

Die etwas andere Art zu backen – Die Holzofenbäckerei Hamburg

KÖNNEN SIE SICH VORSTELLEN, DASS IN EINIGEN BÄCKEREIEN NOCH GENAUSO GEBACKEN WIRD WIE VOR 75 JAHREN? GENAU DAS GESCHIEHT TAG FÜR TAG IN DER EINZIGARTIGEN HOLZOFENBÄCKEREI VON KAMPS MITTEN IN HAMBURG. SIE IST DIE ÄLTESTE NOCH DAUERHAFT IM BETRIEB BEFINDLICHE HOLZOFENBÄCKEREI DEUTSCHLANDS. HIER WERDEN TÄGLICH IN INSGESAMT 16 HOLZÖFEN KÖSTLICH DUFTENDE HOLZOFENBROTE FÜR ALLE KAMPS BÄCKEREIEN IN UND UM HAMBURG HERGESTELLT.

Was ist eigentlich das Besondere an einem Holzofen? Heute kaum mehr vorstellbar, sind die Holzöfen ohne technische Hilfsmittel ausgestattet. Sie werden unter Einsatz von naturbelassenem Holz befeuert und speichern die dadurch entstandene Wärme. Zur Temperatur- Messung wurde von den erfahrenen Bäckern eine ganz spezielle Methode entwickelt. Um die Temperatur zu bestimmen, werfen sie etwas Mehl in den Ofen und erkennen dann an der Bräunungsgeschwindigkeit des Mehls, ob die gewünschte Backtemperatur erreicht ist: Bräunt das Mehl zu schnell, ist der Ofen zu heiß. Bräunt es hingegen zu langsam, ist der Ofen zu kalt.



Die Herstellung der aromatischen Brote geschieht immer noch in reiner Handarbeit. Genauso traditionell sind die verwendeten Zutaten: Mehl, Sauerteig, Wasser, Salz und Hefe. Aber auch hier lässt sich eine weitere Besonderheit finden. Das verwendete Wasser wird aus dem eigenen 150 m tiefen Brunnen geschöpft und kann somit durch eine hohe Qualität überzeugen.

Der Teig wird geknetet und zu 500 g bis 4 kg schweren Brotlaiben geformt. Danach lassen die Bäcker die Laibe ca. 50 Minuten in Garräumen ruhen, die mit der Wärme der Holzöfen geheizt werden, damit der Teig richtig aufgehen kann.

Die Brote sind aber noch nicht fertig: Jetzt kommt der wichtigste Teil – der eigentliche Backvorgang. Nun muss natürlich erst einmal die richtige Backtemperatur von 240 Grad bestimmt werden. Dies geschieht mit der vorher beschriebenen Messung der Bräunungsgeschwindigkeit des Mehls. Ist die richtige Temperatur erreicht, werden die Brote mit einem so genannten Schießler von Hand in die Öfen geschoben und verbleiben dort je nach Größe für ca. 40 bis 90 Minuten. So erhalten die Holzofenbrote erst ihr typisches und köstliches Aroma. Dadurch entsteht auch der besondere Geschmack, der diese Brote so einzigartig macht. Probieren Sie es einfach aus!

Film zum Thema „Holzofenbrot“ ansehen

[zurück](#)