Kostenlos zum Mitnehmen

demeter

Journal

VOR ORT

Rohrzucker *von Kleinbauern*

GENIESSEN

BACKEN WIE DER MEISTER

mit Heinz Weichardt

EXKLUSIV

Reise nach Namibia

DER KURS IN DIE ZUKUNFT · 90 JAHRE · BIODYNAMISCH

demeter – biodynamisch seit 1924

BEI BÄCKER WEICHARDT IN BERLIN

DAS REZEPT für den *Honigkuchen* ist ein uraltes GEHEIMNIS

Die Schokosahnetorte war es. Ja, dieses Genusswerk aus der punktgenauen Verbindung von warmer Schokolade und kalter Sahne hat vor 50 Jahren Heinz und Mucke Weichardt zusammengeführt. Heute ist das verführerischste aller Konditor-Erzeugnisse der Renner bei all den Hochzeitspaaren, die in der Berliner Demeter-Bäckerei Weichardt das Beste für ihre Gäste bestellen. Sie haben ansonsten die Qual der Wahl, denn die biodynamische Produktpalette bei Brot und Backwaren sowie Konfiserie ist überaus vielseitig.

Der 72jährige Bäcker- und Konditormeister mit den blitzenden Augen hat seinen Favoriten nicht gewechselt. „Das beste Brot der Hauptstadt" ist für ihn nach wie vor der Kasten Leinsamen-Weizenschrot. „Das Rezept habe ich von Frau Pocorny bekommen, der Entdeckerin des Backferments. Mit diesem genialen Triebmittel werden die Brote bekömmlicher als mit Sauerteig", erklärt er und verweist gern auf eine Berliner Ärztin, die manchen Patienten mit Verdauungsproblemen Weichardt-Brot „verschreibt".

Seit 1977 ist er Demeter-Bäckermeister und noch heute steht er regelmäßig in der Backstube. Hier in Berlin-Wilmersdorf sowie in den Verkaufslokalen in Zehlendorf, Charlottenburg, im Hofladen mit Cafeteria Kladow am Gemeinschaftskrankenhaus Havelhöhe sowie an den Marktständen arbeiten 40 engagierte Mitarbeiter für Weichardt. Längst hat Tochter Yvonne Neumann das Unternehmen übernommen und führt es ganz im Sinne der Pioniere fort. „Qualität ist unser Maßstab", betont sie und verweist durchaus stolz auf die Tradition, die in dieser ersten Demeter-Vollkorn-Bäckerei Deutschlands hoch gehalten wird.

50 Bäcker ausgebildet

Das spricht sich rum – und nicht nur hat Vater Heinz in seiner langen Laufbahn rund 50 Bäcker ausgebildet, die heute über den ganzen Globus verstreut sind. Berliner Taxifahrer bringen inzwischen sogar diejenigen rasch mal zu den Weichardts, die am Flughafen ankommen und nach gutem Brot fragen – wie etwa die junge Frau von der Insel Réunion, die Brotbacken lernen wollte und für ein vierwöchiges Praktikum blieb.

Zu den Festtagen legen sich die Handwerker in der Backstube ganz besonders ins Zeug. „Unsere Chocolatiers gießen von Hand Weihnachtsmänner und die Bäcker backen Stollen, Früchtebrot und Honigkuchen aus traditionellem Lagerteig." Der wird schon im Mai vorbereitet und für die Journal-LeserInnen holt der Berliner an einem warmen Juni-Tag eine Portion aus dem Keller. Gemeinsam mit der 10jährigen Celine vollendet Heinz Weichardt die Teigherstellung und lässt die kecke Schülerin die ausgestochenen Herzen sorgfältig mit Mandeln dekorieren. „Das ist Liebes-Arbeit", meint er und freut sich, wie korrekt alle Mandel-Spitzen nach außen zeigen. Das Rezept für diesen Honigkuchen hat der Lehrling Weichardt 1957 heimlich aufgeschrieben, als sein Meister aus Dresden gerade mal kurz aus der Backstube verschwand. Die wichtigsten Zutaten für dieses überlieferte Familienrezept verrät er den Journal-LeserInnen jetzt für die Umsetzung in der heimischen Küche (Seite 15).

Genießen als Augenblick der Harmonie

„Das Back-Ergebnis ist sowieso immer ganz individuell. Das habe ich bei meinen vielen Backkursen gemerkt", weiß Weichardt. Celine jedenfalls hat es bestens geschmeckt, schon beim Teignaschen und dann natürlich die goldbraun gebackenen Lebkuchenherzen. „Alles hat Spaß gemacht: Honigteigkneten, Ausstechen, Dekorieren", strahlt sie – „und auch die Geschichten von den Tieren auf dem Weichardt-Hof in Ostholstein." Hier ziehen sich Mucke und Heinz Weichardt zurück und geben vielen Tieren ein Zuhause, betreiben Saatversuche mit Getreidesorten und heißen Urlaubsgäste willkommen.

Was Berlin und den Holsteiner Hof verbindet? „Das Genießen ist ein Augenblick der Harmonie, ein besonderer Moment der Hingabe an etwas Schönes, in dem Freude und eine positive Verbundenheit mit der Welt entstehen", philosophiert Heinz Weichardt und setzt die Erkenntnis gleich in Leben um. Das wirkt ansteckend auf all die Menschen, die dem Demeter-Pionier begegnen oder seine Backwaren genießen.

i www.weichardt.de

ANZEIGE

www.voelkeljuice.de

Margret & Karl VOELKEL

Mit dem Apfel fing alles ...

... klingt wie der Beginn einer schönen Geschichte.

Es ist die Geschichte von Voelkel – eine Unternehmensgeschichte, die vor mehr als 75 Jahren mit der Verwirklichung des Lebenstraums von Margret und Karl Voelkel begann. Aus den Äpfeln ihres eigenen Gartens pressten sie den ersten Saft. Geprägt von Rudolf Steiner verfolgten sie von Anfang an die Idee der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise und legten damit den Grundstein der Voelkel-Philosophie.

Drei Generationen später macht Voelkel immer noch Saft. Zwar nicht mehr mit einer fahrbaren Saftpresse, aber nach den gleichen Werten. Der Apfel spielt heute immer noch eine besondere Rolle und ist, so kann man sagen, das Herz vieler Voelkel-Produkte. Neu und nur für kurze Zeit!

Voelkel
Die Naturkostsafterei

Backen wie der Profi

REZEPTE VON WEICHARDTS

Fruchtstollen

Rezept für 1 kg Fruchtstollen

350 g feinstes Weizenvollkornmehl | 150 g Butter | 45 g Honig | 20 g Hefe | 1 Prise Meersalz | 100 ml Wasser | 200 g Sultaninen | 50 g Zitronat* | 50 g Orangeat* | 20 g Mandeln, gehackt* | 50 g Marzipan | 1 TL Stollengewürz | 10 ml Rum oder Apfelsaft | 1 TL Bourbon Vanille | 1 TL Zitronenschale*

** 24 Stunden vor der Teigzubereitung werden die Sultaninen, das Zitronat, das Orangeat und die gehackten Mandeln in Rum oder Apfelsaft eingeweicht.*

Zunächst wird ein Hefestück gemacht: 1/3 des Mehls und das Wasser mit der Hefe zu einem Brei mischen. Mit einem Handtuch abgedeckt in warmer Umgebung gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Restliches Mehl, Butter, Marzipan, Stollengewürz, Honig und Salz zugegeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die vorher eingeweichten Zutaten, Vanille und Zitrone hinzugefügen. 20 Minuten ruhen lassen. Beliebig große Stollen formen, bei 190 °C etwa 60 Minuten backen. Die noch warmen Stollen mit flüssiger Butter einpinseln und gegebenenfalls mit Puderzucker bestreuen. Bei Weichardt werden die Stollen in eine warme Butter-Honig-Mischung getaucht und anschließend in gehobelten Mandeln gewälzt.

Mohnstollen

Rezept für 1 kg Mohnstollen

Teig: *215 g Weizenvollkornmehl | 50 ml Milch | 30 g Rohrohrzucker | 85 g Butter | 25 g Hefe | 1 TL Meersalz | 1 TL Bourbon Vanille | 1 TL abgeriebene Zitronenschale*
Mohnmasse: *125 g Wasser, gekocht | 160 g Mohn, gemahlen | 100 g Rohrohrzucker | 165 g Marzipan | 30 g Rum | 40 g Mandeln, gehackt*

Teig: Alle Zutaten zusammengeben, ca. 30 Minuten kneten, Teig dünn ausrollen. | **Mohnmasse:** Wasser zum Kochen bringen, alle Zutaten nach und nach unterrühren. Mohnmasse auf dem ausgerollten Teig verstreichen und zusammenrollen wie ein Schneckenhaus. Die so entstandene Rolle in vorher gebuttertes Backtrennpapier einwickeln, 30 Minuten gehen lassen. Bei 190 °C in den Ofen schieben, nach 15 Minuten die Rolle drehen und auf 180 °C runterstellen. Nach insgesamt 30 Minuten ist der Mohnstollen fertig gebacken. Nach dem Auskühlen mit heißer Butter bestreichen und in Vanillezucker wälzen. Jetzt kann man den so entstandenen Strang nach Belieben in Stücke zerteilen.

Zimtsterne

Rezept für 1 ¼ kg Teig

Zimtteig: *200 g Butter | 100 g Honig | 1 Ei | 200 g Weizenvollkornmehl | 200 g gemahlene Haselnüsse | 20 g Zimt | 80 g gemahlene Mandeln*
Buttermürbeteig: *145 g Butter | 35 g Rohrohrzucker | 1 TL Honig | 1 TL Meersalz | 1 TL Bourbon Vanille | 1 TL Zitronenschale | 200 g Weizenvollkornmehl*

Zimtteig: Butter und Honig glatt arbeiten. Das Ei unterarbeiten. Mehl, gemahlene Nüsse, Mandeln und Zimt mischen und dazugeben. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Mindestens 1 Stunde kühl stellen. | **Buttermürbeteig:** Butter, Zucker, Honig, Salz, Vanille, Zitrone glatt arbeiten. Mehl dazugeben und zu einem homogenen Teig kneten. Nicht zu lange kneten. Vor der Weiterverarbeitung 1 Stunde kühl stellen. Den Zimtteig mit dem Mürbeteig gut verkneten und den Teig auf 9 mm Dicke ausrollen. Sterne ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10–15 Minuten backen.

Honigkuchen

Rezept für 1 kg Teig

430 g feinstes Weizenvollkornmehl | 70 g Roggenvollkornmehl | 500 g Honig | 10 g Weinsteinbackpulver | 15 g Pottasche | 1 TL Zimt | 1 Prise Koriander | 1 Prise Muskatnuss | 1 Prise Nelken | 1 Prise Fenchel | 1 Prise Anis | 1 Prise Kardamom | 1 Eigelb | 10 ml Milch

Hier ist das Rezept für die Hausfrau zum schnellen Nachbacken! Bei Weichardt wird schon im Mai der Lagerteig angesetzt, der schön dunkel und kühl gut eingewickelt bis zum Oktober ruht. Dann wird er wieder erweckt und neu aufbereitet mit den gährenden Zutaten und ab St. Martin erlaubt die Chefin erst den Verkauf der Honiglebkuchenherzen.
Honig kurz auf 70 °C erhitzen, abkühlen lassen. Lauwarm die Mehle und Honig zusammenführen, etwa 5 Minuten durchkneten. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Alle Gewürze in die Masse geben und verrühren. Weinsteinbackpulver mit Eigelb in einem Teil der Milch auflösen und danach unter die Masse heben und gut vermengen. Pottasche mit dem Rest der Milch vermengen, mit der Masse verrühren und 5 Minuten kneten. Teigmasse ausrollen, Herzen ausstechen, eventuell mit ganzen Mandeln verzieren, bei 190 °C etwa 15 Minuten backen. Wenn der Teig leicht bräunt, herausnehmen.

ANZEIGE

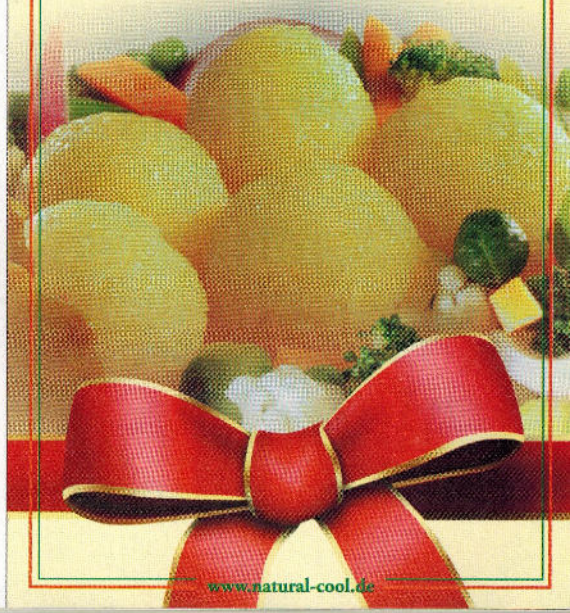
demeter
biodynamische Qualität

Natural Cool

Kugelrunde Festtage

Die Tiefkühl-Knödel von Natural Cool können Sie mit einem guten Gefühl genießen, denn in ihnen stecken nicht nur gute Demeter-Kartoffeln, sondern auch echte Vitalkraft. Dafür sorgen unsere Landwirte – aus Überzeugung nach biodynamischen Prinzipien.

Genießen Sie zu den Festtagen unsere tiefgefrorenen Demeter-Knödel in zwei Varianten!



www.natural-cool.de