

# Backen in Nicaragua

FÜR DIE STIFTUNG „BROT GEGEN NOT“ ARBEITETE HEINER LUCKS IN EINER BÄCKEREI IN SAN CARLOS, NICARAGUA. EIN BERICHT MIT SEINEN ERFAHRUNGEN.



++ Bild 1  
Frontansicht vom Laden in San Carlos

➕ Nach dem Ende der regulären Arbeitszeit an der Fachschule für Lebensmitteltechnik in Hannover zog es Heiner Lucks für die Stiftung „Brot gegen Not“ in die Ferne. Nach einem Intensiv-Kurs in Spanisch reiste der Bäckermeister über San José in Costa Rica sechs Stunden mit dem Bus in die nördlichste Stadt nach Los Chiles. Von dort aus ging es mit dem Boot auf dem Rio Frio nach San Carlos in Nicaragua. Der Empfang ist freundlich. Die 20-m<sup>2</sup>-Wohnung ist okay, doch Heiner Lucks interessiert nur die Bäckerei und er ist beeindruckt: ein Knetter, eine Anschlagmaschine, eine Ausrollmaschine, ein manueller Teigteiler, ein recht kleiner, gasbetriebener Einkammer-Ofen, ausreichend Kühl- und Gefrierkapazität. An typischen Kleingeräten wie Waagen u. Ä. fehlt es nicht.

## In der Bäckerei

Am nächsten Morgen um 1 Uhr beginnt die Arbeit. Vier Bäcker, Walter, Waltercito, Antonia und Fanny, sind in der Produktion tätig. Im Spiralknetter entwickelt sich bereits der erste Teig. Auch in Nicaragua unterscheidet sich die Rezeptur nicht von der in Deutschland. Weizenmehl, Zuguss (TA 154), Emulgatorbackmittel, Salz und Fett. Lediglich die Trockenhefe unterscheidet sich von der in Deutschland typischen Frischhefe. Heiner Lucks und seine Kollegen werden etwa 1.000 Brötchen mit der Hand rund- und langwirken. Die Teigtemperatur beträgt 36 °C und flottes Arbeiten ist angesagt. Die Raumtemperatur liegt bei 30 °C, warm genug, der Gärschrank erübrigt sich. Die länglich geformten Wirk-



++ Bild 2  
Heiner Lucks nach getaner Arbeit



++ Bild 3  
Ein Blick in die Backstube

++ Tabelle 1: Vergleich Nicaragua und Deutschland

	Nicaragua	Deutschland
Fläche in km	130.000	357.000
Bevölkerung in Mio.	5,7	80,7
Geburtenrate je 1.000 Einw.	28	8
Lebenserwartung Jahre	70	81
Bruttosozialprodukt in USD	1.239	43.242

**Geografische Lage:** Mittelamerika, nördlicher Nachbar Honduras; südlicher Nachbar Costa Rica; der Pazifik bildet im Westen, die Karibikküste im Osten die Grenze; **Hauptstadt:** Managua, mit 1,1 Mio. Einwohnern

linge werden ohne Schnitt in den Ofen geschoben. Dieser fasst zehn Bleche à 42 Stück. Auch mit reduzierter Schwadenmenge zeigen die fertigen Brötchen ein erstaunliches Volumen, die Rösche könnte etwas länger anhalten.

Für die Weißbrote verlängert Lucks die Mischzeit um zwei Minuten, die Knetung auf der Stufe II wird entsprechend gekürzt. Anschließend freut sich der Fachlehrer über „nur“ 32 °C Teigtemperatur. Nach der typischen Teigruhezeit werden freigeschobene Weißbrote, Kastenweißbrote normal, mit Knoblauch, mit einer Saatenmischung, mit Butter, Mini-Baguettes sowie normale Baguettes geformt. Um die verschiedenen Weißbrotsorten besser unterscheiden zu können, wenden die Angestellten verschiedene Schnittvarianten an. Da es lediglich ein Weizenmehl ähnlich der Type 550 gibt, versucht Heiner Lucks mit Vorstufen mehr Aroma in die Gebäcke zu bringen. Doch die Weizengebäcke mit Weizenvor- bzw. Sauerteig treffen nicht den Geschmack der Einheimischen. Beide Vorschläge werden wieder aus dem Programm genommen.

„Trenzas“ ist der spanische Fachbegriff für Zöpfe und Formgebäcke. Auch hier variieren die Größen und es gibt die Gebäcke mit oder ohne Rosinen. Da die Rosinen teuer importiert werden, achten die Bäcker genau auf die Dosierung. Nicaragua ist ein Land mit vorwiegend ärmlicher Bevölkerung. Grund genug, die Rezepturen kalkulatorisch neu durchzurechnen, damit sich möglichst viele Menschen die Gebäcke leisten können. Franzbrötchen aus Plunder Teig lassen sich bei etwas geringerer Teiginlage kostengünstig herstellen, so der Vorschlag von Heiner Lucks.

Die Ziehmargarine für tourierte Teige entspricht nicht den Qualitätsstandards in Europa. Sie ist weicher und neigt zum Kleben. Daher arbeiten die Angestellten mit Eiswasser und legen den Teig nach jeder Tour in den Kühlschrank. Blätterteig- und Plundergebäcke stellen die Bäcker mit einfachen ▶

▶ Fortsetzung auf Seite 41



++ Bild 4  
Unter der Anleitung von Heiner Lucks übten die Mitarbeiter das Garnieren



++ Bild 5  
Es gibt Gebäckfüllungen aus frischen Ananas und Kokosnüssen



++ Bild 6  
Heiner Lucks bei einer Teamsitzung

# Brot gegen Not

SEIT ÜBER 13 JAHREN ENGAGIERT SICH DIE VON HEINER KAMPS GEGRÜNDETE STIFTUNG „BROT GEGEN NOT“ IN DER GANZEN WELT, UM NACHHALTIGE ENTWICKLUNGSHILFE ZU ERMÖGLICHEN.

**+** Seit mittlerweile dreizehn Jahren bildet die Heiner Kamps Stiftung „Brot gegen Not“ in Ausbildungsbackstuben junge Menschen im Bäckerhandwerk aus. Durch die fundierte handwerkliche Ausbildung ist es den Jugendlichen möglich, einen Beruf auszuüben, der ihnen ein selbstständig erarbeitetes Einkommen und damit verbunden eine Perspektive für ihr Leben bietet.

„Mittlerweile existieren weltweit Ausbildungsbackstuben wie z. B. im Libanon, Marokko, Rumänien, Argentinien, Brasilien, Bosnien, Albanien und Mosambik und Nicaragua“, resümiert der Stiftungsgründer Heiner Kamps.

„Brot gegen Not“ leistet nachhaltige und wirksame Entwicklungshilfe und schafft mit der Errichtung von Backstuben Existenzgrundlagen für viele Menschen. Die Stiftung bildet mit Unterstützung ehrenamtlich tätiger Bäcker junge Menschen im Bäckerhandwerk aus. Echte Hilfe zur Selbsthilfe – mit einem soliden Handwerk und ohne Hunger kann man seine Zukunft besser angehen. „Wir errichten Backstuben, anstatt Brot zu verteilen“, so beschreibt Heiner Kamps verkürzt das erfolgreiche Konzept.

Die Stiftung hat in den zurückliegenden 13 Jahren gut 2 Mio. EUR an Spenden eingesammelt und ist mit dem Spenden-Siegel des Deutschen Zentralinstituts für soziale Fragen (DZI) zertifiziert. Jedes Jahr prüft das DZI die Verwendung der Spendengelder und insbesondere die Angemessenheit der Verwaltungs- und Werbungskosten der Stiftung.

Die Stiftung arbeitet vor Ort mit Hilfsorganisationen zusammen und ergänzt mit den Ausbildungsbackstuben bestehende Projekte. So wird die vorhandene Infrastruktur genutzt, um die Beständigkeit und Langfristigkeit der Backstuben zu sichern. Die Errichtung und Einrichtung einer Backstube und das Weitergeben von Bäckerwissen ist Hauptaufgabe der Stiftung. Damit dies gewährleistet ist, muss geprüft werden, welche Zutaten vor Ort verfügbar sind oder worauf unter den speziellen, lokal herrschenden klimatischen Bedingungen bei der Verarbeitung zu achten ist.

## Kontakt

Oliver Flodman  
Projektmanagement  
Tel. 0170/ 797 86 37  
Mail: [oliver.flodman@brotgegennot.de](mailto:oliver.flodman@brotgegennot.de)



++ Bild 1

++ Bild 2  
Heiner Kamps gründete die Stiftung vor über 13 Jahren

## Beispiel Nicaragua

Die Ausbildungsbackstube von „Brot gegen Not“ ließ sich gut in die bestehende Struktur der Stiftung San Lucas aus San Carlos, Nicaragua, integrieren, ein leer stehendes Klinikgebäude wurde gemeinsam zu Backstube und Laden umgebaut. Neben einem Gasbackofen für 10 Bleche wurden ein Knetter, eine manuelle Brötchenpresse und eine Tisch-Ausrollmaschine im Land gekauft sowie Kühl- und Frosterschränke, Arbeitstische sowie das gesamte Kleinmaterial zum Betreiben einer Backstube seitens der Stiftung „Brot gegen Not“ zur Verfügung gestellt. Neben der Ausbildungsmöglichkeit, die interessierten Jugendlichen eine Perspektive für die Zukunft eröffnet, versorgt die Backstube das Frauenhaus der Stiftung San Lucas mit Backwaren, außerdem verbessert die Ausbildungsbackstube die Brotqualität der Bevölkerung in San Carlos durch den Verkauf diverser qualitativ hochwertiger Backwaren. Das Projekt wird seit Anfang 2013 von BgN-Experten begleitet und aufgebaut. So sind seit der Gründung 13 Projekte realisiert, aufgebaut und unterstützt worden. 13 Jahre „Brot gegen Not“ – ein positives Fazit eines intelligenten Entwicklungshilfeprojekts!

+++



++ Bild 7

Kokosbögen gehören zum Sortiment der Bäckerei

Füllungen wie Konfitüre in Kombination mit Vanillepudding her. Zudem werden aus frischen Ananas und Kokosnüssen Gebäckfüllungen kreiert. Die komplette Produktpalette deckt das Unternehmen mit weniger als zwanzig Rohstoffen ab.

### Vermarktung

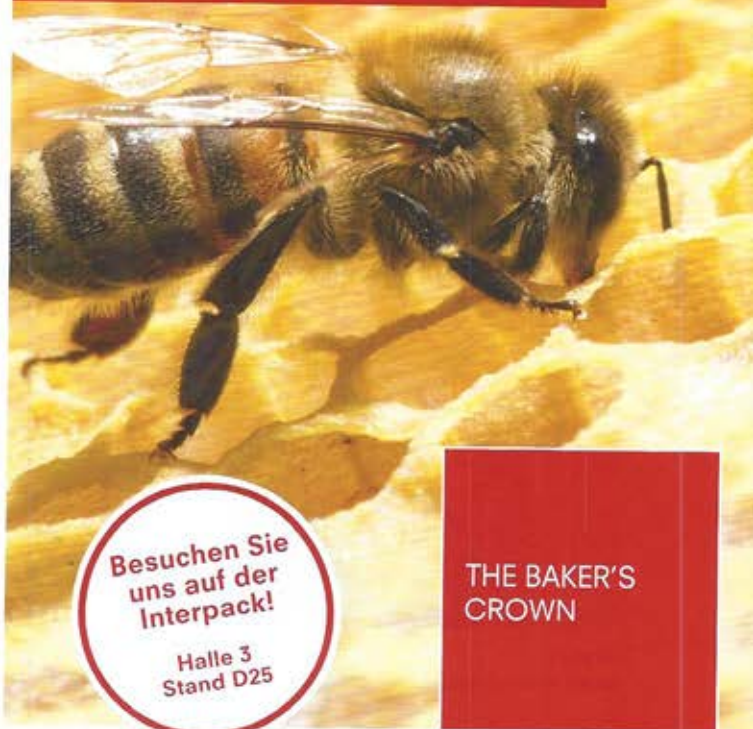
Bei Stromausfällen kann die Bäckerei auf ein Notstromaggregat zurückgreifen. Dies erzeugt genügend Energie, um die Kühlgeräte und den Backofen weiter zu betreiben. Der Verkauf der Backwaren erfolgt über zwei Wiederverkäufer. Beide besitzen ein dreirädriges Lastenfahrrad. Sie füllen die mitgebrachten Styroporboxen und machen sich auf den Weg, die frischen Backwaren zu verkaufen, indem sie lauthals die Gebäcke anpreisen. Ist alles verkauft, folgt die zweite Tour. Zudem gibt es einen kleinen eigenen Laden, der gegen 7 Uhr seine Türen öffnet.

Die Angestellten der Bäckerei konnten während des Aufenthaltes auf das Fachwissen von Heiner Lucks zurückgreifen und so gab es einmal wöchentlich Fachunterricht. Die theoretischen Grundlagen über den Einfluss der Teigtemperatur auf die Gebäckqualität untermauerte der Bäckermeister mit einem praxisnahen Backversuch, indem Brötchen aus zu kalten, kühlen und warmen Teigen hergestellt wurden. Das Ergebnis fasziniert alle. Die physikalische Lockerung ließ sich leicht verständlich an den eingefärbten Blätterteigen demonstrieren. Spaß brachten die Dressier- und Garnierübungen mit einem locker aufgeschlagenen Fett. Aus den geraden Linien am ersten Übungstag wurden filigrane Figuren.

Fazit von Heiner Lucks: „Mir war nicht klar, dass es ein Land gibt ohne Brotkultur. Reis dominiert auf dem Speiseplan, morgens, mittags und abends. Meistens gemischt mit großen roten Bohnen. Da San Carlos direkt an den beiden Flüssen Rio Frio und Rio San Juan sowie am Nicaraguasee liegt, stellt Fisch eine preiswerte Ergänzung dar.“ Die drei Monate vergingen wie im Fluge. „Es tut gut, helfen zu können. Aktiv dabei sein, deutsche bzw. europäische Backwaren einführen zu dürfen und zu sehen, dass sie sich rasch am Markt etablieren“, erläutert der Experte. +++

## PRÄZISION AM LAUFENDEN BAND.

Ihre Anforderungen.  
Ihre Maschine.



Besuchen Sie  
uns auf der  
Interpack!

Halle 3  
Stand D25

THE BAKER'S  
CROWN

## HOCHLEISTUNGSGUILLOTINE

HOHE GESCHWINDIGKEIT UND  
GERINGE AUSSCHUSSQUOTE

**Beim Schneiden und Stanzen brilliert die König Guillotine mit entscheidenden Vorteilen:**

- der Schnitt verläuft durch die hohe Schnittgeschwindigkeit selbst bei Produkten mit einer großen Teigbandhöhe noch exakt senkrecht
- mit dieser ausgereiften Technik können unglaublich hohe Hubzahlen gefahren werden und es kommt zu keinem Stau am Messer - Taktzeit bis zu 5 Hüben/Sekunde
- die Stanz- bzw. Ausstechwerkzeuge können über eine Schnellwechseleinrichtung in wenigen Minuten getauscht werden

