



We make  
Fashion.  
Eco & Fair.

10€  
Gutscheincode\*  
FAIRNESS

www.armedangels.de

\*Entwickelt im November 2013, Gültig bis 26.07.2015 - Mindestbestellwert 50 € (nicht bei reduzierten Waren gültig, steht nicht auf dem Gutschein) - Versandkosten: 4,90 € (nicht auf dem Gutschein) - Der Gutschein ist nicht auf den Versand der Bestellung anwendbar. Der Gutschein ist nicht auf den Versand der Bestellung anwendbar.



DAVID LEE SCHLENKER  
WECKT DEN CHARAKTER IM KORN

## GUTES BROT IST EIGENWILLIG

„Die Kernzutat für gutes Brot? Gut gepflegte Erde!“, verrät David Lee Schlenker. Er kam in den 1980er-Jahren aus den USA nach Deutschland. In der Fremde machte er sein Hobby – das Backen – zum Beruf, mehr noch: **Er fand dabei seine Berufung.**

Von Sarah Heller

Das Backen mit Demeter-Getreide aus der Region ist die einzig logische Herangehensweise für den 59-Jährigen: „Das macht einfach Sinn. Es ist unsere Pflicht, der Erde mehr zu geben, als wir ihr nehmen.“ Handeln und Denken müssen für ihn eben im Einklang sein. Schlenker ist überzeugt, dass diese Haltung auch schmeckt. Für ihn ist gutes Brot eigenwillig, charakterstark und „in Materie umgesetzte Idee“. Rohstoffe kommen folgerichtig möglichst aus der Region. Das biodynamische Getreide wächst im nordrhein-westfälischen Hennef. Die enge Zusammenarbeit mit dem Zweigenerationenhof von Jürgen Becker und seinem Schwiegersohn Bernd Dornbusch trägt bereits seit 1994. Regelmäßig besuchen die Mitarbeiter der Bäckerei die Felder. „Durch Begegnung und handwerkliches Verständnis entsteht Respekt für gute Zutaten“, ist sich Schlenker sicher. Schon beim Getreide spielt Zeit eine ganz besondere Rolle: Reifen, trocknen, reinigen – dann wird das ganze Korn in die Vollkorn-Mühlenbäckerei nur wenige Kilometer weiter gebracht. Erst in der Lagerzeit entwickelt es volle Reife und Geschmack. Gemahlen wird direkt in der Bäckerei.

### VOR ORT

## Teigruhe ist Zeit für die Teigreife

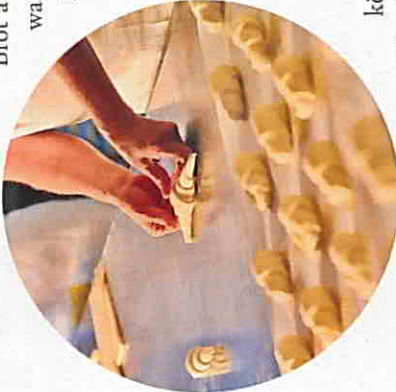
Dank handwerklicher Fähigkeiten brauchen die Bäcker keine industriellen Backhilfsmittel, Konservierungsmittel, Emulgatoren oder Zusätze. Hier arbeiten stattdessen Sorgfalt, Zeit und Geduld zusammen. Dazu kommt eine große Portion Leidenschaft – und gute Organisation für das tägliche Brot. Für manche Backwaren ruhen die Teige bis zu 24 Stunden. „Obwohl die Teigruhe eigentlich Teigreife heißen müsste“, schmunzelt der Bäcker. Wichtigste Helfer dabei: lebendige Kulturen. „Denn erst diese Mikroorganismen machen den Teig zu dem, was gutes Brot braucht“, gibt Schlenker Einblicke in sein Erfolgsrezept. Genau beobachten, Zeit lassen, mit Fingerspitzengefühl unterstützen, wenn nötig – das macht den Berufsalltag für ihn und sein Team so spannend. Nach dem Reifen in der Ruhe wird je nach Teig nochmals geknetet, geschlagen und in Formen gefüllt. Körbe oder Kästchen bekommen ihren individuellen Gärlatz mit passender Luftfeuchtigkeit und Temperatur. Jetzt kommt es auf die Minute an. Sobald genau der richtige Reifegrad erreicht ist, wandert der Teig in den Ofen. „Dort wird das Brot eigentlich nur von außen gebacken, von innen kocht es“, erklärt Schlenker. Damit beginnt der letzte Garprozess. Besonders wichtig? Den Teig wirklich ausbacken lassen.

## Menschengemacht schmeckt besser

Die heißen Brote werden per Hand aus dem Ofen geholt. Handarbeit gehört eben zum Bäckerhandwerk. Maschinen werden bei „DLS“ nur benutzt, wo sie auch wirklich Sinn machen, wie beim Kneten und Teilen des Teigs. „Es gibt nichts Schöneres als einem

Lehrling zuzugucken, wie er mit seinen eigenen Händen sein erstes Brot aus dem Ofen holt. Dieser Stolz, den er empfindet, ist was ganz Besonderes“, würdigt Schlenker selbst nach so langer Zeit noch immer diesen einmaligen Moment.

Ihm ist es wichtig, sein Wissen und den großen Erfahrungsschatz weiterzugeben. „Menschengemachte Produkte werden immer einen Platz haben. Die handwerkliche Arbeit, Freude an Lebensmitteln und hohe Qualität der Ware wird nach wie vor gewürdigt“, freut er sich über Wertschätzung. Schlenker ist stolz darauf, einen „dienenden Beruf“ auszuüben und damit jeden Tag Menschen glücklich machen zu können. „Wir verkaufen ein Weltbild, eine Philosophie. Das Brot gibt es umsonst dazu.“



**Der DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei GmbH** mit Hauptsitz in Hennef ist Transparenz eine Herzensangelegenheit. Die Webseite dient deshalb als ebenso breite wie tiefe Informationsplattform, die nicht nur die gesamte Produktpalette vorstellt, sondern auch ganz bewusst auf „Betriebsgeheimnisse“ verzichtet und Zutaten sowie Herstellung komplett offenlegt.

[www.ihredls.de](http://www.ihredls.de)

## Wir ernten was wir säen

.....

Deutscher BIO-Lavendel  
aus eigenem Anbau



**TAOASIS®**  
NATUR DUFT MANUFAKTUR