



Chad Robertson

DAS BROT ★★★★★

Fotografiert von Eric Wolfinger

AT Verlag 2018 · 304 Seiten · 34.00

978-3-03800-075-4

Ich habe Respekt und Hochachtung vor dem Beruf des Bäckers. Mein Großonkel, geboren 1903, machte 1921 Abitur und wurde Bäcker. Nicht, weil er den Beruf so spannend und interessant fand, sondern weil politische und familiäre Gegebenheiten ihn zwangen, etwas Handfestes zu lernen, das seine Ernährung sichern und ein gewisses Einkommen garantieren konnte. Mein Onkel

Hermann also und seine Frau Anna lebten mit meinen Eltern, meiner Schwester und mir zusammen in einem großen Haus, meinem Elternhaus. Auf der Grundstücksgrenze stand ein „Backes“, das von uns und den Nachbarn ganz selbstverständlich ohne Terminplanung und familiäre Zeitfenster genutzt wurde, um Brot, Platz (Stuten mit Rosinen) und Hefekuchen zu backen. In diesem Backhaus begann mein erstes Zusammentreffen mit Teigwaren. Bei der Vorbereitung der Knetmassen durfte ich mitwirken. Onkel Hermann erzählte mir so einiges über die Entstehung von Brot und Gugelhupf, dass es dazu einen Ansatz braucht, also Sauerteig und oder Hefe und wie dieser gefüttert werden musste. An den Geruch der Laibe und Bleche, die den Ofen verließen, kann ich mich bis heute erinnern!

Mit diesem kindlichen Hintergrundwissen und meiner Neugier auf Anleitung zur Herstellung leckerer Brote nehme ich das Buch in die Hand und lese auf den ersten knapp 30 Seiten die – zugegebenermaßen interessante – Lebensgeschichte von Chad Robertson, wie 2002 die Tartine Bakery in San Francisco entstand und dass Eric Wolfinger, der Fotograf, 2005 ohne jegliche Backerfahrung sich im Backhandwerk versuchen wollte, weil der Tagesablauf eines Bäckers in der Tartine Bakery gut mit dem des Surfers Wolfinger harmonierte. Nun ja, hierzulande wird es nicht viele Bäcker geben, die mit Surfern über ihre so unterschiedlichen Lebensrhythmen diskutieren, geschweige diese koordinieren können.

Das Kapitel 1 des Buches „Das Brot“ soll nun endlich das Grundrezept des legendären Country Breads preisgeben, und ich bin sehr gespannt. Dieses sagenhafte Brot mit luftiger Krume und knuspriger Kruste wird nur mit Sauerteig, also ohne Hefe, hergestellt, mit unterschiedlichen Vorteigen (Poolish) variiert und unter Beimischung von verschiedenen Mehlen, Sahne, Grieß, Butter und Eiern zu beispielsweise Pain Tordu (Wurzelbrot), Fougasse (einem französischen Fladenbrot) oder zu English Muffins verarbeitet.



Die Beschreibung des Sauerteigansatzes lässt mich zwar ein wenig grübeln, ob ich mit den Mengen- und Zeitangaben zurechtkomme: Wie groß ist eine kleine Schüssel, wieviel ist eine Handvoll und erkenne ich den Geruch nach 2 bis 3 Tagen, also vor der ersten Fütterung, als unangenehm stinkend (wie reifer Käse) oder deutlich sauer?

Ich folge also den nicht sehr eindeutigen Anweisungen und bin erstaunt, dass sich in den ersten Tagen mein Sauerteigansatz planmäßig entwickelt, wenngleich mich ärgert, dass ich jeweils 80 % des Teiges vor der nächsten Anfütterung wegwerfen soll. Dazu kommt es jedoch nicht. Nach wenigen Tagen ist Schluss. Mein Sauerteig hat seine biologische Aktion eingestellt. Anscheinend waren die Mengenangaben für einen Bäckerlehrling wie mich zu dürftig.

Währenddessen nehme ich mir die weiteren Kapitel im Buch vor, die sich mit Pizza, Brot aus Hartweizen und Vollkornweizen, Baguette, Croissant und Brioche befassen. Ein weiterer Abschnitt widmet sich dem so genannten alten Brot. Obwohl das Rezept der Aioli nur eine Scheibe altes Brot enthält und für mich nicht wirklich für eine Verwertung geeignet scheint, gibt es überdies eine Reihe von interessanten Verwendungsmöglichkeiten für nicht mehr ganz frische Baguettes, Croissants und Brotscheiben. Die Rezepte sind breit gefächert, von der französischen Zwiebelsuppe über Hummus, Gazpacho bis hin zu Banh Mi, einem Sandwich à la Vietnam. Selbst der Affogato, den wir hierzulande als eine im Espresso versunkene Eiskugel kennen, wird mit Zimttoast aus altem Brot aufgepeppt.

Den (süßen) Abschluss bilden Liz's Konfitüren. Allerdings kann ich der Beschreibung ihrer Marmelade nichts Neues abgewinnen. Außer der Erklärung über die grundsätzliche Herstellung von Konfitüren, die wahrscheinlich allseits bekannt ist, gibt es Hinweise auf Früchte mit unterschiedlichem Pektingehalt und ein Grundrezept.

Nach dem Register mit vielen Stichworten schließt sich noch eine Abhandlung über die verwendeten Mehlsorten an. Nützlich, um die Backergebnisse von Chad Robertson nachzuvollziehen, unpraktikabel, da diese Mahlgrade für Mehl in der beschriebenen Form in Deutschland eher nicht oder nur selten zu kaufen sind und selbst gemischt werden müssten.

Mein Fazit zum Buch: Über weite Strecken interessant, empathisch und ansprechend. Mit vielen Schwarz-Weiß-Fotos zum „Hand“-Werk Brotbacken. Aber ganz sicher kein Buch für jeden, der einfach und insbesondere schnell ein leckeres Brot herstellen möchte.