



Gut, aber nicht einfach



Barbara van Melle

Der Duft von frischem Brot Österreichs beste Bäcker verraten ihre Rezepte

Mit Fotos von Wolfgang Hummer

Brandstätter 2015 • 208 Seiten • 29,90 • 978-3-85033-942-1

★★★★☆(★)

Wer wie meine Frau und ich in der Fränkischen Schweiz lebt, hat wirklich Glück, wenn es um Brot geht. Hier wurde in den letzten zehn bis fünfzehn Jahren das Brotbacken nach alter Tradition wiederentdeckt. Alte Backöfen, von denen in jedem Dorf mindestens einer steht, wurden wieder in Betrieb genommen, neue Backöfen wurden nach altem Muster neu gebaut. Im Umkreis von fünf Kilometern können wir zwei solcher Backöfen ansteuern, wo ein oder zwei Mal in der Woche gutes Brot gebacken wird. Außerdem gibt es, etwas weiter entfernt, zwei größere Bäckereien, wo gutes Brot gebacken wird. Außerdem gibt es hier, von uns eine knappe Stunde zu Fuß entfernt, einen Beck'n-Bräu, also einen Gasthof mit Brau- und Backrecht. Im Grunde müssen wir uns also nicht die Mühe machen, selber Brot zu backen. Wenn man aber das Buch von Barbara van Melle in die Hand nimmt, bekommt man richtig Lust dazu. Das liegt vor allem an den Fotos von Wolfgang Hummer, die dem Leser die Brote und anderen Backwaren so richtig knusprig und appetitlich präsentieren. Insgesamt ist es ein schönes Buch. Schön gebunden, mit zwei Lesebändchen, angenehmes Papier, nicht dieses Hochglanzpapier, das oft für Kochbücher verwendet wird.



Es ist also ein schönes Bilderbuch und ein Lesebuch. Zwölf österreichische Bäcker werden auf einer oder zwei Seiten vorgestellt. Was man da zu lesen bekommt, ist zum einen erfreulich, zum anderen aber auch erschreckend. Für alle gilt, dass Qualität an erster Stelle steht. Zum Beispiel Johannes Weissensteiner aus Kärnten: „Was Rohstoffe und Verarbeitung betrifft, kennt er keine Kompromisse.“ Aber er sagt auch: „Früher haben wir 90 Prozent unseres Umsatzes mit der Belieferung der Hotellerie und Gastronomie gemacht, heute beliefern wir noch genau einen Kunden.“ Aber er macht weiter, er hat genügend Laufkundschaft. (S. 153f.) Ähnliches liest man über die anderen Bäcker, etwa über Martin Auer aus der Steiermark: „Fertigmischungen sind für Auer seit jeher tabu, die Rohstoffe kommen aus Österreich und bio-zertifiziert sind alle Auer-Brote seit langem.“ (S. 86) Da möchte man doch wie die Autorin und ihr Fotograf in Österreich herumfahren, von einem Bäcker zum anderen...

Das geht natürlich nicht. Aber wie gesagt, das Buch macht richtig Lust zum Selberbacken, und so habe ich mich ans Werk gemacht. Zum Dinkeltoastbrot von Martin Auer heißt es, dass es sich gut als Einstieg in das Brotbacken eigne. (S. 61) Es war mein erster Versuch in diesem ‚Metier‘. Um es gleich zu sagen: ich habe ein recht gutes, schmackhaftes Brot gebacken, doch einfach war es nicht. Es sieht auch ganz anders aus als das Foto auf Seite 60. Vermutlich vor allem deswegen, weil ich keinen richtigen „Schwaden“ (Dampf) zuwege bringen konnte. Ein Dampfbackofen steht mir nicht zur Verfügung, und die Lavasteine, die man hierzu auch verwenden kann, hatte ich auch nicht zur Hand.

Insgesamt ist das Brotbacken ein langwieriger Prozess.

Für dieses Brot muss man gut achtzehn Stunden rechnen, lange Ruhezeiten inbegriffen. Für das Bauernkrustenbrot (S. 82) macht man zuerst einen Roggensauerteig, dann ein Brühstück und dann den Hauptteig. Zeitaufwand: 24 Stunden mindestens. Auch für die meisten süßen Teige (ab S. 165) braucht es viel Zeit.



Die Autorin schreibt einleitend: „Mein Ziel war von Anfang an klar: Ich wollte Rezepte, die im Haushalt funktionieren – ohne wenn und aber: ohne den teuersten neuen Backofen, ohne das komplizierteste Zubehör, ohne tiefgreifende Vorerfahrungen, ohne komplexes Detailwissen.“ (S. 9) Das trifft, wage ich zu behaupten, auf die meisten Rezepte nicht zu. Das sind Profi-Rezepte, für die man viel Erfahrung mitbringen muss. Auf jeden Fall kein Buch für Anfänger. Mein Brot war ja noch relativ einfach. Wenn ich mir aber Rezepte anschau, für die etwa zuerst ein Sauerteig produziert werden muss, dann denke ich doch, dass dieses Buch nur für Leser und Leserinnen geeignet ist, die sich schon länger mit dem Brotbacken beschäftigen. Für sie ist es wirklich zu empfehlen. Für die anderen ist es aber, wie gesagt, ein einfach gutes Bilder- und Lesebuch.