

# Rezensionen von Buchtips.net

## Monika Drax, Lutz Geissler: Brotbackbuch Nr. 3 Backen mit Vollkorn und alten Getreidesorten

### Buchinfos

Verlag: [Ulmer \(weitere Bücher von diesem Verlag zeigen\)](#)  
Genre: [Kochbücher](#)  
ISBN-13: 978-3-8186-0006-8 ([bei Amazon.de bestellen](#))  
Preis: 34,90 Euro (Stand: 05. Dezember 2020)

Zeit ist die wichtigste Zutat in Lutz Geißlers Broten. Und darin unterscheidet sich seine Backphilosophie von der vieler anderer Autoren. Denn ein gutes Brot braucht außer dem nur Mehl, Wasser, Salz und ein Triebmittel, wenn man es versteht, die Zutaten richtig zu verarbeiten. Deshalb stehen am Anfang des Buches kurze generelle Erklärungen und eine theoretische Einführung in die Materie, ohne deren Wissen man nicht zur Tat schreiten kann oder sollte. Zielgruppe dieses Buches ist also nicht der blutige Anfänger, sondern der interessierte Laie, dem es Freude bereitet, sich auch mit den Hintergründen zu befassen. Denn der Autor ist Perfektionist: eigentlich Geologe, kam er zufällig zum Brotbacken. Daraus entwickelte er eine Leidenschaft, aus der ein Beruf entstand. Er schreibt Bücher, entwickelt Brot- und andere Backrezepte auf dem Grundsatz der Naturbelassenheit und gibt stets ausgebuchte Brotbackkurse. Seine Brotexperimente, Backreportagen und Rezepte veröffentlicht er regelmäßig auf seiner Internetseite.

Die Co-Autorin Monika Drax ist Müllermeisterin und leidenschaftliche Hobbybäckerin. Ihr gehört die über 100 Jahre alte Drax-Mühle in Oberbayern, die sie in vierter Generation betreibt. Monika Drax fördert seit über einem Jahrzehnt den Anbau von alten Getreidesorten. In ihrer kleinen traditionellen Handwerksmühle mahlt sie qualitativ feinstes Mehl aus regionalem Getreide. Die erste Hälfte des Buches besteht aus einem kleinen Theorieteil und 70 Backrezepten. 30 verschiedene Brote, Kleingebäck, Süßes und auch glutenfreie Backwaren werden vorgestellt. Dabei ist fast jedes Rezept auf einer Doppelseite mit Foto optisch sehr strukturiert dargestellt.

Der Schwerpunkt der Zutaten liegt dabei auf Urgetreide und seltenen Getreidesorten, die größtenteils schon fast in Vergessenheit geraten sind: beispielsweise Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut, Rotkornweizen, Gerste, Waldstaudenroggen und Lichtkornroggen. In der zweiten Buchhälfte werden diese in den Getreidebiographien detailliert einzeln vorgestellt, was dem Buchabschnitt einen Lehrbuchcharakter verleiht. Allerdings nicht trocken zu lesen, sondern interessant und lebendig. Weiterhin erklärt die Müllermeisterin sehr anschaulich das Mahlen und die allgemeinen Regeln der Getreideverarbeitung. Entgegen seinem sonstigen Prinzip verwendet Lutz Geißler manchmal auch zusätzlich exotischere Zutaten. Mit ein wenig Übung und Erfahrung kann man diese aber auch durch geläufigere Zutaten ersetzen, um Alltagstauglichkeit zu erhalten. Die beiden AutorInnen Experten beweisen mit dem Buch, dass Vollkornbrot locker, saftig, hocharomatisch sowie vor allem gesund und lecker sein kann- im Gegensatz zur mitunter steinigen Vollkornbäckerei der 80er Jahre.

Geballtes Getreidewissen und gute Rezepte- ein gelungenes Standardwerk.

9 von 10 Sternen

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