



Alles Sauerteig, oben: Semolina (li) und Roggendinkel (re) vom brotbruder, Freiburg. Unten: Basler Büürli von bread

Mehr vom Weniger

Zeig mir dein Brot und ich sage dir wer du bist

Zu den erfreulichen Erscheinungen der Zeitenwende gehören die Neobäcker. Konsequente Handwerker, die dank einer radikalen Reduktion ihres Sortiments ausschließlich Spitzenqualität produzieren. Bei den Neobäckern gibt es keine mit Vogelfutter veredelten Mondphasenbrote, keine matschigen Obstkuchen, keine Konfiserieversuche und Käsewecke mit Trauerrand.

Neobäcker haben verstanden, daß gerade im Genußhandwerk ein Weniger die Chance zur Spitzenqualität bietet. Aber damit fängt neues Backen erst an. Neben herausragendem Können, sorgsam gepflegtem Sauerteig, langer Teigführung und Geschmackssicherheit, gehören auch frisches Denken und eine gehörige Portion unternehmerischer Mut dazu, der bei der dunklen Kruste längst nicht aufhört. Standort, Preise, Präsentation und Mitarbeiter müssen zusammenpassen. Massivholzregale aufstellen, Handwerksbäcker auf eine Tüte drucken und Kunden duzen reicht jedenfalls nicht. Schließlich hat jedes Brot ein Gesicht, in dem der Kunde lesen kann, Kruste und Krume lassen hinter jede Fassade blicken.

Wie Qualität schmeckt, zeigen zwei Referenzadressen im Südwesten: *bread* am Blumenrain 32 in Großbasel (unweit vom Hotel Trois Rois) ist ein Neobäcker, bei dem das Mehr vom Weniger zum Programm wurde: in dem asketisch gestylten Ladenlokal (mit rückwärtig integriertem Abend-Bistro) gibt es nur eine Sorte Weizensauerteigbrot in vier Formaten, „im Holzofe fascht schwarz bagge“: Büürli, Pfänderli, Mehrpfänder und ein extrem schlankes Baguette. Die kastanienbraun bis nachtschwarze Kruste vereint einen Strauß an Röstaromen, die wilde offene Porung der Krume spricht für sich. Ein Brot als Offenbarung, die bald eine Woche anhält und jeden Tag etwas anders schmeckt.

Im Freiburger Stadtteil Wiehre setzt die Neobäckerei *brotbruder* neue Maßstäbe an altbekannter Stelle. Im Haus der ehemaligen Gesellschafts-Bäckerei Bühler bietet Brotbruder Michael Schulze Spitzenqualität bei beachtlicher Sortimentsbreite, inklusive sehr genießbarer Brezeln nach Schwäbischer Manier (dünne Ärmchen, dicker Leib). Unter anderem begeistert ein hervorragend durchgebackenes, komfortabel zu schneidendes Roggendinkelvollkorn, dezent aromatisiert mit Fenchel, Kümmel und Koriander. Gebacken als flacher Laib in kapitalen Formaten bis zu sieben (!) Kilo. Die Hartweizenspezialität „Semolina“ eignet sich hervorragend zum Rösten dünn geschnittener Scheiben und somit als ideale Basis für flotte Schnittchen jeder Art. Danke Bruder, alles gut gemacht!

Weil gutes Brot zu den Fundamenten des guten Lebens zählt, möchte ich alle Leser dieser Kolumne bitten, mir **besondere Adressen mitzuteilen**, die exemplarisch für das neue Backen sind. Es geht mir dabei nicht um jene Adressen, die auch ein, zwei gute Brote zustande bringen. Es geht um radikale Konsequenz, um Bäcker, die sich entschieden haben, ausnahmslos Spitzenqualität herzustellen – gleich ob eine Sorte Brot oder mehr. Auch Hinweise zu exzellentem Kleingebäck wären von Interesse. Ich möchte die Adressen kritisch sichten, auf das ein kleiner, feiner Brotbegleiter daraus werde, der aktualisiert wird und – wenn genug Gutes zusammenkommt – zum kostenlosen Download bereit steht. Hinweise, gerne mit Kommentar zum Sortiment und ein, zwei Fotos bitte an: info@oaseverlag.de

> **Veranstaltung** In der Rainhofscheune Kirchzarten moderiert Buchhändlerin Sibylle Steinweg am Freitag, 07.10. ab 19.30 Uhr ein Tischgespräch mit Jutta Rothe (Raumgestalt, Bernau), Wolfgang Wochner (Holzverarbeiter) und Wolfgang Abel. Wir sprechen über Handwerk und Qualität, Haltung und Produkte, die unseren Lebensraum gestalten. Brot und Wein gibts auch; Anmeldung: Buchladen-Rainhofscheune.de