

Rezensionen von Buchtips.net

Lutz Geissler: Brotbacken in Perfektion mit Sauerteig

Buchinfos

Verlag: Becker Joist Volk Verlag ([weitere Bücher von diesem Verlag zeigen](#))
Genre: [Kochbücher](#)
ISBN-13: 978-3-9545313-9-4 ([bei Amazon.de bestellen](#))
Preis: 32,00 Euro (Stand: 29. April 2025)

Unglaublich, aber im Brotregister erfasst: Rund 3200 verschiedene Brotsorten bieten Bäcker in Deutschland an. Im Deutschen Brotinstitut in Weinheim (Baden-Württemberg) kann man alle nachlesen. Und trotzdem sehnen sich viele Menschen nach Broten, die man nur noch selten kaufen kann: frei von jeglichen Zusatzstoffen und nur aus Getreide und Wasser bestehend.

Das 192 Seiten starke Buch 'Brotbacken in Perfektion mit Sauerteig' von Lutz Geissler, erschienen 2020 in der 12. Auflage im Becker Joest Volk Verlag ist ein Buch, das sich an ambitionierte Laien richtet, die ihr eigenes, urtümlich gesundes Brot selbst backen möchten, auch wenn sie berufstätig sind. Brotbacken ist für Lutz Geissler Leidenschaft. Der Autor, ursprünglich Geologe, begann 2008 eher zufällig mit dem Brotbacken. Innerhalb weniger Jahre vertiefte er sein Wissen und seine Erfahrungen so sehr, dass aus dem Hobby schließlich Beruf(ung) wurde. Seit 2009 schreibt er Bücher, bietet Kurse für Amateure und Fachleute an und ist auf der ganzen Welt unterwegs. Er ist der erfolgreichste deutschsprachige Brotback-Autor.

Nach einer Einführung in die Theorie gibt er sehr präzise Anleitungen, wie man ohne Anschaffung professioneller Geräte, mit nur wenigen Zutaten und im 12-bzw. 24- Stunden – Rhythmus ziemlich perfekte, geschmacklich kaum zu übertreffende Brote backen kann, angepasst an die einfachen Bedingungen zuhause. Dabei erklärt er zunächst sein Backprinzip, die wenigen, benötigten Utensilien, das vorteilhafte Backen im Topf, Mehle und gute Zutaten, einzelne Arbeitsschritte und das Arbeiten mit verschiedenen Sauerteigarten. Auf die Fragen, was ein Anstellgut, Brühstück oder Kochstück ist, findet man im ersten Buchabschnitt Antworten. Die Lektüre des Theorieteils ist allerdings unerlässlich, da man nur gute Backergebnisse erhält, wenn man verstanden hat, worum es geht, weshalb der Autor selbst vom 'Einsteigerbuch für Fortgeschrittene' spricht.

Das Inhaltsverzeichnis listet die Brotrezepte mit Fotos auf, was sehr anschaulich dargestellt ist. Etwas schade ist, dass der theoretische Teil hier nicht aufgelistet erscheint. Praktischerweise sollte man die beiden Einlegebändchen benutzen, um zwischen dem Rezept und dem korrespondierenden Theorieteil zu wechseln. Der Buchtitel kommt mir zunächst recht reißerisch rüber, wenn man aber die Akribie und die perfektionistische Arbeitsweise des Autors kennt, versteht man den Titel als einen hohen Anspruch Lutz Geisslers an seine Arbeit. Und setzt man die Schritt-für-Schritt Anleitungen sehr präzise um, kommt man tatsächlich zu einem perfekten Ergebnis, ein wenig Routine vorausgesetzt. Ausnahmen bestätigen die Regel.

Für ambitionierte, sogar berufstätige Hobbybäcker ein tolles Buch. Der Theorieteil ist nicht zu lang, da für Laien geschrieben, aber eben doch so verständlich, dass die praktische Umsetzung mit dem Wissen des Theorieteils gelingt. Ein Punkt Abzug wegen des unvollständigen Inhaltsverzeichnisses.

9 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von [Vorderwülbecke](#)
[12. November 2020]