebackenem Brot. Tanja und Ingmar Krimmer aus Untermünkheim sind zu Gast bei den Eutendorfer Landfrauen. Alles dreht sich diesmal ums Brot im Vereineraum auf der Wacht.

---

sind da, auch einige Männer haben sich dazugesellt. Korbchen mit frisch aufgeschnittenen Brotscheiben wandern an die Tische. Gläschen mit Butter, Olivenöl, Fleur de Sel, also ein edles Meersalz, stehen schon da. Fünf verschiedene Sorten an Backwerk sind zum Verkosten vorgesehen. Widerstehen kann da niemand, und an den allgemeinen Reaktionen ist abzulesen, dass es allen mundet. Bäckermeister, Brotsommelier, Buchautor und Podcaster Ingmar Krimmer versteht es, allerhand Wissenswertes auf höchst unterhaltsame Weise zu vermitteln. Als Pfarrerssohn in Eutendorf aufgewachsen, hat er zudem Heimvorteil.

## Ein Stoff für alle Sinne

Die Einblicke in die Welt des Brotbackens sind vielfältig und spannend. „Brot hat mit allen Sinnen zu tun“, schickt Ingmar Krimmer voraus. Lange war man davon ausgegangen, dass es 300 Brotsorten gibt. Im Brotregister des Deutschen Brotinstituts seien sogar 3200 aufgelistet, sagt er. Diese Zahl halte er allerdings für zu hoch. In seiner Backstube werden durchschnittlich zwölf Sorten hergestellt und im Jahr rund 150 Tonnen Getreide verarbeitet. Auf traditionelle Weise nach alter Handwerkskunst, versteht sich. Das ist Krimmers Philosophie und Verständnis von Backen auf höchstem Niveau. Die Qualität des Getreides, Zeit, Knowhow, die Fermentation, also die Gärung, seien Ausschlag gebend, damit das Brot gelingt.

Zwischendurch sind die Verkostenden gefragt. Sie sollen herausfinden, wie das Brot aus verschiedenen Getreidearten schmeckt. Also ansehen, riechen, schmecken, kauen, hinunterschlucken – es gibt viel zu tun an diesem genussvollen Abend im Kreis der Landfrauen. Fruchtig, nussig, malzig, holzig, wachsig, salzig, bitter, scharf? „Nach Rasenschnitt“, findet eine Teilnehmerin heraus. Das lässt der Fachmann gelten, er lacht und freut sich über jede Frage und jede Anmerkung.

Das von der Züricher Hochschule für angewandte Wissenschaften entwickelte Brotaromarad, das zur Ansicht auf den Tischen ausliegt, benennt über 500 Brotaromen. Aufklären, mit Mythen aufräumen, Tipps und Tricks auch im Umgang mit Sauerteig und Hefe weitergeben, das sieht Bäcker Krimmer, der selbst keinerlei Fertigmischungen verwendet, als seine Aufgabe an. Werden Saaten wie Sesam oder Kürbiskerne beigemischt, sollten diese vorab getränkt worden sein, damit sie nicht dem Brot das Wasser entziehen. Eine Begebenheit im Zusammenhang mit Sonnenblumenkernen sorgt für viel Heiterkeit und Gelächter. „Was, ihr Deutschen esst Vogelfutter?“, sei er auf seinem Ausflug nach Afrika gefragt worden. Was die Zugabe von Hefe betrifft, sagt er, sei weniger mehr, weil die Voraussetzungen heute andere seien als früher.

Qualitätsmerkmale eines guten Brots sind letztlich Konsistenz, Geschmack und Bekömmlichkeit. Wohl bekommt den Gästen im Saal auch der krönende Abschluss, der nur noch dem Genuss dienen soll: Es gibt Hefezopf mit und ohne Zibeben und dazu zuckerarmes Himbeergälz. Im Nu sind zwei Stunden verflogen, und nun wissen alle: Brot ist nicht gleich Brot. „Es hat Spaß gemacht“, sagt Silke Wied am Ende angekommen. Dem Ehepaar Krimmer überreicht sie als vielsagenden Dank eine Vogelfutter-Spirale.

< Zurück



---

VORHERIGER ARTIKEL

NÄCHSTER ARTIKEL