



## „Viel mehr als Mehl, Wasser, Salz und Zeit braucht man nicht“

Interview mit Sebastian Marquardt, Chefredakteur von BROT, einer neuen Zeitschrift, die ab 26. Oktober 2017 zweimonatlich rund um das wichtigste deutsche Grundnahrungsmittel informiert.

### **BROT – was steckt inhaltlich hinter diesem Titel?**

Nun, der Name ist Programm. Wir erzählen im Magazin Geschichten rund ums Brot, zeigen Menschen, die von und für Brot leben. Wir helfen Hobby-Bäckern aber auch, die Materie der Brotherstellung besser zu verstehen und selbst fantastische Brote zu backen.

### **Ist es nicht einfacher, Brot zu kaufen?**

Natürlich ist das Kaufen einfacher. Das gilt für vieles im Leben. Aber immer mehr Menschen interessieren sich für das, was sie zu sich nehmen. Sie möchten sich bewusst und gesund ernähren. Das ist in Sachen Brot gar nicht so einfach. Industriell gefertigtem Brot werden etliche Zusatzstoffe hinzugefügt, die für den Verbraucher keinen Vorteil haben. Sie dienen lediglich dazu, Prozesse zu beschleunigen und Teige von Maschinen bearbeitbar zu machen. Da viele dieser Stoffe nach dem Backen nicht mehr nachweisbar sind, sind sie in Europa auch nicht deklarationspflichtig. Wir wissen also gar nicht, was da mal im Teig steckte. Der Gegentrend hat längst eingesetzt. Bäckerei-Betriebe – kleine, aber auch durchaus etwas größere – besinnen sich auf das traditionelle Handwerk und produzieren wieder richtig gutes Brot.

### **Was braucht es dafür?**

Im Grunde nicht viel. Mehl, Wasser, Salz und Zeit. Genau das macht es ja auch so interessant, privat Brot zu backen. Gibt man einem Teig ausreichend Zeit, entwickeln sich fantastische Aromen durch natürliche Prozesse, ausgelöst durch tausende Mikroorganismen.

### **Und wie kann Ihr Magazin da helfen?**

Indem wir Grundlagen erklären. Was passiert da eigentlich in einem Sauerteig? Wie kann man ihn selbst herstellen? Und wie muss er gepflegt werden? Zudem helfen wir bei der Auswahl des richtigen Equipments. Wer regelmäßig backt, wird irgendwann nicht ohne Knetmaschine, Gärkorbchen und andere kleinere Helfer auskommen wollen. Hier geben wir Orientierung. Außerdem erzählen wir Geschichten rund ums Brot. Ob nun eine Familie in Österreich, die vom Anbau von Urgetreide lebt, findige Schweizer Tüftler, die aus unverkauftem Brot Bier brauen oder der junge Marketing-Manager, der in London gerade nebenbei einen Brotlieferservice aufbaut – das Leben vieler Menschen dreht sich um Brot. Das zeigen wir.

# Brot

[www.brot-magazin.de](http://www.brot-magazin.de)

Magazin für handwerkliches und heimisches Backen

Erscheinungsweise:  
zweimonatlich

Umfang: 132 Seiten

Verkaufspreis: 5,90 Euro

 @brotmagazin

 /BrotMagazin

 [www.brot-magazin.de](http://www.brot-magazin.de)

# Brot

[www.brot-magazin.de](http://www.brot-magazin.de)



### **Und wenn ich dann selbst loslegen möchte?**

Dann finden Sie in jeder Ausgabe mehr als 20 Rezepte für gelingsichere Brote, Beläge und Aufstriche.

### **Was macht die Rezepte gelingsicher?**

Jedes einzelne Brot wurde in der Redaktion gebacken. Und zwar nicht in irgendwelchen Großküchen, sondern in heimischen Backöfen, mit dem Equipment, das man eben typischerweise bei Hobbybäckern findet. Wir zeigen also keine Hochglanzbrote, die dann ganz anders aus dem eigenen Ofen kommen, sondern realistische Ergebnisse des heimischen Backens.

### **Wer sind die Macher?**

Als Verlag sind wir spezialisiert auf Magazine für Nischenthemen. Wobei Brot eigentlich längst keine Nische mehr ist. Als Chefredakteur backe ich selbst seit zwei Jahren nahezu täglich Brot. Und mit Leuten wie Lutz Geißler, Deutschlands prominentestem Brotentwickler und -blogger, Stevan Paul, einem der wichtigsten Food-Blogger, oder Valesa Schell, die selbst eine große Brot-Community betreibt, haben wir tolle Experten mit an Bord, die ihr Fachwissen einbringen. Außerdem wird bei uns in der Redaktion, der Buchhaltung und der Verlagsleitung selbst gebacken. Nur Anzeigenverkauf und Grafik beschränken sich noch aufs Essen. Aber daran arbeiten wir.

### **Wo bekommt man das Magazin?**

BROT gibt es in Deutschland, Österreich und der Schweiz ab 26. Oktober alle zwei Monate zum Preis von 5,90 Euro in mehr als 6.000 Presse-Verkaufsstellen oder direkt bei uns unter [www.brot-magazin.de](http://www.brot-magazin.de)

Diese Pressemitteilung und Bilder zum Download:  
[www.brot-magazin.de/presse](http://www.brot-magazin.de/presse)

**wellhausen**  
**marquardt**

**Mediengesellschaft**

Wellhausen & Marquardt Medien  
Hans-Henny-Jahnn-Weg 51  
22085 Hamburg  
Ansprechpartner: Sebastian Marquardt  
Telefon: 040/42 91 77-150  
E-Mail: [s.marquardt@wm-medien.de](mailto:s.marquardt@wm-medien.de)

**Brot**

[www.brot-magazin.de](http://www.brot-magazin.de)