

Gebürtige Fränkin gibt erfolgreich online Back-Kurse

Brotfee Heidi Schlautmann sendet aus Oestinghausen

Oestinghausen (gl). Wie ein guter Sauerteig. Der muss immer gefüttert werden. Zumindest so ähnlich entwickelte sich bei Heidi Schlautmann die Liebe zum Backen. Sie probierte viele Hobbys aus, aber nichts packte sie so richtig. Bis sie über YouTube-Videos zum Backen von Brot und Brötchen fand. Der Grundstock, eben der Sauerteig, war gelegt.

Inzwischen firmiert die Lippetalerin als „Brotfee“, bietet Backkurse an und füttert seit mehr als einem Jahr zusammen mit ihren inzwischen mehr als 200 Teilnehmern auch wirklich Sauerteige. Nach ihren privaten Anfängen „packte mich der Ehrgeiz, habe ich mich richtig reingestürzt, war ich irgendwie infiziert.“ Das war Ende 2017, Anfang 2018. Rund ein Jahr später fand sie zur Biomühle Eiling in Sicht. „Da ist eine Freundschaft entstanden, ich habe beispielsweise neue

Mehle für sie getestet. Irgendwann haben sie gesagt: Warum machst Du keine Kurse?“

Ein Zufall ließ die Gedanken zur Tat reifen: „Eine Freundin, die mich auch schon mal auf den Kursusgedanken angesprochen hatte, bekam Kontakt zur Soester Frauenhilfe, die die LeibSeeleKüche unterhält. Einen Freund, Dr. Björn Hollensteiner, Hausarzt aus Haltern am See und passionierter Hobbybäcker, habe ich gefragt, ob er Kurse mit mir geben möchte. Er ist der zweitgrößte Brot-Blogger in Deutschland mit einer riesengroßen Fangemeinde.“ So fing Heidi Schlautmann im Herbst 2019 mit ihm an, in den Räumen der Frauenhilfe die ersten Backkurse durchzuführen – direkter mit guter Resonanz.

Da stellte sich ihr gleich die Frage nach größeren Räumlichkeiten. Die Lösung lag nah: „In der Firma im eigenen Haus hatten wir schon lange vor Corona auf

Homeoffice umgestellt. Da wurde Platz im Keller frei. Im November 2019 begann ein Umbau, Mitte Februar 2020 stieg der erste Kursus in den neuen Räumen. Heidi Schlautmann fährt zweigleisig: Mit Hollensteiner zusammen und mit eigenen Beiträgen, die immer weiter ausgebaut wurden.

Die Nachfrage nach Sauerteig und Co. ist immens: „Trotz Lockdown hatte ich 2020 ab Mitte Februar 27 Kurse; der letzte in der letzten Oktoberwoche vor dem zweiten Lockdown. Bis Juni 2021 bin ich wieder total gut gebucht“ freut sich Heidi Schlautmann. Momentan sei aber alles in der Schwebe, „solange nicht klar ist, wann die Kurse wieder stattfinden können, überbrücke ich die Zeit mit Onlinekursen.“

Die Kunden kommen über das Internet und Mundpropaganda an die „Brotfee“. Zudem hat Heidi Schlautmann auch Flyer ausgelegt.



Technisch voll ausgerüstet: Für Internet und leckeres Backwerk steht Heidi Schlautmann alles in ihrem Küchen-Studio zur Verfügung.

Das Credo beim Backen: Hände in den Teig

Oestinghausen (gl). Die Präsenz-Wochenendkurse beginnen am Freitagnachmittag und gehen den ganzen Samstag weiter. Freitags werden Vorteige angesetzt, nachdem die Teilnehmer teilweise vorher schon eine Mühlenführung bei Eiling gemacht haben.

„Sie fangen beim Getreide an, wie das vermahlen wird, und hier wird es zu Brot weiterverarbeitet“, sagt Heidi Schlautmann. Abends gibt es im Haus Schlautmann eine Brotzeit mit regionalen Produkten und natürlich mit selbst gebackenem Brot. „Samstags ab 9 Uhr backen wir bis zu fünf verschiedene Brote und Brötchen, mittags machen wir Pizza, Focaccia oder Flammkuchen selber. Mit allem Backen sind wir gegen 16, 17 Uhr fertig. Alle fahren mit vollen Taschen

wieder nach Hause, jeder nimmt seine eigene Backergebnisse mit“, schildert sie den Ablauf eines Kurses. Gebacken wird in der Regel „gemischt“: Teils mit Hefe, teils mit Sauerteig. „Sauerteig ist immer ein Riesenthema, da haben die Leute ein großes Interesse.“

Damit die Bekömmlichkeit nicht zu kurz kommt, achtet die Brotfee auf viel Gehzeit für die Teige und „bei Mehl muss man auf die Qualität achten. Nur wenn Gutes reinkommt, kommt auch Gutes raus.“ Da ist sie dankbar für die Zusammenarbeit mit der Biomühle.

Sauerteige reifen lassen und mit verschiedenen Mehlsorten, Körnern und Saaten spielen. Das kommt offensichtlich an: „Definitiv kommen viele Leute wieder“, weiß sie. Einige Teilnehmer ha-

ben alle sechs Kurse mitgemacht. Es hat sich sogar ein „Brotfee-klub“ mit ehemaligen oder Noch-Teilnehmern gebildet. „Da sind Menschen drin, die Spaß daran haben, die sich weiter austauschen wollen. Wir treffen uns unregelmäßig online, backen Stollen, Gebäck, Berliner. Neue Rezepte zu testen fällt in der Gruppe leichter, das ist ein Mehrwert, den ich biete“, freut sie sich.

Digital muss es auch erst einmal weitergehen. „Ich befürchte, der Lockdown geht noch länger. Die Onlinekurse sind nur ein Tropfen auf den heißen Stein, da kann ich nur beschränkt Inhalte rüberbringen.“ Das Interesse an den Backkursen gehe durch alle Schichten. „Die jüngste kam mit ihrer Mutter, war 13 Jahre alt, die ältesten sind über 70“, berichtet

Heidi Schlautmann. Sicher mehr Frauen als Männer, aber eben auch viele Männer: „Das Interesse der Männer an der Bäckerei wird unterschätzt. Kurse mit fünf Männern und drei Frauen kommen auch vor.“

Wichtig ist ihr, dass viel mit den Händen gemacht wird. „Wir machen einige Teige mit der Maschine, aber auch welche komplett mit der Hand.“ Denn die Teilnehmer sollen fühlen, wie sich die Teige verändern, welchen Einfluss Ruhezeit und Temperaturen haben. „Wenn Sauerteig dazu kommt, gibt es eine andere Haptik. Wir haben das Credo: Hände in den Teig“, erklärt sie – und ist damit wieder beim Sauerteig vom Beginn der Geschichte.

Kontakt im www.brotfee.de **Internet:**



Viel Zeit braucht ein guter Brotteig, bis er perfekt ist.

Zur Person

Heidi Schlautmann kommt aus Mittelfranken (Neustadt an der Aisch). Mit 19 ging sie nach Berlin, lebte sieben Jahre in Spanien. Ihre Tochter wurde da geboren, da lernte sie ihren jetzigen Mann kennen, 2007 zogen sie nach Oestinghausen. „Den Dialekt hört man nicht mehr. In der Großstadt wäre ich nicht glücklich geworden. Es ist so beschaulich hier, wir haben alles hier.“

Zitat

„Wir haben im Fernsehen eine Auswanderin gesehen, die in Amerika Kostüme fertigte. Da fiel der Name Kostümfee. Mein Mann sagte da: Und ich habe eine Brot-

fee. Die Domain war frei, das passte, die Fee ist immer die Gute.“

Heidi Schlautmann über die Namenswahl „Brotfee“.

ANZEIGE

Angebote gültig bis zum 13.02.2021 | Do. KW 06

REWE Dein Markt

Deine Wochen-Highlights

Einen schönen
Valentinstag

14. Februar

KNALLER!
51% gespart
1,11

Baileys
The Original
Irish Cream
17% Vol.
0,7 Liter Flasche
1 l = 14,27
oder
Chocolat Luxe
15,7% Vol.
0,5 Liter Flasche
1 l = 19,98

16% gespart
9,99
je Flasche

Mumm
Jahrgangs Sekt
oder Alkoholfrei
verschiedene
Sorten
1 l = 5,05

36% gespart
3,79
je 0,75 l Fl.

Ritter
Sport Schokolade
verschiedene Sorten

42% gespart
-69
je 100 g Tafel

Jacobs
Auslese oder
Meisterröstung
1 kg = 6,78

32% gespart
3,39
je 500 g Pckg.

Haribo
Goldbären
200 g Beutel
100 g = -,35
oder Herzbeben
175 g Beutel
100 g = -,39

30% gespart
-69
je Beutel

Milka Pralines
verschiedene
Sorten
110 g Packung
100 g = 1,01

Obst- u. Gemüseangebote gültig ab Donnerstag:

Deutschland/Italien
Rote Tafeläpfel
Sorte: siehe
Kennzeichnung
Klasse I

-99
je 1 kg Schale

Spanien
Bio Zucchini
Klasse II
1 kg = 2,98

1,49
je 500 g Pckg.

Aus dem Münsterland
oder dem Sauerland
Deutschland
Speisekartoffeln
Cilena
festkochend
Qualität extra
1 kg = -,52

1,29
je 2,5 kg Btl.

Pikantje van Antje
Holländischer Schnittkäse
4 Monate gereift
48% Fett i.Tr.

-69
je 100 g

Schweinerouladen
aus der zarten Oberschale
sorgfältig zugeschnitten

4,99
je 1 kg

Frischer Fisch*
*nur in teilnehmenden Märkten

Lachssteak
geschmackvolles festes Fleisch zeichnet diesen norwegischen Klassiker aus

1,39
je 100 g

Frisches Seelachsfilet
ideal zum Braten und Backen festes Fleisch reich an Omega-3 Fettsäuren

1,19
je 100 g

Stremellachs geräuchert
goldgelb aus dem Rauch mild und saftig

3,59
je 100 g

Alle Angebote erhältlich in folgenden Märkten:

www.rewe-dortmund.de (qrco.de/rewe-wk-do)

www.rewe-dortmund.de/marktsuche
www.facebook.com/REWE.DORTMUND

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Bitte haben Sie Verständnis, falls einige Artikel vorzeitig ausverkauft sein sollten. REWE Dortmund SE & Co. KG, Asselner Hellweg 1-3, 44309 Dortmund | Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung!