

BROT

DER
FEINSCHMECKER

FOODIE

WISSEN, WAS SCHMECKT

N°04 — WINTER 2023/24



Es werde Brot!

Alles über das beste Lebensmittel der Welt

Ein Laib wird zur Lampe · So geht Sauerteig · Rezepte von Blogger Jo Semola · Aufbackbrötchen im Profi-Test · Plus: Rezepte vegan & klassisch · Weintipps · City-Trips · Filterkaffee · Start-ups

DE € 6,50 • Österreich € 7,50
Schweiz sfr 12,30 • BeNeLux € 7,70
F/I/E/P € 8,40

FOODIE



Natürlich besser leben.



Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend und angenehm im Geschmack wird Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beste Voraussetzungen für unbeschwerte Lebenslust.

www.fachingen.de/hydrogencarbonat

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Editorial



JULIUS SCHNEIDER & VERENA KASSUBEK
haben Foodie neu gedacht

Foodie erzählt Geschichten. Über gutes Essen, hochwertige Lebensmittel und die Menschen dahinter. Die neu konzipierte Ausgabe hat jetzt einen Schwerpunkt. Den Anfang macht Brot. Doch was macht es so besonders? Brot kann helfen, meint der Blogger Jo Semola über seinen Weg aus dem Burn-out. Brot kann motivieren, lässt uns Ava Celik wissen, die zwei Jahre nach dem perfekten Rezept für glutenfreies Brot suchte — und es fand. Brot kann verbinden, zeigt ein junger Bäcker, der den Familienbetrieb in die Zukunft führt. Brot kann auch leuchten, zumindest wenn es ein Düsseldorfer für die Ewigkeit konserviert. Brot kann auffallen, wenn Brotboutiquen es stilvoll in ihren Schaufenstern präsentieren. Und schließlich kann Brot natürlich richtig gut schmecken, wenn man weiß, wie man es zubereitet. Dafür gibt es in dieser Ausgabe super Rezepte und eine Anleitung für die Königsdisziplin: Sauerteig. Wer dennoch nach Abwechslung zu dem hochemotionalen Thema sucht, kann sich über die veganen Rezepte von Rosa Roderigo freuen oder gedanklich nach Hamburg und Tirana reisen. Weinempfehlungen für jeden Tag gibt es on top!

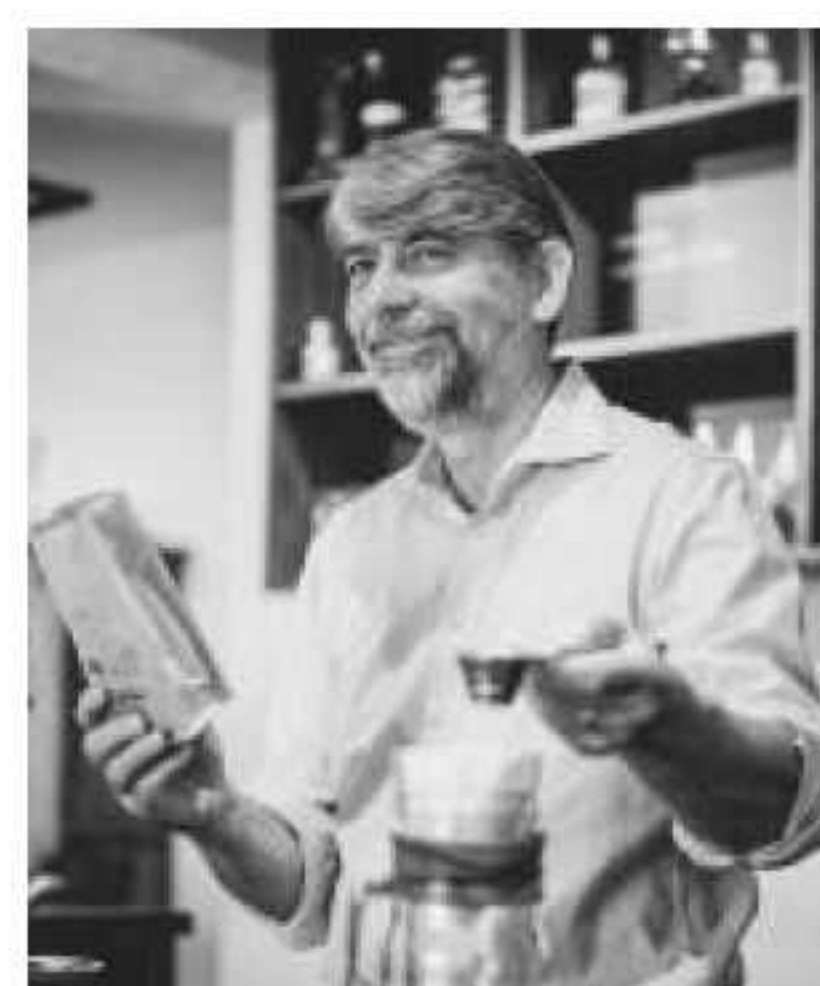
Wir haben viel Herzblut, Schweiß und Hirnschmalz in dieses Heft gesteckt, damit es seinem Titel gerecht wird. Viel Spaß beim Lesen, Backen, Kochen und Reisen.

Verena & Julius

Weitere Foodie-Storyteller



KATHARINA MATHEIS liebt alles, was mit Trauben zu tun hat. Als Redakteurin und geprüfte Sommelière verkostet sie jedes Jahr Hunderte von Weinen und verrät uns ihre Favoriten für jeden Tag.



KERSTEN WETENKAMP kennt die besten Röster, testet die neuesten Espresso-Maschinen und ist in der Redaktion als Barista bekannt. Er gibt uns ein Update beim Trend Filterkaffee.



JESSICA JUNGBAUER reist mit ihrem Van durch die Welt und spürt kulinarische Geheimtipps auf. In dieser Ausgabe teilt sie ihre Eindrücke aus Tirana in Text und Bild. Auf nach Albanien!

Inhalt

ES WERDE BROT!

12 Schwerpunkt

Wenn Brot dich anguckt

14 Lampen aus Brot

Wie Laibe erleuchten

17 Debatte

Frühstücksei: Köpfen oder klopfen?

18 Basics

Brotsprache verstehen,
Sauerteig ansetzen

24 Foodspots

Die leckersten Stullen
im Land

28 Generationswechsel

Wenn der Sohn die
Bäckerei umkrempelt

32 Interview mit Jo Semola

Wie ihm Backen aus einer
Krise half – plus drei Rezepte

40 Personality

Frau Dr. Schneider und ihr
Grilled Cheese Sandwich

42 Brotboutiquen

Die neue Art der Inszenierung

48 Test: Aufbackbrötchen

Die Top 5 von Brotsommelier
Tim Lessau

52 Kolumne

Abendbrot früher und heute

54 Auf die Hand

Bánh Mì: das vietnamesische
Baguette

56 Glutenfreie Bäckerei Aera

Warum eine Schauspielerin
zur Bäckerin wurde

59 Start-up Solarbakery

Backen mit Sonnenkraft

62 Fakten

Brot in Zahlen



32 Interview mit Jo Semola



28 Generationswechsel



42 Brotboutiquen

REZEPTE

34 Brot von Jo Semola

Schwarzbrot, Weizenmischbrot & Kartoffel-Dinkel-Brot

80 Veganes Comfort Food von Rosa Roderigo

Rosa kocht ... Kürbiscurry, Rotkohl-Hummus & Semmelknödel

86 Klassisch & vegan

Roulade mit Rindfleisch oder Wirsing

92 Gruß aus Österreich

Marillenknödel, Schnitzel & Gulasch mit Weintipps

AUSWÄRTS ESSEN

64 Weltreise durch Hamburg

Kulinarische Vielfalt von Argentinien über China bis Polen

70 Post aus Tirana

Tipps für Kaffee, Pasta & Wein in Albaniens Hauptstadt

GETRÄNKE

26 Kersten trinkt Kaffee

Handgebrühter Filterkaffee

78 Katharina trinkt Wein

5 Weine, die immer gehen

98 Absacker

Ein Drink mit Rotwein, Rotkohl & Whisky

WAS WIR SO MACHEN

06 Kaffeeorakel

Was sagt uns der Milchschaum dieses Mal?

89 Julius, was gärt?

Scharfes Sauerkraut mit Chili & Ingwer

90 Verena, was geht?

Gurken-Sushi im Instacheck

GIBTS IMMER

03 Editorial

08 Magazin

75 Denk neu

76 aboutfood & Foodie-Box

97 Impressum

98 Vorschau

Fotos: Rabizo Anatolii/stock.adobe.com, Silvio Knezevic, Volker Renner



64 Weltreise durch Hamburg



80 Veganes Comfort Food



26 Kersten trinkt Kaffee

Die Foodie-Redakteur:innen versuchen stetig ihre Latte-Art-Skills zu verbessern — mit mäßigem Erfolg. Von den kuriosen Analysen berichtet hier Redakteur Julius Schneider. Interpretationen gibt es genug



Text: Julius Schneider

Wurst oder Weltstar?

Als ich diesen Cappuccino ins Bürozimmer brachte, hörte ich Kommentare von „Weißwurst“ bis „irgendwie Rasierschaum“. Doch ich sehe etwas ganz anderes: Elvis lebt! Diese Tolle aus Milchschaum, dazu das sanfte Lächeln und die dunklen Augen, die auch die typische Sonnenbrille sein könnten. Wäre dieses Kunstwerk bei der Latte-Art-WM präsentiert worden, hieß es wohl: Return to Sender.

Foto: Verena Kassubek

WEIN AUS DEM BURGENLAND.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Burgenland – eine geschützte
Ursprungsbezeichnung der EU für
österreichischen Qualitätswein.
Burgenländischer Wein wächst unter

der pannonischen Sonne. Einzigartig
und rassig. Hochdekoriert, international
begeehrt und dennoch am Boden
geblieben. oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.



EIN KIMCHI FÜR ALLE

Offizielle Zahlen über den Kimchi-Appetit in Deutschland gibt es nicht, aber er muss groß sein. Anders ist es nicht zu erklären, dass der fermentierte Weißkohl in der größten Drogeriekette des Landes zu finden ist. Klassisch zubereitet mit Bio-Gemüse und Chili trifft er unseren Geschmack. Mit etwas mehr Schärfe wäre er sogar noch besser.
→ www.dm.de

5 Minuten bis zum YUM!

Für gute Ramen stehen wir stundenlang an — oder warten fünf Minuten. So lange dauert es, bis die veganen Instant-Ramen von Yummy fertig sind. Viel Geschmack und gute Zutaten, dafür ohne Geschmacksverstärker, Palmöl und künstliche Aromen. Die Vollkornnudeln haben Biss und halten satt. Wir gehen trotzdem ab und zu ins Ramen-Restaurant.
→ www.yummyeats.co



FINDEN WIR GUT!



Ein bunter Mix von Produkten bis zum Podcast, die uns besonders gefallen — und allen Foodies Freude machen

GUTER KAFFEE FÜR EINE BESSERE WELT

Die Köpfe hinter Alrighty Coffee haben über 30 Jahre Erfahrung im Kaffee-Business und nutzen diese für eine sehr gute Sache — sie unterstützen Underdogs. Also Kaffeebauern und -bäuerinnen, die auf dem Weltmarkt keine Chance haben, weil sie zu jung sind, zu wenig ernten oder weil sie Frauen sind. Traurig, aber wahr. Außerdem werden lokale Projekte in afrikanischen Regionen unterstützt, die auf dem Kaffeemarkt keine Rolle spielen. Das schmeckt uns — und der Kaffee übrigens auch. → www.alrighty.coffee





WIE BUTTER, NUR VEGAN

Jetzt könnten manche fragen: Ist vegane Butter nicht einfach Margarine? Doch das würde Eleplant nicht ganz gerecht werden. Neben Kokos- und Kakao-fett sowie Rapsöl sorgt eine besondere Zutat für den cremig-buttrigen Geschmack: Haferdrink. Klingt gut? In einem Redaktions-Tasting wurde die Alternative für echte Butter gehalten. → www.eleplant.de



Mate & Secco: Die neue Trink-Kultur

Was ist, wenn eine Band und eine Surf-Community einen Drink entwickeln? Genau, kann nur was werden! Mitglieder der Band Bukahara und der Community surf.kologne wollten Sekt-Mate endlich in einer Bar trinken. Doch das Getränk, das sich viele zu Hause mischen, gab es nicht abgefüllt. Aus einer Schnaps-idee entstanden das Rezept und die passende Bar. Im Kölner „SpritZ“ gibt es die Mische nun in der Flasche und vom Fass. Schmeckt durch milden Tee auch denen, die eigentlich keine Mate-Limos mögen. → www.matespritz.de



KULINARIK AUF DIE OHREN

Ihre Leidenschaft für gutes Essen teilen die Köchinnen Zora Klipp und Hanna Reder nicht nur beim Kochen, sondern jeden Dienstag in ihrem Podcast „Doppelrahmstufe“. Sie sprechen über ihre Kochausbildung, aktuelle Jobs, Foodtrends und Urlaubsinspirationen. Außerdem verraten sie in jeder Folge ihre drei Lieblingslebensmittel. → doppelrahmstufe.podigee.io

Liebe auf den ersten Biss

In unserer Redaktion bekommen wir nicht genug von „Nut perfect“. Die Nüsse schmecken ziemlich perfekt. Sehr knackig, frisch und sie wurden unter fairen Arbeitsbedingungen geerntet und zum Schalen nicht um die halbe Welt geflogen. Auch die Trockenfrüchte haben Suchtpotenzial. → www.nutperfect.com

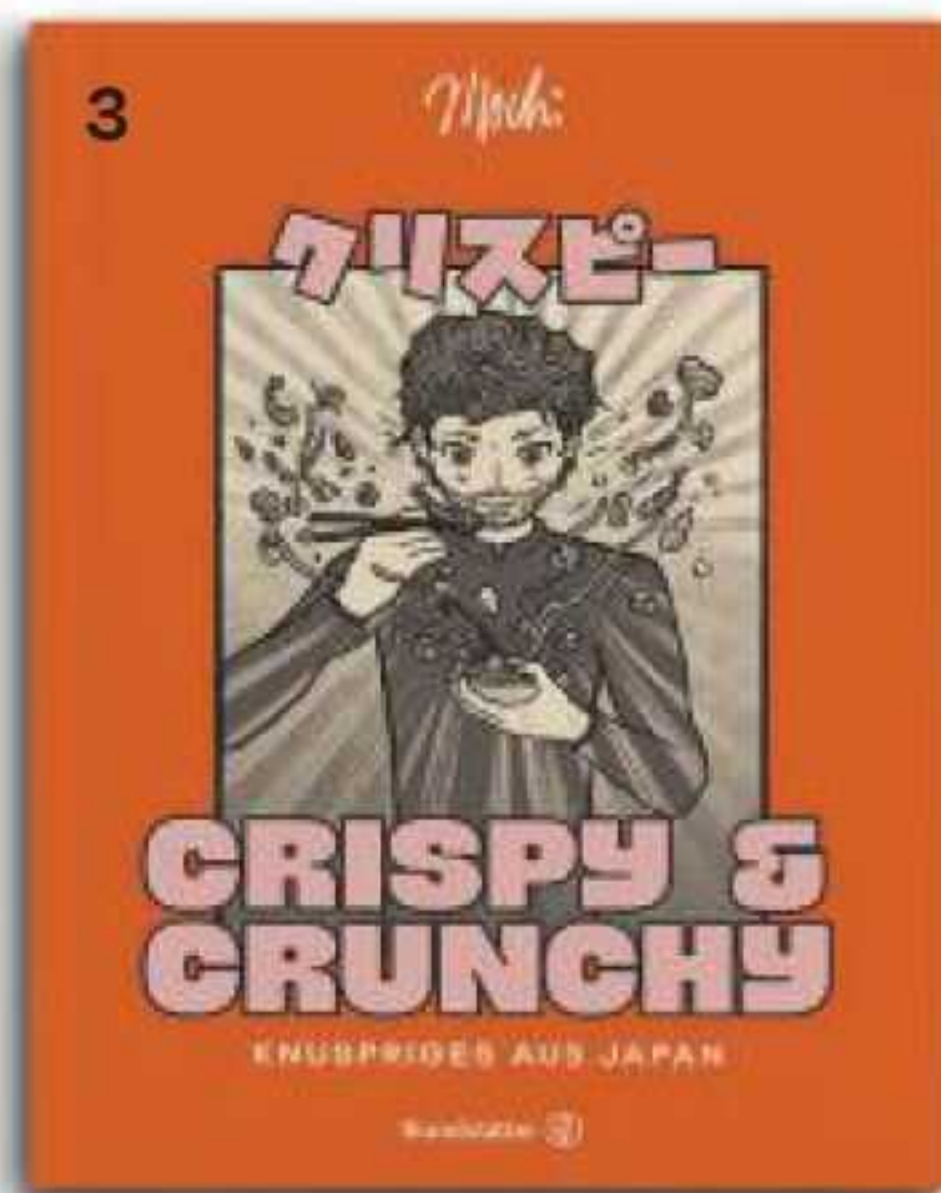


ERST LESEN, DANN KOCHEN

1. In ihrem Buch „Kunst kochen“ nimmt Felicity Souter den Titel wörtlich und zeigt 52 Gerichte, die durch Werke von Picasso, Rothko, Klimt und vielen anderen Künstler:innen inspiriert sind. Etwa Birria-Tacos mit Feta — frei nach Frida Kahlo und „Die Sonne und das Leben“. **€ 36, Prestel**

2. Catharina Bernhardt betreibt das vegane Restaurant „Happenpappen“ in Hamburg und der Titel ihres ersten Kochbuchs „Schmacht“ lässt erahnen, mit welchen Gerichten ihr euren Hunger stillen könnt. Zum Beispiel mit einem Croissant mit gebratenen Austernpilzen, einer Knödel-Bowl oder einer Buchweizentarte mit Heidelbeeren. **€ 39, Ankerwechsel**

3. Das Buch „Crispy & Crunchy“ zeigt, dass aus einer Fritteuse nicht nur gute Pommes kommen können. Bei den knusprigen Gerichten steht die japanische Küche im Mittelpunkt: Panko Onsen Ei, Okra in Tempura und süß-scharfe Chicken Wings. Heiß, gar nicht so fettig und richtig gut. **€ 35, Brandstätter**



Nie wieder kalter Kaffee

Am Frühstückstisch soll es entspannt zugehen. Dazu passt die meditative Zubereitung des Kaffees in einer French Press ideal. Diese hier von Scanpan im dänischen Design hält das schwarze Gold dank Thermofunktion lange warm. Funktioniert übrigens auch im Homeoffice, auch wenn es dann gerne mal mehr

als die empfohlenen vier bis sechs Tassen pro Tag werden. 1 Liter, **€ 79,80 → www.scanpan.eu**



Wein-Champion 2023



Er ist Physiker, 36 Jahre alt und hatte als Schüler schon das erste Weinbuch in der Hand: Thomas Schäfer aus Stuttgart ist Deutschlands Wein-Champion 2023! Er setzte sich in dem Wettbewerb für Leser:innen an die Spitze, den die Kollegen von Der Feinschmecker gemeinsam mit dem Deutschen Weininstitut (DWI) seit sieben Jahren veranstalten. Fast 300 Weinenthusiasten nahmen an dem Wettkampf teil, der aus theoretischen und praktischen Prüfungen rund um deutschen Wein bestand. Das Finale fand bei den Lauffener Weingärtnern statt. Thomas, gebürtiger Österreicher, ist der jüngste Champion bisher. Cheers! → www.feinschmecker.de → www.deutscheweine.de

GEWINNE, GEWINNE!



Einfach den QR-Code scannen und bis zum 29.02.2024 auf der Foodie-Webseite an unseren Gewinnspielen teilnehmen. Viel Erfolg!

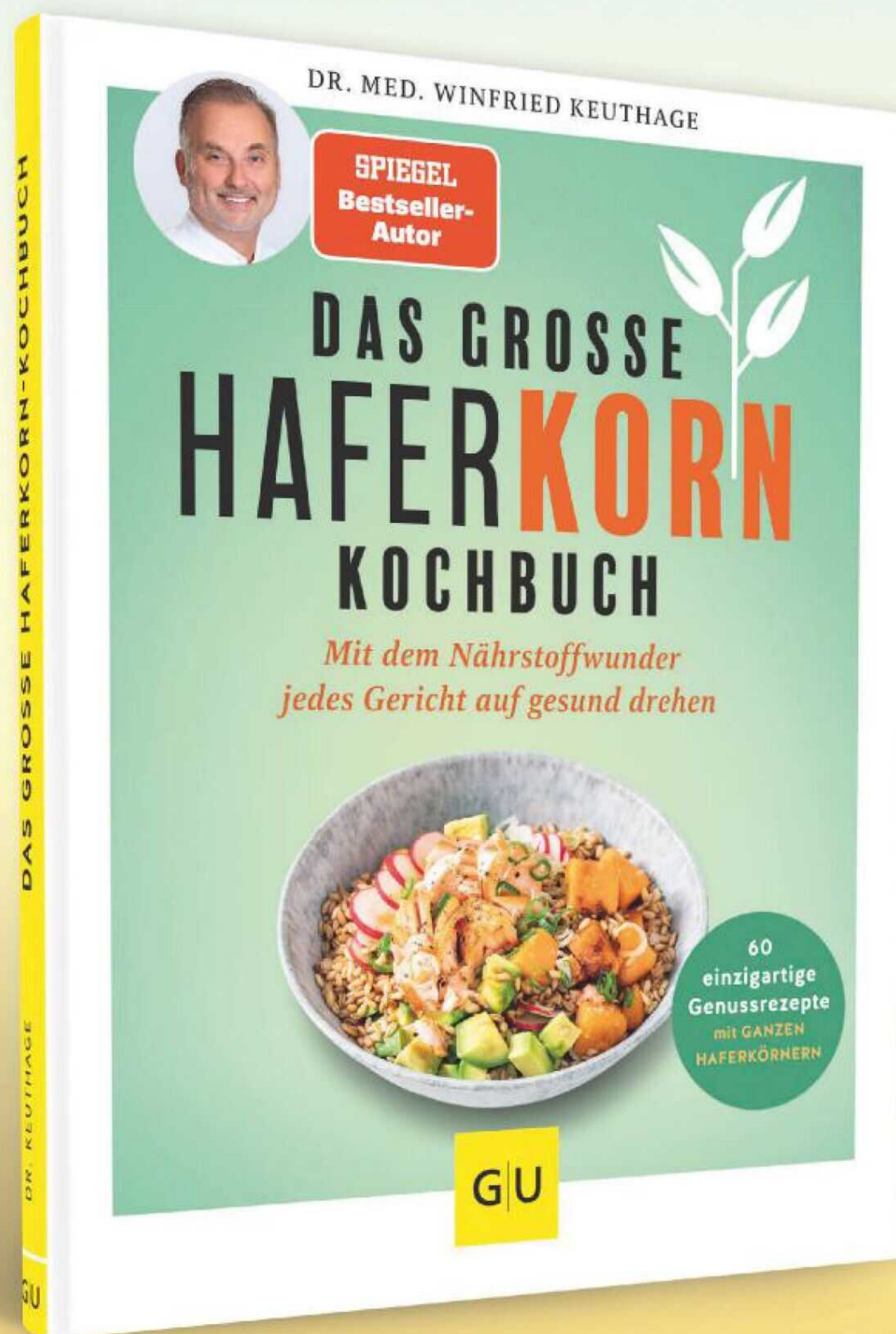
Wir verlosen **DREIMAL** den **P-TOUCH CUBE VON BROTHER**. Was der in einem Food-Magazin verloren hat? Eine ganze Menge, denn Label sind unverzichtbar, um im Vorratsschrank den Überblick zu behalten. Der Text wird per App an den Minidruker geschickt, der nicht nur Etiketten, sondern auch Textilbänder bedrucken kann.

Lust auf mehr Farbe in der Küche? Fissler feiert 70 Jahre sicheres Schnellkochen! Gewinne **EINEN VON ZWEI FISSLER SCHNELLKOCHTÖPFEN** in der Colourblocking Jubiläumsedition. Das spart nicht nur Zeit, sondern schont auch Nährstoffe und Vitamine. Die Vitavit® Premium Jubiläumsedition fasst bis zu 6 Liter — perfekt für die Zubereitung vielfältiger Rezepte in der gesunden und modernen Küche.



Weitere
Varianten
im Kühlregal
erhältlich

GESUNDE ERNÄHRUNG WAR NOCH NIE SO EINFACH!



Entdecke die gesunden und leckeren Vorteile des vergessenen Superfoods Haferkorn im neuen Kochbuch von Diabetologe und Bestsellerautor Dr. med. Winfried Keuthage. Das Beste am Haferkorn ist seine blutzuckerregulierende, cholesterinsenkende und darmstärkende Wirkung, wodurch jede Mahlzeit in ein gesundes Genussgericht verwandelt wird.

Überall, wo es
Bücher gibt – oder
gleich hier entdecken!



SCHWERPUNKT

Brot im Blick



Foto: The Cooking Lab, LLO

LAMPEN AUS BROT



Die Erleuchtung

Frisches Brot und anderes Gebäck sind nicht lange haltbar. Eine kleine Düsseldorfer Manufaktur konserviert es nach japanischem Vorbild für die Ewigkeit — in Form von kunstvollen Lampen

M

Mit ruhiger Hand führt Merlin Cleven die Heißklebepistole am Boden des Baguettes entlang, klebt eine dünne Korkplatte darauf und steckt den Stecker ein – es leuchtet! Dass Merlin sein Geld mit Lampen aus Brot verdienen würde, war nicht geplant.

Der 25-jährige Düsseldorfer ist Leiter von Pampshade, einem kleinen Unternehmen mit drei Mitarbeitenden, die Brot, Brötchen und Gebäck in LED-Lampen verwandeln. Einer dieser Berufe, für die es keine Ausbildung gibt und die meist durch Zufall entstehen. So wie bei Merlin, der eigentlich mal Bäcker werden wollte.

Doch nach fünf Monaten brach er die Ausbildung ab. Das frühe Aufstehen und die Rollerfahrten im Morgengrauen zur Bäckerei waren mit Merlins Liebe zum Sonnenlicht nicht vereinbar. Eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann bei einer großen deutschen Supermarktkette punktete mit angenehmeren Arbeitszeiten, aber Erfüllung fand er nicht. Es war sein Vater, der auf einer Geschäftsreise in Tokio leuchtende Brötchen und Baguettes entdeckte. Peter Cleven, der für eine japanische Firma Maschinen für Bäckereien in Deutschland vertreibt, nahm Kontakt zu Yukiko Morita auf. Die Japanerin erfand während ihres Kunststudiums die Lampen aus echten Laiben und machte daraus ein Unternehmen mit inzwischen zehn Mitarbeitenden. Merlins Vater nahm einige Exemplare mit nach Deutschland, zeigte sie seinen Kunden und stieß auf große Begeisterung. „Die Bäcker waren fasziniert“, sagt Merlin, „aber noch besser fanden sie es, wenn ihre eigenen Brote erleuchtet werden.“

Es dauerte fast zwei Jahre, bis Vater und Sohn eine deutsche Niederlassung von Pampshade gründen konnten und auch die EU-weite Herstellungslizenz erhielten. Eine Bedingung war, einen Japaner oder eine Japanerin einzustellen, um die Kommunikation zu erleichtern. In Düsseldorf, wo die größte japanische Gemeinde Deutschlands lebt, war das kein Problem. Doch wie werden die Lampen aus Brot so gut wie in Japan? Um die gleiche Qualität zu gewährleisten, flog ein Mitarbeiter von Yukiko für zwei Wochen nach Düsseldorf und führte Merlin, Clara und Makiko, die japanische Mitarbeiterin, in die Kunst der Herstellung ein. „13 bis 16 Stunden Handarbeit stecken in der Produktion einer Lampe“, weiß Merlin. „Dazu kommt noch die

Das luftige Innere
und die zart-
splittrige Kruste
eines Croissants
sind für Merlin eine
Herausforderung



Alles strahlt: Obwohl Merlin Cleven seine Bäckerlehre abgebrochen hat, verdient er heute sein Geld mit Brot

Trocknung von mehreren Wochen.“ Am Anfang steht ein frisch gebackenes Brot. Der Boden wird herausgeschnitten und das Innere entfernt. Nur so viel, dass die Form erhalten bleibt und die Kruste nicht zusammenfällt. Über zwei Wochen bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit wird das Wasser entzogen, um das Brot haltbar und stabil zu machen.

„Ich höre oft die Frage, ob die Lampen schimmeln. Aber das ist ausgeschlossen“, sagt Merlin. Nach dem Trocknen trägt er von außen Epoxidharz auf, damit die Form für immer konserviert ist. Im Inneren beginnt dann die Feinarbeit: Die getrocknete Krume muss vorsichtig entfernt werden. Teppichmesser, Minischleifmaschine und Holzspatel haben sich bewährt. Damit die Brote möglichst natürlich aussehen, ist die Außenwand unterschiedlich dick – an der dünnsten Stelle nur drei Millimeter. Etwas zu viel Druck und die Kruste platzt auf. Ist die Feinarbeit getan, bekommt das hohle Brot von innen eine Schicht aus Harz. Beliebt, aber mit Abstand das schwierigste Gebäck sind Croissants. Denn das,



Durch Handarbeit und Kunstharz wird ein Dinkelbrot zum ewigen Symbol für Backkunst

Yukiko Morita erfand die Lichtskulpturen während ihres Kunststudiums und beschäftigt heute zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

was sie auszeichnet – ihr luftiges Inneres und die zartsplittrige Kruste – werden für Merlin und seine Kolleginnen zur Herausforderung. „Es braucht viel Übung, ein Croissant auszuhöhlen und zum Leuchten zu bringen, aber es ist möglich“, erzählt Merlin. Der LED-Streifen, der das Innere erhellt, stammt von Yukiko Morita, ebenso wie die Batteriemodule mit nur einer LED für kleinere, kabellose Backwaren. Ursprünglich basierte ihre Idee auf Nachhaltigkeit, denn anfangs verwendete sie nur Brot, das weggeworfen werden sollte. Inzwischen ist sie davon abgekommen. Es werden Laibe gebacken, die nie gegessen werden, weil sie leuchten sollen. Ist das Verschwendung? „Ich verstehe den Gedanken, aber wir werfen nichts weg, wir schaffen etwas Neues, ein ewiges Symbol für Handwerk und Kultur“, sagt Merlin.

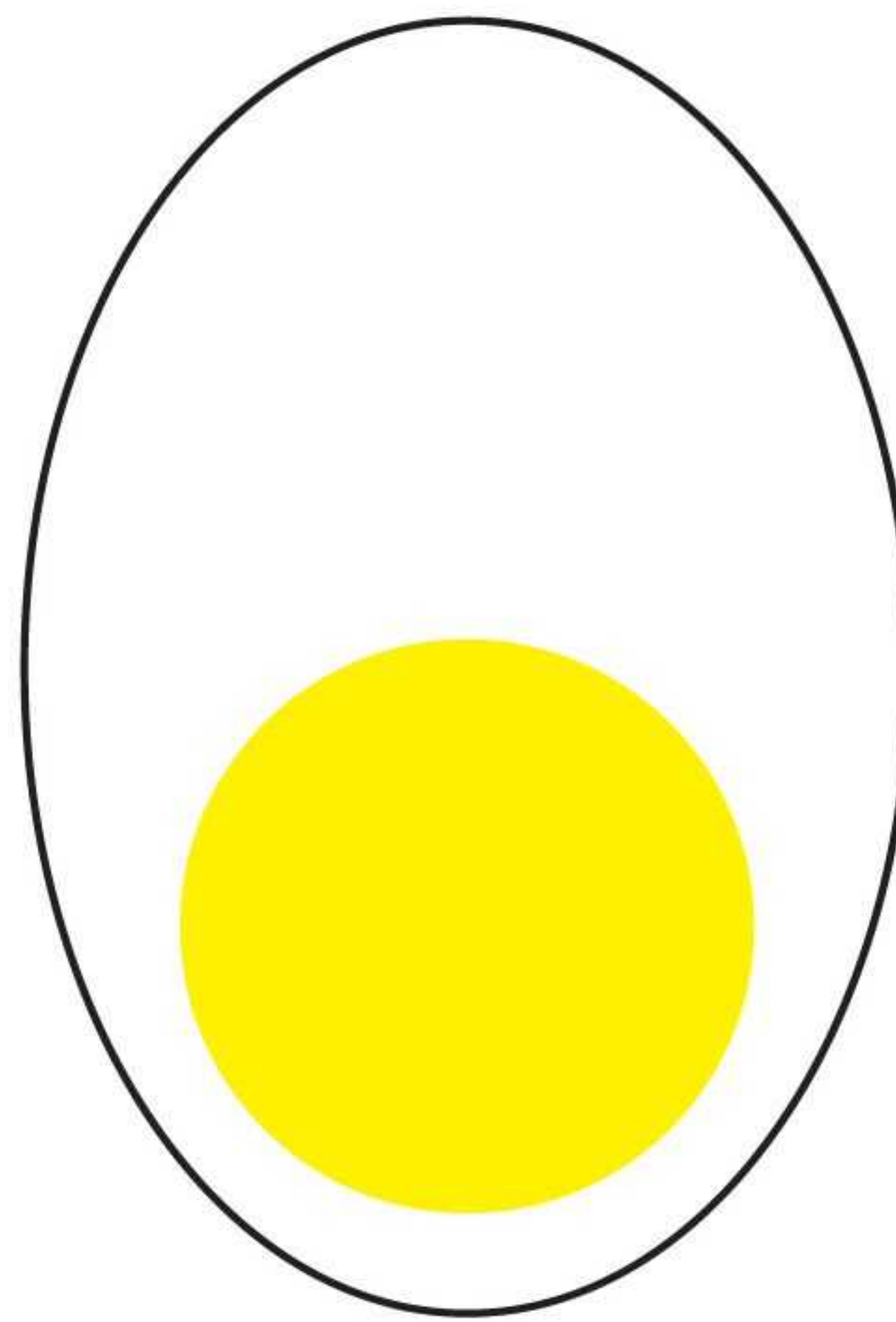
In einigen Bäckereien und Cafés strahlen bereits Baguettes oder Croissants von den Wänden. Doch auch Hobbybäcker:innen können ihr Backwerk verewigen lassen. Damit das funktioniert, sind drei Versionen eines Brotes nötig. „Die Arbeit ist so fragil, da kann schnell etwas kaputt gehen“, weiß Merlin aus Erfahrung. Solange der Hype ums eigene Sauerteigbrot nicht zu Ende ist, dürften sie bei Pampshade genug zu tun haben. Das eigene Backkunstwerk kann nun nicht nur auf Instagram Eindruck machen, es leuchtet heller denn je – und für immer. ●



Fotos: Pampshade, Oliver Schwarzwald

Klopfen oder köpfen?

Ein Thema, zwei Meinungen — diesmal scheiden sich die Geister am Frühstücksei. Julius und Verena essen ihr Ei am liebsten zum Brot, haben aber ihre ganz eigene Methode, um es zu öffnen



Verena schreibt ...
Sanft in den Sonntag

Seit ich mich erinnern kann, wird die Schale vom sonntäglichen Frühstücksei in meiner Familie mit einem Löffel oder dem Ende eines Messers sanft klopfend angebrochen. Ich weiß noch genau, wie mein Vater mir den Prozess zum ersten Mal erklärte: „Nicht zu hart klopfen. Gerade so, dass die Schale bricht.“ Ich habe jedes Mal den melodischen Takt seines Klopfens dabei im Ohr. Danach wird sorgsam das Mosaik der Eierschale abgepellt. Obwohl in meiner Familie die perfekte Kochzeit für Eier bekannt ist, wird der erste Löffelstich prüfend abgewartet und anerkennend genickt, wenn alles stimmt. Für mich muss das Eiweiß fest sein und das Eigelb flüssig. Je nach Größe variiert die Zeit zwischen fünf und sechs Minuten. Als ich dann zum ersten Mal bei den Eltern einer Freundin gefrühstückt habe, war ich entsetzt, als sie brutal den Kopf des Frühstückseis abschlugen. Keine Spannung, kein Nicken, einfach nur ein brutales Köpfen. Das hatte mit der sanften Tradition nichts mehr zu tun. Ich frage mich immer noch, warum am Sonntagmorgen so eine Hektik herrschen muss? Zeitersparnis ist am Frühstückstisch für mich einfach kein Argument. Deswegen klopfe ich bis heute, auch wenn ich mir selbst nur noch selten ein Frühstücksei koche. Am liebsten esse ich es zu Hause in meiner Heimat. Dort, wo das Ei noch wertgeschätzt wird.

Julius schreibt ...
Eins mit dem Ei

Wer Eier essen möchte, muss die Schale entfernen. Für weich gekochte Frühstückseier empfehle ich die Köpf-Methode – ein nahezu unmögliches Unterfangen. Es gleicht einer physikalischen Grenzerfahrung, wenn die Klinge eines stumpfen Frühstücksmessers auf eine harte, gerundete Oberfläche trifft und diese zerteilt. Was von außen wie ein barbarischer Hieb auf ein wehrloses Ei aussieht, ist in Wirklichkeit chirurgische Präzision am Frühstückstisch. Das merke ich aber erst, wenn es mal schief geht. Schlage ich zu hoch an, rutscht die Klinge über das Ei. Zu tief versinkt sie im halbflüssigen Dotter, der sich wie Lava über den Tisch ergießt. Konzentration ist gefragt, für eine Millisekunde werde ich eins mit dem Ei und genieße den Moment, wenn alles ineinandergreift. Die sichere Alternative, mit dem Löffel auf die Eier-Schale zu klopfen und diese dann abzufriemeln, gleicht einer Zeremonie, deren Kern für mich auf das Motto „Erst die Arbeit, dann das Vergnügen“ zurückgeht. Ein Akt, der den Ei-Genuss aus meiner Sicht nur unnötig verzögert. Die ungeübten Eierchirurgen unter uns greifen gern auch zum Eierschalensollbruchstellenverursacher. Eines der Geschenke, die auf ewig weiter verschenkt werden.

BROT BACKEN

Wie ihr Sauerteig selbst herstellt und wo ihr die besten Mehle bestellen könnt, erfahrt ihr hier. Dazu erklären wir die wichtigsten Begriffe beim Backen und empfehlen Tools für zu Hause



Mehl

405, 550, 1370 ... Die Zahlen auf den Mehlpackungen geben Auskunft über den Mineralstoffgehalt. 405er Mehl enthält zum Beispiel 405 Milligramm Mineralstoffe pro 100 Gramm Weizenmehl. Je höher die Zahl, desto mehr Schalenbestandteile wurden vermahlen. Mehle mit höherer Typenzahl sind meist etwas dunkler, enthalten mehr Ballaststoffe und können mehr Wasser aufnehmen.

Tools

WAS BRAUCHE ICH?

Wer zu Hause Brot backen will, braucht nicht viel, aber einige Produkte verbessern das Ergebnis und erleichtern die Arbeit mit dem Teig


TIPP

REISMEHL

Wenn Brotteig aus dem Gärkorb gestürzt wird, kann es passieren, dass der Teig einreißt und euer Brotlaib kaputt geht. Das kann verhindert werden, indem der Gärkorb vorher mit Reismehl ausgestäubt wird.

1 TEIGKARTE

Ein Cent-Artikel, den wohl jeder Bäcker als seinen wichtigsten Helfer bezeichnen würde. Mit der flexiblen Kunststoffkarte lassen sich Teige teilen und formen oder Schüsseln auskratzen. Die Metallausführung eignet sich zum Teilen größerer Teilmengen.

2 TEIGMESSER

Es gibt verschiedene Varianten von Teigmessern, die meisten bestehen aus einem Holzgriff und einer Rasierklinge. Die braucht ihr, um den Teig sauber und zügig einzuschneiden, damit das Brot an der gewünschten Stelle aufreißt. Ein Teppichmesser aus dem Baumarkt funktioniert auch.

3 KNETMASCHINE

Ein Gerät, das nicht unbedingt notwendig ist, aber viel Arbeit abnimmt. Da das Teigmischen für jede Maschine ein Kraftakt ist,

sollte es ein robustes Modell sein, dessen Teile sich leicht reinigen lassen. Wir haben gute Erfahrungen mit der GRAEF MYestro gemacht. Sie läuft leise, knetet Teige bis zu drei Kilo und hat eine mitlaufende Uhr, die sich als sehr hilfreich erwiesen hat. Handrührgeräte mit Kneithaken eignen sich auch, aber feste Teige sind für die kleinen Motoren meist ein Problem.

4 BACKSTEIN/TOPF

Für richtig gutes Brot ist ein Backstein oder -Stahl sehr empfehlenswert. Dieser wird mitaufgeheizt, speichert die Wärme und gibt sie an den Teig ab. Dadurch entsteht ein schöner Ofentrieb und das Brot gewinnt an Volumen. Gute Ergebnisse erzielt man auch mit Brot, das in einem gusseisernen Topf gebacken wird. Hier entfällt das Bedampfen (siehe S. 20), da der Wasserdampf im Topf entsteht.

5 GÄRKORB

Im Gärkorb entsteht die Form des Brotlaibes. Wer keinen hat, kann auch eine Schüssel nehmen, die mit einem Tuch ausgelegt ist, das mit Reismehl bestäubt wurde. Im Bild sind Gärkörbe aus Peddigrohr, aber auch Holzschliff ist ein beliebtes Material.

6 DIGITAL-THERMOMETER

In vielen Rezepten wird sowohl die Wasser- als auch die Teigttemperatur angegeben. Auch wenn dies nicht der Fall ist, lohnt es sich, beide zu kennen. Das geht nur mit einem Digitalthermometer.

7 DIGITAL-WAAGE

Mehl, Wasser, Salz, Hefe, Sauerteig, Nüsse, Saaten ... Es gibt nichts, was beim Brotbacken nicht gewogen wird – unbedingt empfehlenswert.

Das ABC des Backens

BÄCKERLATEIN

Bäcker:innen haben ihre eigene Sprache und verwenden Begriffe, die unverständlich sind oder im Kontext von Brot seltsam wirken. Damit ihr Brotrezepte auf Anhieb versteht, haben wir hier die wichtigsten Bezeichnungen erklärt



AUSBUND

Die Stelle, an der das Brot beim Backen aufreißt. Durch Einschnitten des Teiges kann die Stelle vorgegeben werden.

AUTOLYSETEIG

Durch die Autolyse verquellen Stärke und Eiweiße mit Wasser. Dadurch wird das Klebergerüst von Weizenteigen aufgebaut, was die Knetzeit verkürzt und die Teigstabilität erhöht.

BÄCKERPROZENT

In einigen Rezepten findest du Prozentangaben neben den Zutaten. Diese sind besonders hilfreich, wenn du mehrere Brote backen und das Rezept hochrechnen möchtest. 100 % bezieht sich immer auf die Mehlmenge. So kannst du ganz einfach die Mengenverhältnisse anpassen, ohne das Rezept zu verändern.

BRÜH-QUELLSTÜCK

Für ein Brühstück werden Zutaten wie Getreide, Saaten, Trockenfrüchte, Getreideschrot oder gemahlenes Altbrot mit kochendem Wasser übergossen, um einige Stunden oder über Nacht (im Kühlschrank) zu quellen. Ein Quellstück funktioniert mit warmem oder kaltem Wasser. Beide Methoden erhöhen den Wassergehalt des Brotes und verbessern die Saftigkeit.

BEDAMPFEN/SCHWADEN

Zu Beginn des Backvorgangs muss Dampf erzeugt werden. Durch die hohe Luftfeuchtigkeit im Ofen bleibt die Kruste elastisch, das Brot kann gut aufgehen und aufreißen. Wichtig ist, dass das Wasser schlagartig verdampft. Dazu eine kleine ofenfeste Form mit Edelstahlschrauben oder Steinen füllen, in den Ofen stellen und aufheizen. Zuerst das Brot in den Ofen schieben, dann schnell 50-60 ml Wasser in die Form gießen und sofort die Tür schließen. Nach 15 Minuten Backzeit die Ofentür öffnen und den Dampf abziehen lassen.



DEHNEN UND FALTEN

Dieser Schritt ist sehr wichtig, da er die Struktur des Teiges strafft. Dazu die Hände leicht anfeuchten, damit der Teig nicht an euren

Händen klebt. Den Teig an einer Seite hochziehen und zur Mitte hin falten, den Teig um 90 Grad drehen und den Vorgang wiederholen, bis der Teig straff ist.

EINSCHIESSEN

Um den fertig gereiften Brotteig auf den heißen Stein oder Stahl zu bringen, am besten mit Backpapier arbeiten. Dieses auf ein flaches Blech oder einen Einschießer legen, darauf den Teig geben und eventuell einschneiden. Auf dem Backpapier rutscht das Brot mühelos in den Ofen.

FALLEND BACKEN

Nach 10 bis 15 Minuten wird die Temperatur reduziert und das Ausbacken beginnt. Dadurch wird eine zu schnelle Bräunung vermieden und der Geschmack von Kruste und Krume verbessert.



FENSTERTEST

Um das Klebergerüst des Teiges zu beurteilen, bietet sich der Fenster-test an. Dazu wird nach dem Kneten ein kleines Stück Teig entnommen

und mit Daumen und Zeigefinger vorsichtig auseinandergezogen. Reißt der Teig schnell, muss weiter geknetet werden. Bildet sich ein stabiles Häutchen, das so dünn ist, dass man fast hindurchsehen kann, ist der Teig gut ausgeknetet.

STOCK- UND STÜCKGARE

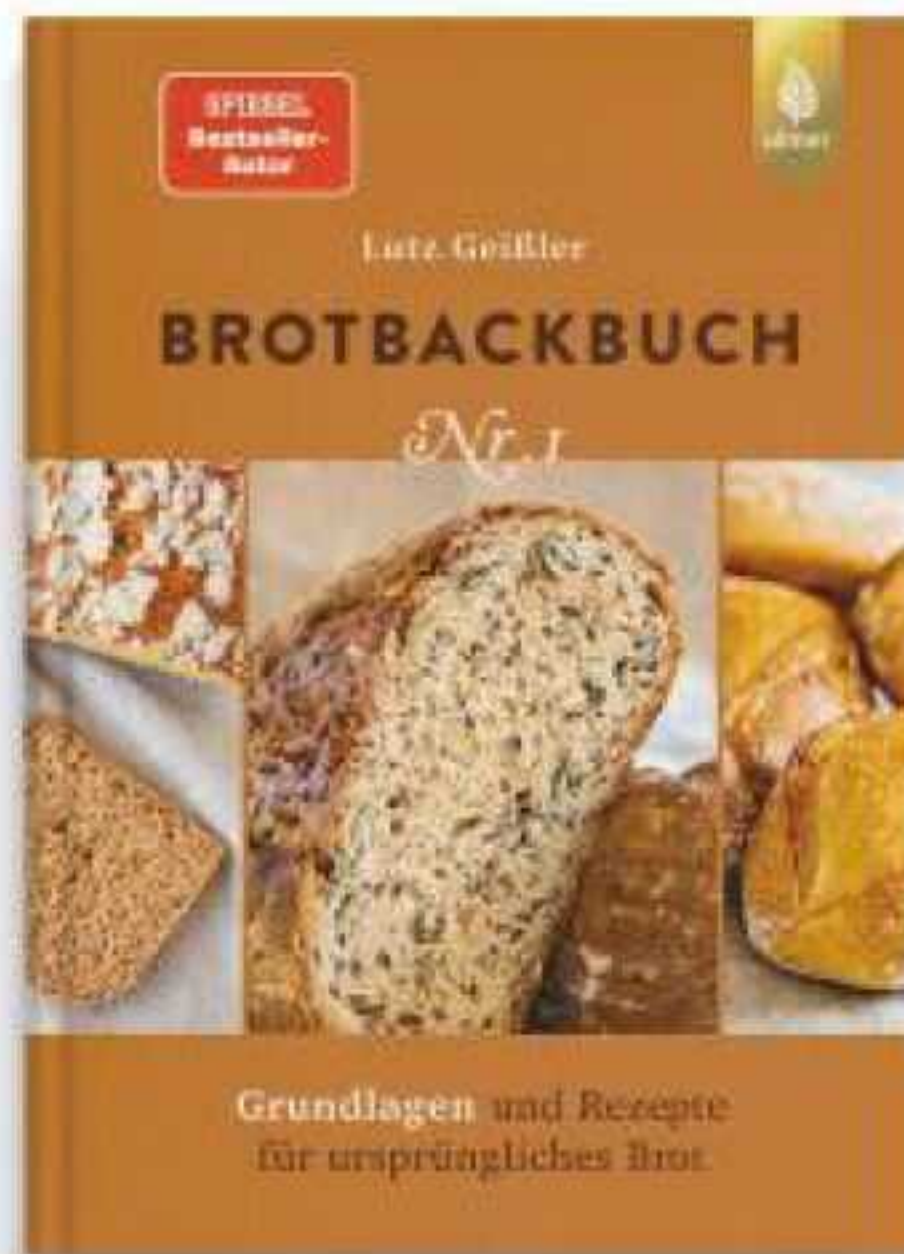
Unter Stockgare versteht man die Ruhephase, nachdem der Teig gut ausgeknetet ist. Als Stückgare wird die letzte Reifephase vor dem Backen bezeichnet, dann, wenn der geformte Teig im Gärkorb reift.

POOLISH

Ein weicher Hefe-Vorteig, der aus gleichen Teilen an Wasser und Mehl besteht und mit sehr wenig Hefe angesetzt wird. Je nachdem, ob er bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank reift, wird mehr oder weniger Hefe eingesetzt.

Blogs und Bücher

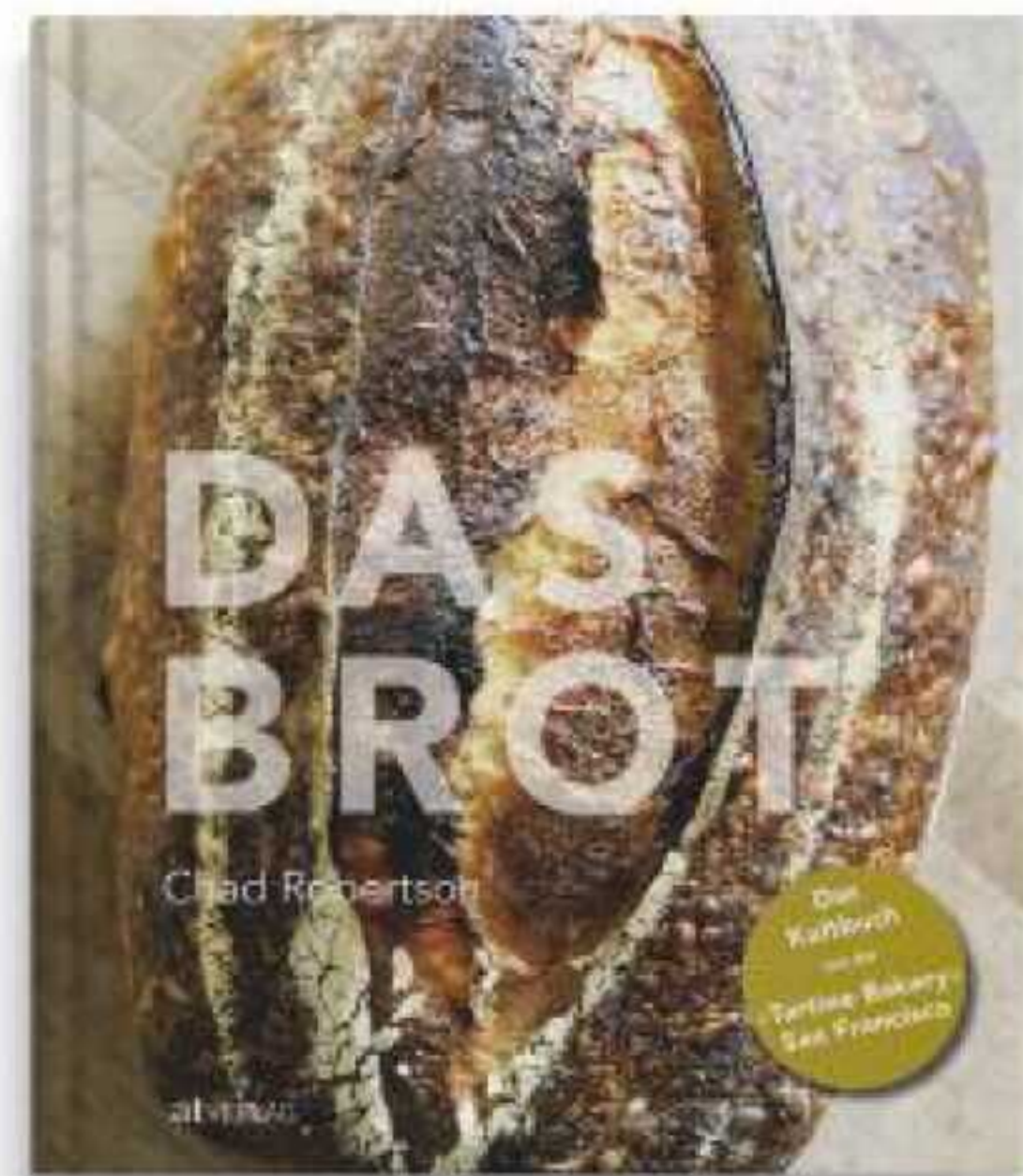
SEITENWEISE BROT — FÜR EINSTEIGER BIS NERDS



LUTZ GEISSLER — BROTBACKBUCH NR. 1

Der erfolgreiche Brotblogger Lutz Geißler erklärt in seinem Grundlagenbuch, wie Brot zu Hause am besten gelingt. Dazu gibt es Hintergrundwissen, Techniken und über 40 Rezepte.

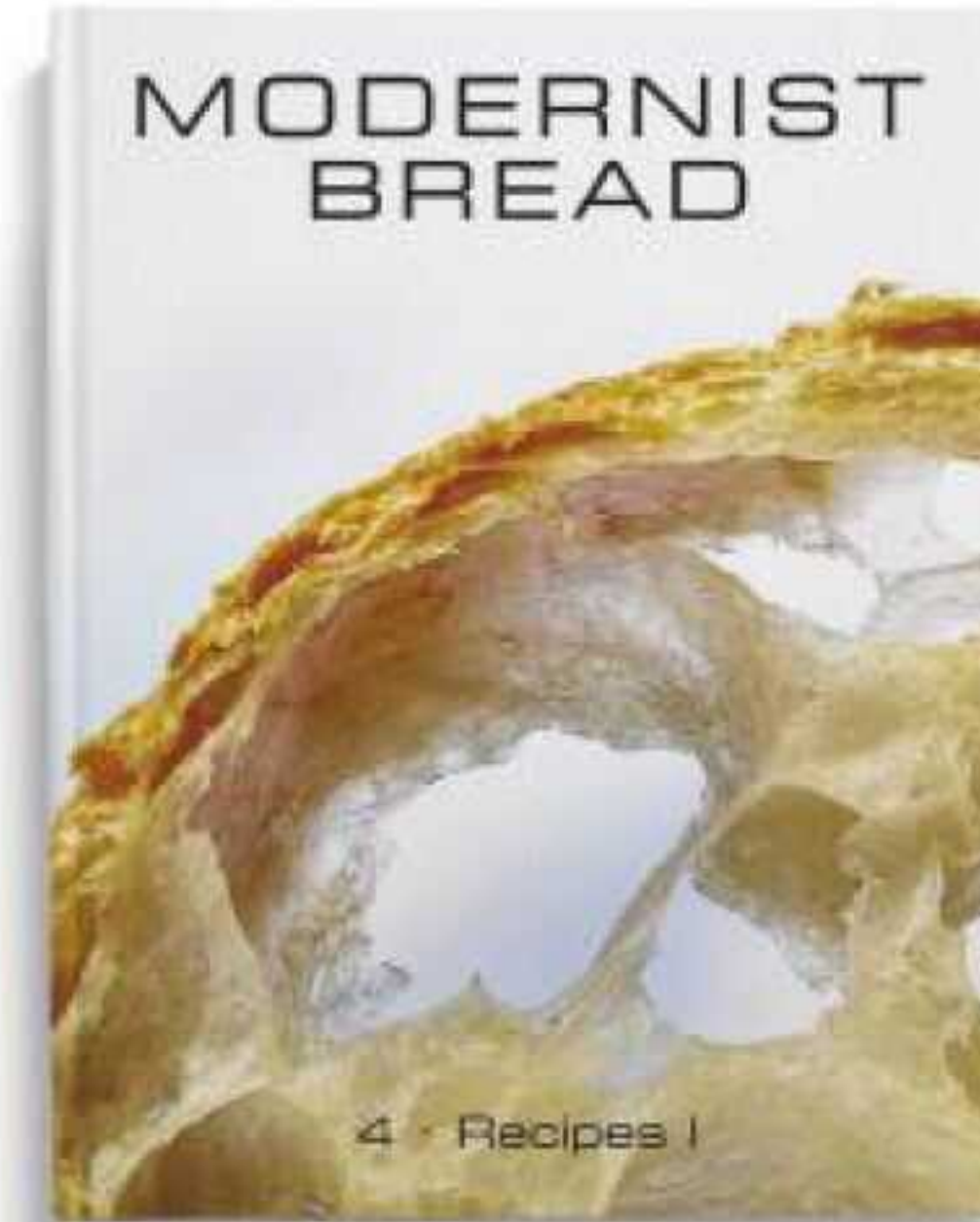
€ 35, Ulmer Verlag



CHAD ROBERTSON — DAS BROT

Das Standardwerk für off-porige Sauerteigbrote vom Gründer der Tartine Bakery in Kalifornien sollte bei allen Hobbybäcker:innen im Regal stehen — die Rezepte werden häufig verwendet, garantiert.

€ 38, AT Verlag



NATHAN MYRHVOLD — MODERNIST BREAD

2642 Seiten über Brot in fünf Bänden, die keine Fragen offenlassen. Von der Geschichte des Brotes über die Wissenschaft des Sauerteiges bis hin zu Brotrezepten aus aller Welt. Hier wird jeder fündig.

€ 492, Phaidon

BLOGS & CO

→ www.ploetzblog.de

Lutz Geißler ist der wohl bekannteste Brotblogger Deutschlands, hat mehrere Bücher zum Thema geschrieben, veröffentlicht jeden Samstag ein neues Rezept und hat einen Podcast, bei dem es nur um ein Thema geht: Brot.

→ www.josemola.de

Auch Johannes ist kein gelernter Bäcker, verdient aber seine Brötchen mit selbst gebackenem Brot. Zu seinen Rezepten (s. auch S. 34) gibt es immer kurze Videos, die die wichtigsten Handgriffe zeigen und eine gute Hilfe sind.

→ www.homebaking.at

Dietmar Kappl betreibt eine Bäckerei, aber er scheint hauptberuflich Brot-Blogger zu sein. Regelmäßig veröffentlicht er neue Rezepte, die weit über Brot hinausgehen: von Mantou aus Asien bis zur französischen La Gâche.

→ www.theperfectloaf.com

Maurizio Leo ist ein Softwareentwickler, der sich dem Brotteig mit der gleichen Akribie widmet, als würde er einen Code schreiben. Allerdings sind diese Codes in Form von Brotrezepten für jedermann lesbar. Dazu gibt es hilfreiche Videos zu bestimmten Techniktipps.

→ **Instagram: @bread_spiration**

Falls euch ein einfacher Schnitt im Brotlaib nicht reicht, findet ihr bei Judith unzählige Ideen, wie ihr euer Brot mit scharfer Klinge verzieren könnt. Katzen, Gesichter oder Eiscreme in der Waffel — alles ist möglich.

BEZUGSQUELLEN FÜR MEHL & MEHR

Die Mehlqualität ist entscheidend für leckeres Brot. Hier sind unsere Tipps, wo ihr gute Mehle und Brotbackzubehör bestellen könnt

ADLERMÜHLE

Die Website wirkt wie von 1990, weil deren Betreiber eine andere Expertise haben: Mehl mahlen. Weizen-, Roggen- und Dinkelmehl gibt es in bester Qualität, außerdem alte Sorten wie Einkorn oder Emmer.

→ www.adler-muehle.de

BIO MÜHLE EILING

Die einzige Bio-Mühle in NRW besteht seit über 400 Jahren. Der Familienbetrieb bietet eine hochqualitative Auswahl an Mehlen aus regionalem Anbau.

→ www.biomuehle-eiling.de

DRAX MÜHLE

Die Drax-Mühle bezieht ihr Getreide ausschließlich aus der Region. Monika Drax arbeitet eng mit den lokalen Landwirten zusammen.

→ www.drax-muehle.de

BON' GU

Ob T80-Mehl aus Frankreich, original neapolitanisches Pizzamehl, Champagnerroggen oder kleberstarkes Manitobo — im Shop von Manfred Schellin gibt es zahlreiche Spezialmehle und Backzubehör.

→ www.bongu.de

ROGGENWOLF

Ein Online-Shop für sorgfältig ausgewähltes Brotbackzubehör. Angeboten werden handgefertigte Produkte wie Teigmesser, Brottöpfe oder Gärkörbe.

→ www.roggenwolf.de

So geht Sauerteig

FEED. SLEEP. REPEAT.

Gerade am Anfang braucht euer Sauerteig eine gewisse Routine. Wie das geht, was ihr besser lassen solltet und warum euer Sauerteig viel verzeiht, erfahrt ihr hier. Wir nehmen euch mit und fangen ganz von vorne an ...

TAG 1

Je 50 g Vollkornmehl und Wasser in einem sauberen Einmach- oder Marmeladenglas (ca. 500 ml) mischen, mit einem Deckel verschließen und bis zum nächsten Tag bei Zimmertemperatur stehen lassen.

TAG 2

Die natürlich vorkommenden Hefen und Milchsäurebakterien sind bereits aktiv, aber ihre Arbeit ist noch nicht sichtbar. Die hungrigen Kulturen brauchen wieder Nahrung, um in Gang zu kommen. Gebt wieder jeweils 50 g Vollkornmehl und Wasser in die Mischung im Glas und rührt alles gut durch.

TAG 3

Je nach Raumtemperatur und Aktivität der Hefen sind bereits kleine Bläschen zu sehen. Da der Platz im Glas begrenzt ist, kommt ein zweites Glas ins Spiel. Jetzt nehmt ihr 1 TL eures Teiges, verrührt ihn im neuen Glas noch einmal mit Mehl und Wasser 1:1. Was mit dem Rest aus dem ersten Glas passiert? Den solltet ihr entsorgen. So ein junger Sauerteig hat noch wenig Aroma und keine Triebkraft.

TAG 4

Wiederholt nun die Schritte von Tag 3, bis euer Sauerteig von Blasen durchzogen ist und sein Volumen mindestens verdoppelt hat, so wie es auf dem Bild zu sehen ist. Wenn ihr einen Gummi um das Glas legt, könnt ihr das Wachstum des Teiges gut beobachten. Auch eine Verdreifachung des Volumens ist möglich.

TIPP

Je nach Mehlsorte habt ihr einen Weizen- oder Roggensauerteig. Beide lassen sich leicht umwandeln. Von einem Weizensauerteig nehmt ihr 1 TL und verrührt ihn mit gleichen Teilen Roggenmehl und Wasser. Umgekehrt geht es natürlich auch. Am besten mehrmals auffrischen.



MEIN SAUERTEIG LEBT — UND JETZT?

Wenn ihr euer Anstellgut nicht nutzt, lagert es im Kühlschrank. Die niedrige Temperatur verlangsamt die Aktivität der Hefen und Bakterien, aufgeweckt werden sie wieder durch frisches Mehl und Wasser. Das nennt man auffrischen. Das sollte rechtzeitig geschehen. Wenn ihr wisst, dass ihr Sonntag backen wollt, holt ihr euren Sauerteig mindestens drei Tage vorher aus dem Kühlschrank, entnehmt 1 TL und vermischt ihn in einem sauberen Glas mit Mehl und Wasser. Wenn der Sauerteig wieder aktiv ist, entnehmt ihr davon 1 TL und verrührt ihn wieder mit Mehl und Wasser in einem neuen Glas. Um Brot mit Sauerteig backen zu können, muss der Sauerteig sehr aktiv sein.

Falls ihr den Sauerteig mal im Kühlschrank vergesst, ist das auch kein Problem. Nach einiger Zeit bildet sich eine Schicht Alkohol, die entsorgt werden muss. 1 TL Teig verrührt ihr wieder mit Mehl und Wasser im Verhältnis 1:1. Da er so lange inaktiv war, dauert es länger, bis er wieder so aktiv ist, dass ihr ihn zum Backen verwenden könnt. Ihr solltet also rechtzeitig vor dem Backtag mit dem Auffrischen beginnen.

MUSS ICH DEN RESTLICHEN SAUERTEIG IMMER ENTSORGEN?

Nein, müsst ihr nicht. Wenn der Teig im Glas schön aufgegangen ist und ihr nur wenig zum Auffrischen entnommen habt, könnt ihr den Rest z. B. in eine heiße, geölte Pfanne geben. Gebratener Sauerteig schmeckt besser als jeder Pancake.

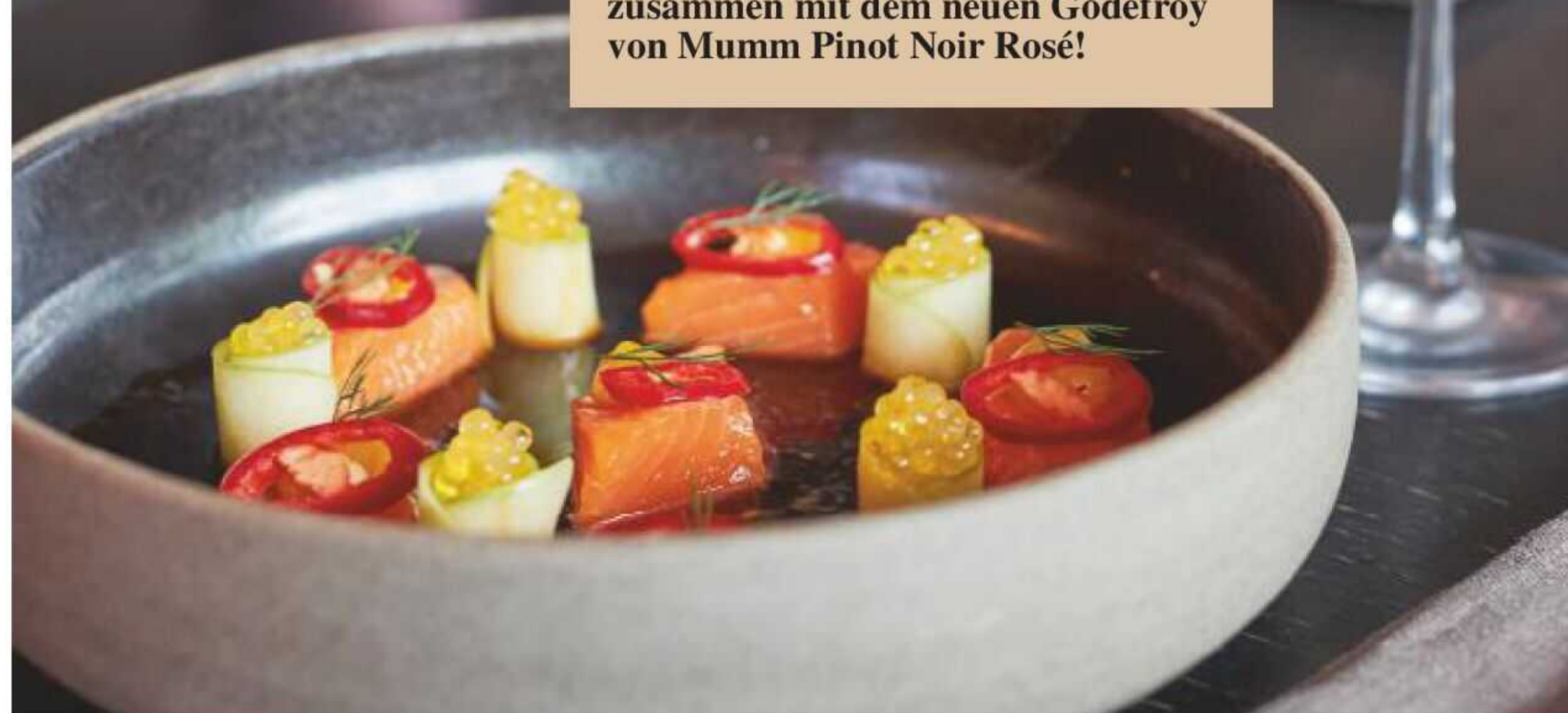
DAS LEBEN IST ZUM GENIESSSEN DA!

Ein klares Bekenntnis zu den besonderen Momenten im Hier und Jetzt. Erleben Sie mit Godefroy von Mumm außergewöhnliche kleine und große Augenblicke, denn jeder Moment kann magisch werden.

Und zum großen Genuss gehört das passende Essen, kreiert von: Tim Vetter, renommierter Küchenchef des angesagten Hamburger Restaurants „Granat“. Er ließ sich von der neuen Sektlinie inspirieren. Exklusiv und passend zum Godefroy von Mumm Pinot Noir Rosé Dry entwickelte er ein spannendes Gericht: Tiradito vom Heidesaibling. Es spiegelt seine Küche perfekt wider, die jung, frisch und gesund ist, die aus regionalen und saisonalen Zutaten abwechslungsreiche und ausgewogene Gerichte entstehen lässt – ob vegetarisch, vegan, mit Fisch oder Fleisch. Sein Kochstil ist vom Handwerk geprägt – knackig, präzise und ohne viel Effekthascherei: So kocht er aus einfachen Zutaten Gerichte, die in Erinnerung bleiben.

Tiradito* vom Heidesaibling Apfel / Ponzu / Chili

Genießen Sie dieses erfrischende und kunstvoll gestaltete Gericht aus Heidesaibling, Apfel-Ponzu und Chili zusammen mit dem neuen Godefroy von Mumm Pinot Noir Rosé!



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Apfel-Ponzu

60 g Sojasauce
55 g Apfelsaft (naturtrüb)
25 g Staubzucker
60 g Zitronensaft
(Saft von einer 1/2 Zitrone)
1 fein gewürfelte Jalapeño

Amalfi-Zitronencreme

1 Amalfi-Zitrone (ca. 180-220 g)
120 g Zucker
50 g Wasser

Apfelrosen und Saibling

1 Stk. Granny Smith (grüner Apfel)
200 g Heidesaibling
1 rote Peperoni
50 g Saiblingskaviar

ZUBEREITUNG:

Apfel-Ponzu

1 Mischen Sie mit einem Schneebesen Sojasauce, Apfelsaft, Staubzucker, Zitronensaft und Jalapeñowürfel in einer Schüssel.

2 Passieren Sie die Mischung durch ein feines Sieb, um eine glatte Konsistenz zu erhalten. Stellen Sie die Apfel-Ponzu-Mischung kühl.

Amalfi-Zitronencreme

1 Wickeln Sie die Amalfi-Zitrone in Alufolie ein und garen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft für 45 Minuten, bis sie weich ist.

2 Geben Sie die gegarte Zitrone zusammen mit Zucker und Wasser in einen Haushaltsmixer. Verarbeiten Sie die Zutaten zu einer feinen Creme.

3 Passieren Sie die Creme durch ein feines Sieb, um eventuelle Fasern zu entfernen. Kühlen Sie die Zitronencreme im Kühlschrank.

Apfelrosen

1 Vierteln Sie den Granny-Smith-Apfel und entfernen Sie das Kerngehäuse. Schneiden Sie den Apfel mit einer Mandoline oder einem scharfen Messer in feine Scheiben.

2 Ordnen Sie 5 Apfelscheiben hintereinander an und rollen Sie sie zu einer Rose auf.

Tiradito vom Heidesaibling

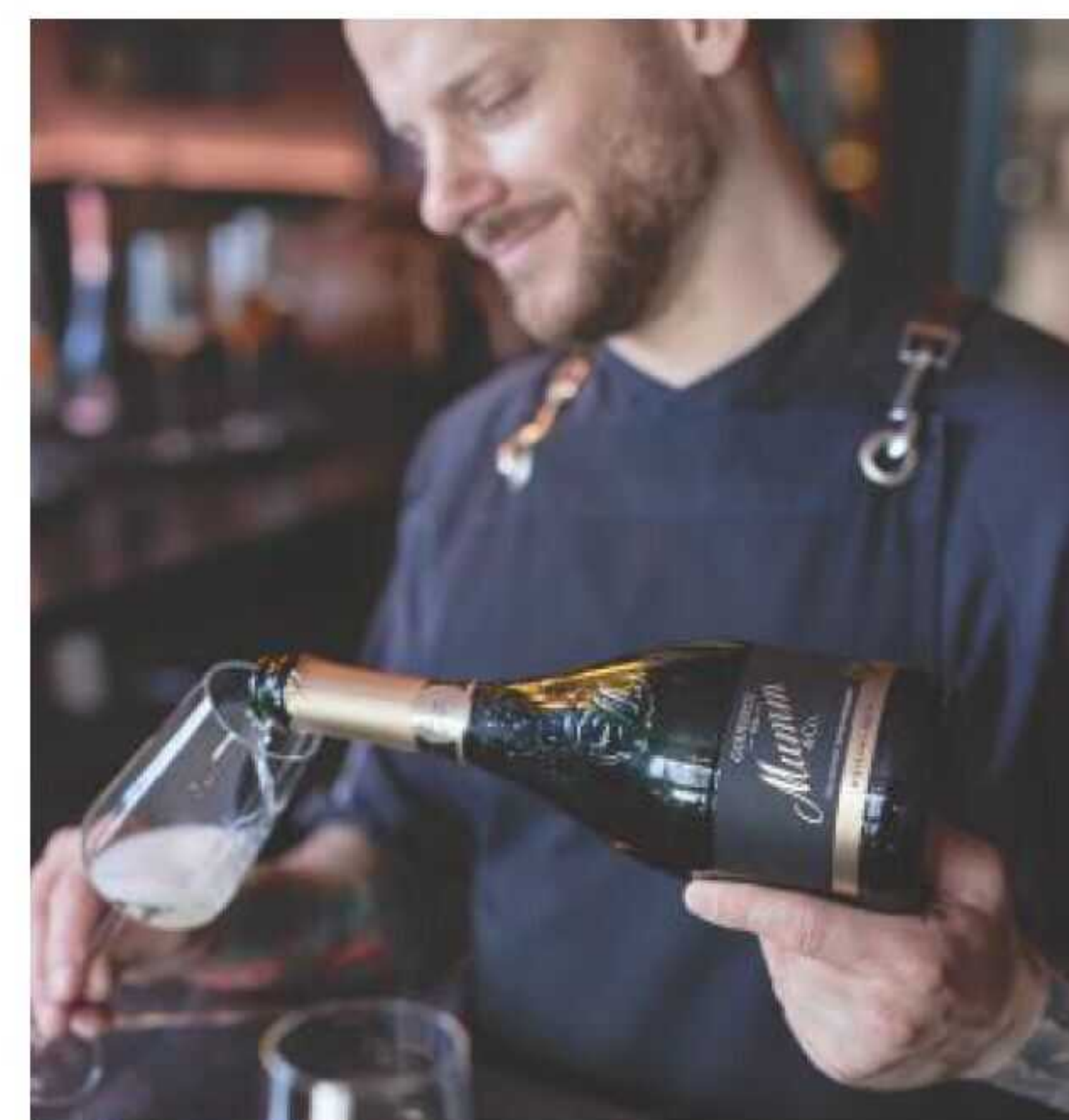
1 Schneiden Sie den Saibling in 6 Rauten. Verteilen Sie 6 Saiblingsrauten kreisförmig auf einem Teller. Legen Sie auf jede Raute eine Portion Amalfi-Zitronencreme.

2 Schneiden Sie die rote Peperoni in feine Scheiben und garnieren Sie jede Saiblingsraute mit den Peperoni-Scheiben.

3 Setzen Sie eine Apfelrose auf den Teller und platzieren Sie sie neben den Saiblingsrauten.

4 Verteilen Sie den Saiblingskaviar gleichmäßig über das Gericht. Gießen Sie die vorbereitete Apfel-Ponzu-Mischung vorsichtig über den Tiradito.

**Tims
Empfehlung
zum
Gericht**



Godefroy von Mumm Pinot Noir Rosé Dry

Der elegante Sekt aus deutschen Spätburgunder-Trauben in Jahrgangsqualität fasziniert durch sein feinfruchtiges Aroma. Am Gaumen überzeugt das saftige und lebendige Spiel aus Süße und Säure mit feinen Aromen von roten Beeren, saftiger Kirsche und einem Hauch Rhabarber.

Das frisch-fruchtige Erlebnis für stilvollen Genuss der besonderen Art bietet auch der **Godefroy von Mumm Riesling Brut**. Der edle Sekt aus deutschen Riesling-Trauben hebt Sekt-Genuss auf ein neues Level und macht ihn zu einem unvergesslichen Genusserlebnis.

Noch mehr gute Nachrichten: Godefroy von Mumm hat gerade die Berliner Wein Trophy gewonnen! Bei der 27. Verleihung dieses international anerkannten deutschen Wettbewerbs wurden der Riesling Brut und der Pinot Noir Rosé Dry (Jahrgang 2021) mit Gold ausgezeichnet. Cheers!



Hier mehr erfahren:
www.mumm-co.de

* Tiradito ist ein peruanisches Gericht, das japanischem Sashimi sehr ähnlich ist.

Wer hat die leckersten



MEHLWASSERSALZ

Stullen im Land?

Sauerteigbrot ist der neue Standard beim Frühstück, Brioche die buttrige Ergänzung. Wir empfehlen sieben Locations, wo die Stulle im Mittelpunkt steht, die Toppings über Avocado hinausgehen und auch solche, die Brote auch selber backen

SORRY JOHNNY — München

→ www.instagram.com/sorryjohnny

Thanks Johnny, müsste dieser Frühstücks-spot wohl eher heißen. Die Sauerteigbrote sind hier schön dick geschnitten und üppig belegt. Avocado ist immer dabei, aber wer es etwas ausgefallener mag, sollte sich am besten die Trüffel-Stulle bestellen. Die knackigen Brote kommen übrigens aus der Bäckerei von Julius Brantner in München (Brotboutiquen S. 45). Tipp: Das French Toast mit hausgemachtem Brioche!

INSTINCT COFFEE — Hamburg

→ www.instagram.com/instinctcoffee_hh

Ein typisches Alman-Frühstück mit einer guten Scheibe Brot? Kannste haben! „Instinct Coffee“ ist die neue Adresse für Sauerteigstullen in Hamburg. Von fancy Belag wie karamellisierten Pilzen, gegrillter Auberginenpaste und cremigem Hummus bis ganz klassisch mit Butter, Käse und Marmelade. Dazu Chili Crunch mit Sesam für ordentlich Würze. Als süßen Abschluss unbedingt das Pistaziencroissant bestellen!

MEHLWASSERSALZ — Frankfurt

→ www.mehlwassersalz.club

Bäckerei & Bistro in einem – da sind gute Stullen vorprogrammiert. Brot wird in unterschiedlichster Form interpretiert. Wie wäre es zum Beispiel mit gegrilltem Brioche, getoppt von aufgeschlagenem Ricotta, Mandeln und Feigen? Auch die Sauerteigbrote werden hier gerne auf den Grill geworfen und mit saisonalen Zutaten wie Kürbis oder dem All Time Favorite Avocado & Schnittlauch belegt.

TOWN MOUSE — Berlin

→ www.townmouse.de

Mouse Trap werden die Sauerteigstullen hier genannt – und das zurecht! Wer einmal in die Mausefalle getappt ist, kann sich den Broten mit saisonalem Belag nur schwer entziehen. Es gibt immer eine Stulle mit Käse (für alle Mäuse da draußen) und eine vegane Option. Was gibt es Besseres als geschmolzenen Blauschimmelkäse mit Walnüssen und Aprikosenmarmelade? Dazu eine Tasse vom Specialty Coffee genießen.

GESCHNITTEN BROT — Köln

→ www.geschnitten-brot.de

Frühstück bis 18 Uhr heißt in Köln „Frünchen“, zumindest im „Geschnitten Brot“, einem Café in der Kölner Südstadt. Das Brot kommt frisch von der Bäckerei Ecke in Braunsfeld und ist die Grundlage für gebratene Champignons mit Gouda und Spiegelei oder Avocado mit Tomatenchutney. Brioche wird geröstet zu einem Lachs- oder Pastrami-Sandwich. Wer braucht schon Abendessen?

BROTKLAPPE — Weimar

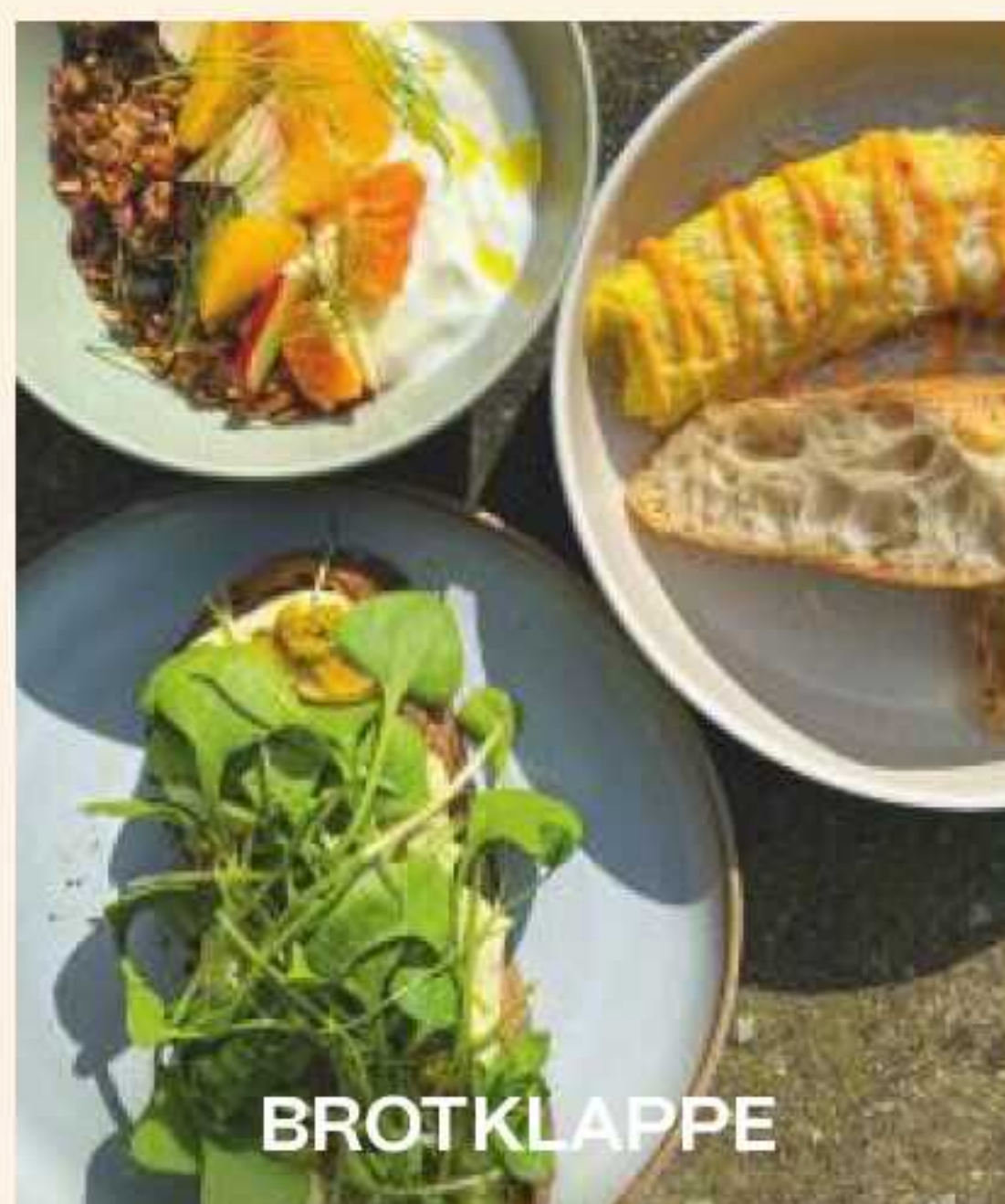
→ www.brotklappe.de

Ein richtig gutes Brot wie das aus der „Brotklappe“ lässt sich pur perfekt genießen. Bäckermeister Sebastian Lück serviert es aber auch mit einem Hummus aus weißen Bohnen, gerösteten Karotten und selbst eingelegten Zitronen. Gemeinsam mit seiner Frau Annika betreibt er die Bäckerei mit Café und serviert täglich frisch gebackene Brote, Kuchen und Gebäck. Nach der Stulle ist vor dem Brotkauf, versprochen.

PANEA — Hannover

→ www.panea.de

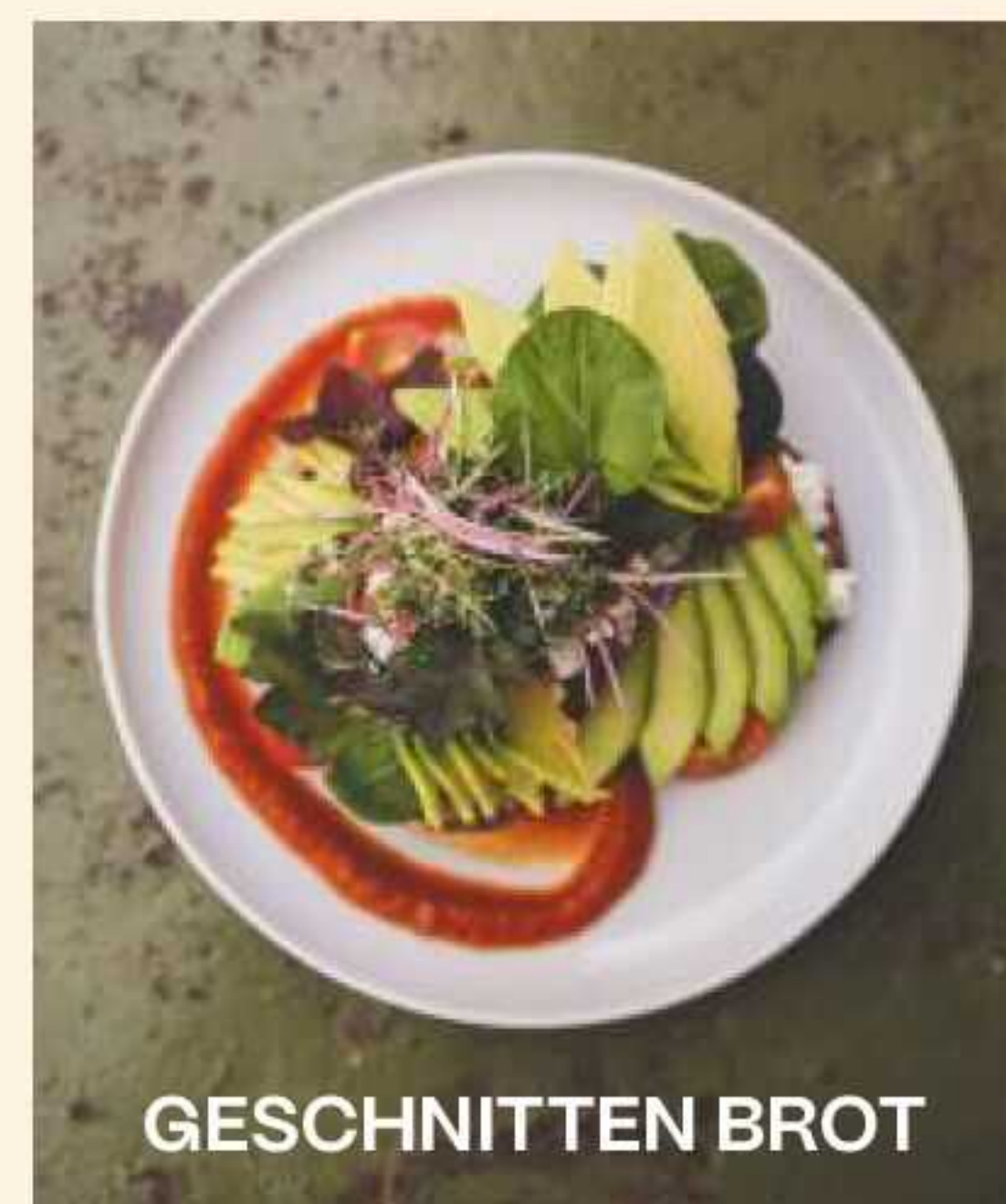
Hier gibt es eine eigene Karte, die dem Brot gewidmet ist. Ihr könnt ganz einfach anfangen und eine Scheibe Brot mit Butter bestellen, euch zu geröstetem Brot mit Tomaten, Kartoffeln und Frischkäse vorarbeiten oder gleich zum spanischen Rührei-Brot übergehen. Egal wofür ihr euch entscheidet, es wird euch schmecken. Auch Kaffee ist hier zu empfehlen – den rösten sie nämlich selbst.



BROTKLAPPE



INSTINCT COFFEE



GESCHNITTEN BROT



TOWN MOUSE



Brühwarm eingeschenkt

Foodie-Redakteur Kersten Wetenkamp versteht den Hype um Filterkaffee. Sorgsam aufgegossene Spezialitätenkaffees offenbaren so ihre feinen Nuancen am besten. Im Trend liegt die Fermentation der Bohnen ohne Sauerstoff – das sorgt für ganz neue Aromen im Duft und Geschmack

Text: Kersten Wetenkamp

Cappuccino und Flat White sind heute die Favoriten im Café. Dabei hat Filterkaffee so viel mehr zu bieten – auch wenn es oft nicht so aussieht oder er ein falsches Image hat. Bei Oma wird er zum Kirschkuchen serviert, im Café kommt er als Batch, also aus der großen Thermoskanne. Oft werden aber für den Tag ganz bestimmte Röstungen aus den kleinsten Kaffeeplantagen ausgewählt, zum Beispiel ein Äthiopien Yirgacheffe oder ein Panama Geisha La Esmeralda – ein Kaffee aus Panama von der Sorte Geisha und der Farm Esmeralda. Hier wird Filterkaffee mit so viel Liebe und technischer Raffinesse zelebriert, dass Großeltern staunen würden. Das fängt schon beim Mahlen des Kaffees an – viel gröber als beim Espresso und doch mit einem exakten Mahlgrad. Kaffeefreunde greifen zu Hause zu einer Handmühle wie der Comandante, die bis zu 50 Feinheitsstufen bietet. Für den perfekten Genuss sollte der Kaffee möglichst gleichmäßig gemahlen sein.

Die richtige Menge: Kaffeeliebhaber:innen verwenden eine Digitalwaage und messen 60 bis 70 Gramm pro Liter Kaffee ab. Auch die Brühtemperatur wird in der Szene genau beobachtet: 94 Grad gelten als ideal. Wer keinen hochmodernen, gradgenau regelbaren Wasserkocher hat, kann sich behelfen, indem er nach dem Aufkochen einige Minuten wartet oder das Gerät kurz vor Erreichen der Höchsttemperatur ausschaltet. Jetzt ist Geduld gefragt: Vor dem eigentlichen Aufbrühen wird das Filterpapier mit heißem Wasser ausgespült. Das beseitigt den Papiergeschmack und wärmt den Filter vor. Es gibt einen kleinen Kult um spezielle Filter mit eigenem Papier, viele schwören auf den „V 60 Dripper“ der japanischen Firma Hario, den Kalita Handfilter oder die Filterkanne von Chemex. Ein einfaches, nicht zu dünnes Filterpapier aus dem Supermarkt tut es aber auch. Zuerst wird das Kaffeemehl in kreisenden Bewegungen aufgegossen, quellen gelassen und dann nach 30 Sekunden das restliche Wasser hinzugefügt. Der ganze Vorgang sollte zwei bis drei Minuten dauern. Profis messen die Zeit sogar mit der Stoppuhr. Jetzt abkühlen lassen! Warmer Kaffee bringt die vielen Geschmacksnuancen der Bohnen aus kleinen Einzelröstungen, den Microlots, am besten zur Geltung. So viel Aufwand für eine Tasse Kaffee? Ja, denn die Röster wählen nicht nur Spitzenkaffees von

bestimmten Farmen aus kleinen Lagen aus, die wie beim Wein ein Terroir repräsentieren. Meist werden sie auch speziell verarbeitet, und das fängt schon bei der Fermentation an. Da die Kaffeekirschen Zucker und Wasser enthalten, können sie fermentiert werden, um dem Kaffee neue und zusätzliche Aromen zu verleihen. Spannend ist die anaerobe Fermentation, also ohne Sauerstoff. Hierbei werden die Kaffeekirschen in Tanks ohne Sauerstoff gelagert. Das entstehende Kohlendioxid kann durch ein Ventil entweichen. Die Kaffeekirschen können bis zu 96 Stunden ohne Sauerstoff reifen. Eine andere Art der Fermentation, die aus der Weinherstellung stammt, ist die Carbonic Maceration. Dabei werden die Kaffeebohnen mit Schale unter Zugabe von CO₂ vergoren. Ziel dabei ist es, neue, spannende Aromen zu erzeugen. Nach dem Rösten entwickeln sich im Duft und Geschmack neue Noten von Zimt, Blüten, Früchten wie Heidelbeeren und Maracuja sowie eine ungewöhnliche Fruchtsüße. Falls ihr diese Art von Kaffee mal probieren möchtet, empfehlen wir euch hier fünf Filterkaffees, die euren Geschmackshorizont sicher erweitern. ●

ELBGOLD, Bombe Anaerobic, Äthiopien, 120 Stunden fermentiert, 250 g, € 26,90 → www.elbgoldshop.com

RÖSTZEIT, Brasil Esmeril Farm Kaffee, Brasilien, 250 g € 9,50 → www.roestzeit.de

DIE ESPRESSIONISTEN, Indonesia Kerinci Anaerobic, 250 g € 14,90 → www.shop.espressionisten.de

THE BARN, Juanachute Anaerobic, Costa Rica Tarrazu, 250 g € 19,50 → www.thebarn.de

KÄTHE KAFFEE, Anaerobic Double Diamond San Luis, Costa Rica, 250 g, € 14 → www.kaethekaffee.de



Die Bäckerei Herter in Grevenbroich besteht bereits in der sechsten Generation. Sie zeigt, was ein traditioneller Familienbetrieb braucht, um für die Zukunft gerüstet zu sein: Mut zur Veränderung

Ein geübter Handgriff macht den Unterschied. Bäcker Heiko formt eine Semmel nach der anderen, legt sie in eine flache Box und lässt sie über Nacht im Kühlhaus reifen. Zeit, die viele Bäckereien nicht mehr investieren. „Nur so entwickelt sich der Geschmack“, sagt Hendrik Herter, „und keine ist wie die andere, das ist echtes Handwerk, was wir hier machen.“

Der 33-Jährige leitet den Betrieb in der Bäckerei Herter in Grevenbroich, eine Kleinstadt zwischen Düsseldorf, Köln und Mönchengladbach. Er ist in der Backstube groß geworden, hat schon mit fünf Jahren Hefezöpfe geflochten und Brezeln geschlungen. Dass er



Seit 2022 ein Magnet für Brotfreunde: Die neue Filiale in der Grevenbroicher Innenstadt

FREUNDLICHE ÜBERNAHME

Text: Julius Schneider
Fotos: Natalie Bothur

den Betrieb einmal übernehmen würde, war nicht geplant. Die Bäckerei besteht seit 1860, hat viele Krisen überstanden sowie mehrere Renovierungen und Umbauten. Zuletzt wurde eine Glaswand zwischen Verkaufsraum und Backstube eingezogen. Kund:innen sehen, was hinter den Kulissen passiert: viel Handarbeit und Bäcker, die Spaß bei der Arbeit haben. Keine Selbstverständlichkeit bei steigenden Rohstoffpreisen, hohen Energiekosten und einem Rückgang von Bäckereien.

Allein zwischen 2015 und 2022 ist die Zahl der Betriebe in Deutschland um mehr als 20 Prozent zurückgegangen. Körperliche Arbeit, zudem auch an Feiertagen und frühes Aufstehen schrecken den Nachwuchs ab. Auch Hendrik verließ zunächst den elterlichen Betrieb, um in Mönchengladbach Ökologietrophologie zu studieren. Viel Theorie und wenig Praxis ließen ihn den heimischen Ofen anschmeißen. „Ich habe Rezepte von Brotbloggern ausprobiert und Gefallen am Backen gefunden, mal wieder mit den Händen zu arbeiten“, erzählt Hendrik. Es gefiel ihm so gut, dass er fast sein Studium abgebrochen hätte, um Bäcker zu werden. Seine Eltern

waren anderer Meinung und rieten ihm durchzuhalten. Mit dem Bachelor in der Tasche begann er 2015 seine Ausbildung bei der Bäckerei Hinkel in Düsseldorf. „Er sollte nicht in unserem Betrieb lernen, es ist wichtig, neue Impulse von außen zu bekommen“, sagt sein Vater Christof Herter. In der Bäckerei Hinkel lernte er vor allem, wie man Brote kräftig und dunkel backt, um möglichst viel Aroma zu erzeugen. Bei seiner nächsten Station, der Bäckerei Bulle in Düsseldorf, konnte er sich mit Sauerteig austoben und viel mit Teigführung über Nacht experimentieren. „Ich wusste, wie ich in Zukunft arbeiten wollte, nur mein Vater noch nicht“, sagt Hendrik und kann sich ein Schmunzeln nicht verkneifen.

Zurück in Grevenbroich verfolgte er seine Idee von wenig Hefe, mehr Sauerteig und langer Teigreife weiter. Zunächst in einer Ecke der Bäckerei, wo er die Kühlschränke mit seinen Teigen füllte, die bald nicht mehr ausreichten. Eine Zeit lang werkelte er so vor sich hin, immer mit dem Ziel, möglichst viel Geschmack in die Brote zu bekommen. Seinen Vater von den neuen Methoden zu überzeugen, war nicht einfach. „Es gab oft Streit zwischen meinem Vater und mir, aber am Ende sind wir beide Qualitätsfanatiker und die Brote wurden einfach immer besser“, erinnert sich Hendrik. Auch die Kollegen fanden Gefallen daran, wieder mehr mit Sauerteig zu arbeiten, sich mit den neuen Abläufen auseinanderzusetzen und alles von Hand zu machen.

Zwei für bestes Brot: Christof und Hendrik Herter (v. l.) sind stolz auf ihre Arbeit wie etwa das Herter Brot mit 100 Prozent Roggenvollkorn





Selten in Deutschland, selbstverständlich bei Bäckerei Herter: Pain au Chocolat mit hausgemachtem Blätterteig und von Hand gerollt

„Ich habe vor allem die Zahlen im Blick“, sagt der Senior, „und Hendriks Idee einer anderen Teigführung bedeutet mehr Aufwand, also Zeit, also Geld.“ Ein Blick in die Backstube zeigt, was der Vater meint. Der Brotteig reift zunächst in Kisten, wird mehrfach gedehnt und gefaltet. Ist der Teig reif, kippen ihn die Bäcker:innen auf die Arbeitsfläche, trennen die jeweilige Menge für ein Laib ab, wiegen und formen es einzeln und legen es in einen Gärkorb. Andere Zutaten wie Nüsse werden frisch geröstet, Kürbiskerne von Hand gehackt. Auch den Croissant-Teig bereiten die Profis immer frisch zu. „Fertigprodukte gibbet nicht“, sagt Hendrik mit rheinischem Akzent. Der Aufwand lohnt. Dunkel und mit kräftiger Kruste kommen die Brote aus dem Ofen. Auch das war früher anders. „Wir haben Kunden, die kennen noch meine Uroma, aber auch die konnten wir überzeugen“, freut sich Hendrik. Dafür wurde Hanfbrot, Tante Emmer oder die Curry-Dattel-Cocos-Chili-Stange in Probierhäppchen auf die Theke gestellt. „Heute sind manche Kunden enttäuscht, wenn wir nichts Neues anbieten“, weiß Hendrik.

Große Veränderungen für einen kleinen Familienbetrieb. Da braucht es jemanden, der vermittelt, wenn der Sohn das Sortiment des Vaters umkrempeln will. Ohne Brigitta Herter, Hendriks Mutter, wäre das nicht möglich gewesen. Sie glättete die Wogen, sorgte dafür, dass die Umstellung schließlich klappte, ma-

nagte den Betrieb und ermöglichte die Eröffnung der neuen Grevenbroicher Innenstadt-filiale. „Ohne sie wäre das nicht gegangen“, sagt Hendrik. Die Qualität der Bäckerei hat sich herumgesprochen. Neben den Stammkunden begeistern sich auch neue, jüngere Kund:innen für die Backwaren aus Grevenbroich. Sie wären nie auf die Idee gekommen, für Brot in eine andere Stadt zu fahren, wenn Hendrik die Arbeit der Bäckerei nicht auf Instagram posten würde. Ganz neue Zielgruppen erschließen sich durch Posts mit frisch gebackenen Broten, aktivem Sauerteig oder den Bäcker:innen bei der Arbeit. Zum Team gehören Slava, Heiko, Thomas, Dennis, Dominik und die Auszubildenden Abdullah, Christoph und Julia, die alle Veränderungen mitgemacht haben und mit Leidenschaft dabei sind. Manche arbeiten seit über 30 Jahren hier. Konditor Horst ist einer der Neuen in der Backstube und ein gutes Beispiel für die Arbeitskultur und die hohe Wertschätzung des Handwerks, die gelebt wird. Denn er steht kurz vor der Rente, hat aber Lust auf Neues – da ist er in der Bäckerei Herter in Grevenbroich goldrichtig. ●

Dennis (l.) deckt die Teiglinge ab, während Dominik das „Kunterbunt“ vorbereitet – ein Brot mit Karotte, Apfel und Rote Bete



Christof Herter hat zwar die Zahlen im Blick, aber noch lieber die frisch gebackenen Milchbrötchen

**„ICH WUSSTE, WIE
ICH IN ZUKUNFT
ARBEITEN WOLLTE,
NUR MEIN VATER
EBEN NOCH NICHT“**

HENDRIK HERTER

Jeder Brotlaib wird von Hand geformt und ruht
über Nacht im Gärkorb im Kühlhaus



„Hi, ich
bin Jo,
und ich
backe
Brot“



Jo Semola

Der erfolgreiche Brot-Influencer aus Köln erzählt hier, wie ihm das Handwerk aus einer Krise geholfen hat, warum ihn auch Profis schätzen, und was sein Zukunftstraum ist

Interview: Julius Schneider

Foodie: Jo, du hast knapp 300.000 Follower:innen auf Instagram und fast dreimal so viele auf TikTok. Wie viele Brote musst du backen, um diese Menge zu unterhalten?

Jo Semola: (lacht) Puh, ich habe in den zwei Jahren, in denen ich das jetzt mache, über 600 Videos veröffentlicht, und in jedem Video habe ich mein eigenes Brot oder zumindest etwas Selbstgebackenes gezeigt. Also alle zwei Tage ein Brot.

Jedenfalls so viele, dass ich lange durch deine Timeline scrollen musste, um zum ersten Post zu kommen. Wie hast du angefangen?

Brotbacken war schon seit Jahren mein Hobby. Als ich in meinem letzten Job einen Burnout erlitt, war das Brotbacken Teil meiner Heilungsphase. Ich wollte nicht in meinen alten Job zurück, sondern etwas machen, wofür ich brenne, wofür ich eine Leidenschaft habe. Und das Brotbacken war etwas, das mir in dieser Phase emotional geholfen hat. Für mich als Quereinsteiger war es die naheliegendste Option, daraus Content zu machen und zu schauen, wo mich das hinführt. Und glücklicherweise hatte ich relativ schnell eine große Reichweite.

Das heißt, diese Prozedur vom Teig bis hin zum Brot fasziniert dich nicht nur, sie gibt dir auch etwas?

Ja, es hat etwas Meditatives, wenn ich den Teig von Hand knete, das mache ich einfach gerne. Und auch wenn die Maschine übernimmt, gehe ich nicht wirklich weg, sondern schaue, wie sich der Teig verändert. Auch bei einem Sauerteigbrot, das sechs Stunden in der Stockgare steht, gehe ich trotzdem jede Stunde hin und gucke, wie es sich entwickelt.

Also Brotbacken als eine Art Struktur?

Es war wie eine Aufgabe, die mir Halt gab, wenn es mir schlecht ging. Und in diesen Zeiten, in denen ich emotional die Kontrolle

verloren hatte, gab sie mir die Kontrolle zurück. Ich wusste, wenn ich das mit dem Teig mache, passiert dies oder das.

Du sprichst von Kontrolle und du weißt, was du tust. Ich weiß aus Erfahrung, dass man am Anfang oft scheitert. Wie war das bei deinen ersten Versuchen? Hast du die auch gepostet?

Ja, natürlich. Auch heute geht immer wieder etwas schief und das ist mir auch wichtig zu zeigen. Vielleicht kann man mich nicht mehr als Hobbybäcker bezeichnen, weil ich damit mein Geld verdiene, aber ich bin immer noch ungelernt. Meine Lernkurve ist noch lange nicht zu Ende, und die Menschen habe ich von Anfang an auf meiner Reise mitgenommen.

Die Menschen, das ist deine Community. Wie läuft der Austausch, backen sie auch oder schauen sie nur zu?

Da herrscht ein reger Austausch und ich glaube, es gibt da zwei Lager. Ich werde jeden Tag in vielen Stories verlinkt, daran merke ich, dass meine Rezepte nachgebacken werden, und das freut mich immer total. Und es gibt bestimmt auch viele, die mir einfach beim Brotbacken nur gern zuschauen, das ist ja auch schön.

Sind auch Profis in deiner Community?

Auf jeden Fall. Ich habe super viele gelernte Bäcker:innen, Meister:innen und Brot-sommeliers dabei, und mit einigen bin ich täglich im Austausch. Viele freuen sich über die große Aufmerksamkeit für das Produkt Brot. Diese Kontakte sind für mich ein großes Glück, weil ich dadurch noch schneller lernen kann und neuen Input bekomme.

Du heißt ja Johannes. Da liegt Jo nahe.

Wofür steht Semola?

Semolina ist das italienische Wort für Grieß, und der Mädchenname meiner Frau ist Gries, und das fand ich so passend, dass ich ihren Familiennamen zu meinem gemacht habe, nur eben auf Italienisch und passend zu Brot.

Das klingt wie ein Markenname, Jo Semola.

Es ist jetzt auch tatsächlich ein eingetragener Markenname. Und sogar mein offizieller Künstlername.

Auf Social Media bist du groß geworden, deine Rezepte sind auf deinem Blog, eigentlich ist alles digital, warum dann doch ein Buch?

Mir ist es einfach persönlich wichtig, weil ich ein sehr haptischer Mensch bin. Ich könnte zum Beispiel auch kein reiner Content Creator sein, der nur Informationscontent macht. Diese physische Komponente, die ist es, die ich brauche. Mein Content funktioniert über diese physische Komponente, weil ich etwas mit meinen Händen machen und etwas erschaffen möchte. Deshalb gibt es auch die Bücher, weil sie greifbar sind, weil sie echt sind, weil sie da draußen sind. Und es gibt viele aus meiner Community, denen es ähnlich geht und die das zu schätzen wissen, und darüber freue ich mich sehr.

Dein neues Buch heißt „Wake & Bake“, was so viel bedeutet wie aufstehen und high werden. Wirst du vom Brotbacken berauscht?

(lacht) Ja, das kann man so sagen. Natürlich ist der Titel auch bewusst reißerisch gewählt, aber ich finde diese Umdeutung einfach so schön, und die ganzen Rezepte in dem Buch sind ja so angelegt, dass sie eben mit Übernachtgare funktionieren. Die Teige können über Nacht im Kühlschrank reifen, morgens steht man auf, heizt den Ofen vor und schiebt die Brote oder Brötchen rein. Ein guter Start in den Tag!

Könntest du dir vorstellen, irgendwann eine Bäckerei zu eröffnen?

Ja, tatsächlich. Vor einem Jahr hätte ich wahrscheinlich noch nein gesagt. Mittlerweile kann ich es mir aber sehr gut vorstellen. Manchmal träume ich sogar ein bisschen davon. ●

Und hier hat Jo Semola uns drei Rezepte aus seinem neuen Buch „Wake & Bake“ überlassen, damit ihr sie testen könnt. Viel Spaß beim Nachbacken!



€ 28
Becker-Joest-Volk

RHEINISCHES SCHWARZBROT vollwertig

TAG 1 — TEIG

ca. 08:00 Uhr anrühren,
5 Minuten

Formen

ca. 09:00 Uhr in Form füllen,
2 Minuten

Ofen

ca. 19:00 Uhr vorheizen
ca. 19:30 Uhr backen,
2 ½ Stunden

TAG 2 — GENUSS

ca. 08:00 Uhr anschneiden

ERGIBT 1 BROT

- 500 g Buttermilch
- 1 g frische Hefe
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Weizenvollkornschrot
- 200 g Roggenvollkornschrot
- 50 g geschrotete Leinsamen
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Zuckerrübensirup
- 10 g Salz
- Pflanzenöl zum Einfetten

Außerdem:

Kastenform (20 cm Länge, mit
ofenfestem Deckel)

⌚ Zubereitung: 10 Min., Ruhen: 9–13 Std.,
Backen: 2 ½ Std.

TAG 1

1. Die Buttermilch in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Alle Mehle, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sirup und Salz in eine große Schüssel geben, die Buttermilch-Hefe-Mischung hinzugießen und mit einem Kochlöffel zu einem eher flüssigen Teig verrühren.
2. Die Schüssel abdecken und den Teig 60 Minuten bei Raumtemperatur reifen lassen.
3. Die Kastenform leicht mit Öl einfetten. Den Teig hineingeben und die Form auf den Tisch klopfen, damit eventuelle Luftblasen entweichen. Den Deckel auflegen (oder mit Alufolie abdecken) und 8–12 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
4. Gegen Abend den Backofen gut auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Teigoberfläche mit Wasser bestreichen, Deckel (oder Alufolie) wieder aufsetzen und im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene 2 ½ Stunden backen.
6. Aus dem Ofen nehmen und das Brot unter dem Deckel (oder der Alufolie) auskühlen lassen.

TAG 2

7. Frühestens am nächsten Tag in dünne Scheiben schneiden und genießen.

MEINE TIPPS

Der kerniggesunde Klassiker schmeckt sowohl mit Quark und Marmelade als auch als Käsestulle mit Gurke oder Radieschen. Ein Highlight zu jeder Brotzeit.



WEIZENMISCHBROT vegan MIT HASELNÜSSEN UND WALNÜSSEN

TAG 1 — SAUERTEIG

ca. 11:30 Uhr ansetzen, 2 Minuten

Quellstück

ca. 11:30 Uhr herstellen,
10 Minuten

Hauptteig

ca. 16:45 Uhr kneten,
11–13 Minuten

Dehnen und Falten

ca. 17:30 Uhr, 1 Minute
ca. 18:00 Uhr, 1 Minute
ca. 18:30 Uhr, 1 Minute

Formen

ca. 20:00 Uhr langwirken,
5 Minuten

TAG 2 — OFEN

ca. 07:00 Uhr vorheizen
ca. 07:30 Uhr backen,
40–50 Minuten

ERGIBT 1 BROT

Quellstück

75 g Walnusskerne
75 g Haselnusskerne
50 g Wasser

Sauerteig

30 g Anstellgut (siehe Seite 18)
30 g Wasser (45 °C)
30 g Roggenvollkornmehl

Hauptteig

90 g Roggenvollkornmehl plus
etwas zum Bemehlen
410 g Weizenmehl Type 550
260 g Wasser
9 g Salz

Außerdem: mit
Semola rimacinata (Hartweizenmehl)
bemehltes Gärkörbchen

🕒 Zubereitung: 25 Min., Ruhen: 15–21 Std.,
Backen: 40–50 Min.

TAG 1

1. Für das Quellstück Wal- und Haselnüsse in einer kleinen Pfanne anrösten, in eine Schale geben, mit dem Wasser übergießen, abdecken und 4–6 Stunden bei Raumtemperatur quellen lassen.

2. Parallel dazu für den Sauerteig Anstellgut, Wasser und Mehl in eine Schüssel geben, mit einem Kochlöffel kräftig verrühren, locker abdecken und 4–6 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen. Das Anstellgut sollte fit und aktiv sein, eventuell muss es am Vortag ein- bis zweimal aufgefrischt werden.

3. Für den Hauptteig Quellstück und Sauerteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, beide Mehle, Wasser und Salz zufügen und mit dem Knethaken auf langsamer Stufe 5 Minuten kneten. Dann die Geschwindigkeit auf mittlere Stufe erhöhen und 6–8 Minuten zu einem mittelfesten Teig kneten. (Alternativ 13–15 Minuten per Hand kneten.)

4. Die Schüssel abdecken und den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, dabei in den ersten 2 Stunden drei- bis viermal dehnen und falten.

5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ziehen, die kurzen Seiten jeweils zur Mitte überlappend einschlagen und straff von der langen Seite aufrollen, um Spannung aufzubauen. Dann zu einem länglichen Laib formen, mit der Naht nach oben in das bemehlte Gärkörbchen legen, abdecken und über Nacht 8–12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

TAG 2

6. Am nächsten Morgen den Backofen gut auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Den Teigling vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen und mit einem scharfen Messer mehrmals diagonal tief einschneiden.

8. In den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben, die Temperatur direkt auf 220 °C reduzieren und mit viel Dampf 40–50 Minuten backen, dabei nach 20 Minuten den Dampf durch Öffnen der Ofentür ablassen und fertig backen, bis das Brot schön dunkel gebräunt ist.

9. Herausnehmen und auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

MEIN TIPP

So lecker und gleichzeitig gesund durch den hohen Nussanteil — ich bin ein Fan von Nussbroten. Dieses passt besonders gut zu einer deftigen, rustikalen Brotzeit.



KARTOFFEL-DINKEL-BROT vegan

TAG 1 — POOLISH

ca. 20:00 Uhr ansetzen,
2 Minuten

TAG 2 — HAUPTTEIG

ca. 10:00 Uhr Kartoffeln
zubereiten, 30–40 Minuten
ca. 16:00 Uhr kneten,
7–9 Minuten

Dehnen und Falten

ca. 16:45 Uhr, 1 Minute
ca. 17:15 Uhr, 1 Minute
ca. 17:45 Uhr, 1 Minute

Formen

ca. 20:00 Uhr langwirken,
5 Minuten

TAG 3 — OFEN

ca. 07:00 Uhr vorheizen
ca. 07:30 Uhr backen,
40–50 Minuten

ERGIBT 1 BROT

Poolish

150 g Dinkelmehl Type 1050
150 g Wasser
0,1 g frische Hefe

Hauptteig

380 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
370 g Dinkelmehl Type 1050
plus etwas zum Bemehlen
10 g Salz

Außerdem: mit
Semola rimacinata (Hartweizenmehl)
bemehltes Gärkörbchen

🕒 Zubereitung: 30 Min., Garen: 20–30 Min.,
Ruhen: 23–30 Std., Backen: 40–50 Min.

TAG 1

1. Für den Poolish am Abend Mehl, Wasser
und Hefe in eine Schüssel geben, mit
einem Kochlöffel gut verrühren, abdecken
und bei Raumtemperatur 20 Stunden
reifen lassen.

TAG 2

2. Am nächsten Morgen für den Haupt-
teig die Kartoffeln waschen, in einen Topf
geben, knapp mit Wasser bedecken, zum
Kochen bringen und je nach Größe der
Kartoffeln 20–30 Minuten gar kochen.
Abgießen, kalt abschrecken, noch heiß
pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken
oder zerstampfen und zum Abkühlen bei-
seitestellen.

3. Erkaltes Kartoffelpüree in die Rühr-
schüssel der Küchenmaschine geben.
Poolish und Mehl hinzufügen und mit dem
Knethaken auf langsamer Stufe 4–5 Minu-
ten kneten, bis der Teig gebunden ist. Das
Salz dazugeben und auf mittlerer Stufe
weitere 3–4 Minuten kneten. (Alternativ
10–12 Minuten per Hand kneten.)

4. Die Schüssel abdecken und den Teig
3–4 Stunden reifen lassen, dabei in den
ersten 90 Minuten mindestens dreimal
dehnen und falten.

5. Den Teig vorsichtig auf eine leicht be-
mehlte Arbeitsfläche stürzen, zu einem
Rechteck ziehen, die kurzen Seiten jeweils
zur Mitte überlappend einschlagen und
straff von der langen Seite aufrollen, um
Spannung aufzubauen. Dann schonend
länglich formen, mit der Naht nach oben
in das bemehlte Gärkörbchen geben und
abgedeckt über Nacht 8–12 Stunden im
Kühlschrank ruhen lassen.

TAG 3

6. Am nächsten Morgen den Backofen
auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Teigling vorsichtig auf ein mit Back-
papier ausgelegtes Backblech stürzen,
mit einem scharfen Messer einmal längs
einschneiden und mit etwas Wasser be-
sprühen.

7. In den vorgeheizten Ofen auf die
unterste Schiene schieben und 40–50
Minuten backen, dabei nach 10 Minuten
durch Öffnen der Ofentür den Dampf
ablassen, die Temperatur auf 220 °C
reduzieren und fertig backen, bis das Brot
goldbraun ist.

8. Herausnehmen und auf einem Küchen-
gitter abkühlen lassen.

MEIN TIPP

Die Kartoffeln fügen dem Teig Feuchtig-
keit hinzu. Sollte der Hauptteig dennoch
zu fest sein, kann nach und nach bis zu
100 g Wasser eingeknetet werden. Falls
Kartoffelstücke im Teig gewünscht sind,
eine weitere gekochte Kartoffel pellen,
klein schneiden und ganz zum Schluss in
den Teig einkneten.



WITH EXTRA CHEESE,



Grilled Cheese Sandwiches mit
Mac 'n' Cheese, klassisch mit drei
Käsesorten und Bacon Jam

PLEASE!

Text: Verena Kassubek

Brot oder Belag — was ist entscheidend
für ein richtig gutes Sandwich? Unsere Expertin
Frau Dr. Schneider klärt auf



1. Die Homebase von Grilled Cheese Wonderland ist ein Blickfang in Pink. Selbst die Kaffeemaschine passt ins Konzept

2. Helena Gleißner aka Frau Dr. Schneider gab in Jamie Olivers Kochschule Kurse, heute brutzelt sie ihre eigenen Sandwiches

3. Ihren Foodtruck hat die gelernte Köchin aus einem alten Bäckerei-verkaufswagen selbst umgebaut

Grilled Cheese Wonderland

Seilerstraße 40

20359 Hamburg

Mi 12-15 Uhr, Do-Sa 12-22 Uhr,

So 12-18 Uhr



„Es ist eben kein Toast mit Scheiblettenkäse“, erzählt Helena Gleißner, als es um ihre Grilled Cheese Sandwiches geht. Im Hintergrund brutzeln dick belegte Brotscheiben zwischen zwei heißen Platten vor sich hin. Es zischt, es duftet und dann kommt Bewegung ins Spiel. Es ist der Käse, der langsam seine Struktur verliert und dafür Stück für Stück an Aroma gewinnt. Und am Ende verschmilzt diese würzige Masse mit dem knusprigen Brot zu einem äußerst schmackhaften Erlebnis. Den Spitznamen Frau Dr. Schneider trägt Helena bereits seit ihrer Jugend. Heute nutzt sie den fiktiven Dokortitel bewusst für ihren Sandwich-Verkauf in Hamburg: „Frau Dr. Schneider’s Grilled Cheese Wonderland“ steht für die kompetente Zubereitung von käsigem Köstlichkeiten. Als gelernte Köchin war sie in Sterneküchen unterwegs, ist herumgereist und gab in London an Jamie Olivers Kochschule Kurse. Die Faszination für Street Food, für das Einfache in bestmöglicher Qualität und letztlich ihre Intuition zogen sie zurück nach Deutschland. Ihre ersten Sandwiches verkaufte die 41-Jährige auf Wochenmärkten, schnell folgte ein Foodtruck und seit April 2022 bietet sie ihre Kreationen außerdem in einem Shop auf St. Pauli an.

„Auf den richtigen Biss und Eigengeschmack kommt es an“, sagt Frau Dr. Schneider über die Brotwahl für ihre Sandwiches. Denn was hier in der Panini-Pressen landet, ist kein labberiges Weizen-toast. Es ist ein kräftiges Sauerteigbrot mit 40 Prozent Roggen- und 60 Prozent Weizenanteil vom Holzofenbäcker aus dem Hamburger Umland. 12 Millimeter messen die Scheiben und feinporig müssen sie sein, „damit der Käse nicht sofort wieder rausläuft“, sagt die Expertin. Für das klassische Grilled Cheese Sandwich verwendet Frau Dr. Schneider keinen Scheiblettenkäse aus der Plastikpackung, sondern drei verschiedene Käsesorten: acht Monate gereiften Bergkäse, Bauernkas und Mozzarella für die typischen Käsefäden. Wer ihre pinkfarbene Location unweit der Reeperbahn betritt, kann sich eines der beliebten Sandwiches für acht bis neun Euro fünfzig bestellen. Vom absoluten Klassiker mit ganz viel Käse über Mac ’n’ Cheese und

Bacon Jam bis hin zur veganen Variante ist für alle etwas dabei. Jede Woche gibt es zudem Specials wie Pulled Pilz oder Chili Gonzales. Manchmal fallen schon Sätze wie „Für den Preis kann ich mir das ja besser zu Hause machen“, sagt die Foodenthusiastin mit ungläubigem Blick. Aber Sauerteigbrot und Zutaten wie Bergkäse haben nun mal ihren Preis. Und es gibt noch ein Geheimnis: „Wie bei einer guten Pfanne braucht es Patina!“ Durch ihre neue Panini-Pressen für den Laden musste sie erst mal ein paar Sandwiches durchjagen, bis der Geschmack authentisch war. Dann ist es immer die gleiche Prozedur: Sieben Minuten bei 250 Grad – fertig! Frau Dr. Schneider hebt die Sandwiches aus dem Grill, verpackt sie wie kleine Geschenke in Einschlagpapier und schneidet das Brot in zwei Stücke. Die Antwort für ein gutes Sandwich liegt wohl auf – und am besten natürlich in der Hand: Ein gutes Brot ist die Grundlage für den schmelzenden Käse. Es fängt ihn auf, es hält ihn fest und es ist so viel besser als nur eine einfache Toastscheibe. ●



Bühne

Weizenbrot, Dinkelbrot, Roggenbrot, Körnerbrot, Toast und Milchbrot — klare Namen, ohne viel Schnickschnack. Bei Keit in Berlin gibt es einfach gutes Brot

Text: Verena Kassubek

Auf Säulen drapiert, im Schaufenster übereinander gestapelt oder fein säuberlich auf einem Tresen aufgereiht — Bäckereien setzen neben gutem Geschmack auch immer öfter auf eine spannende Inszenierung ihrer Brote. Was steckt hinter den neuen Konzepten von Brotboutiquen?

Foto: Franz Gruenewald

frei für



Brot



Weizenähren im Schaufenster weisen darauf hin, dass es hier Brot in seiner ursprünglichen Form gibt: mit langer Teigruhe, regionalen Zutaten und viel Handarbeit

KEIT — Berlin

→ www.keit.berlin

Clean reduziert und hell ausgeleuchtet – die Bäckerei Keit von Kolja Orzsezko und Thanos Petalotis sieht auf den ersten Blick eher aus wie eine Galerie. Wer den Laden in Friedrichshain betritt, sieht zuerst einen Holztisch, auf dem sechs Sauerteigbrote wie Kunstwerke ausgestellt sind. Doch hinter der hippen Fassade steckt Substanz und Expertise. Die gläserne Backstube gibt Einblick in die handwerkliche Arbeit, die in jedem Brot steckt. Ein spezielles Kühlsystem sorgt für das richtige Mikroklima, Teigruhe bis zu 48 Stunden für tiefgehende Aromen und regionale Zutaten aus einem Radius von 100 Kilometer für die hohe Qualität. Roggen kommt aus dem Spreewald, Weizen aus dem Havelland, Dinkel aus der Uckermark und Tiefensalz aus Bad Belzig. „Wir wollen den Menschen ein gutes Gefühl beim Einkaufen geben und es unkompliziert machen“, sagt Kolja. Die Auswahl ist deshalb klein gehalten, alle Brote kosten gleich viel und variieren nur etwas in der Größe. Die Baguettes sind übrigens komplett mit Sauerteig angesetzt – so macht das keine andere Bäckerei in Berlin. Für Keit-Fans gibt es in Schöneberg mittlerweile eine zweite Filiale.

Foto: Franz Gruenewald

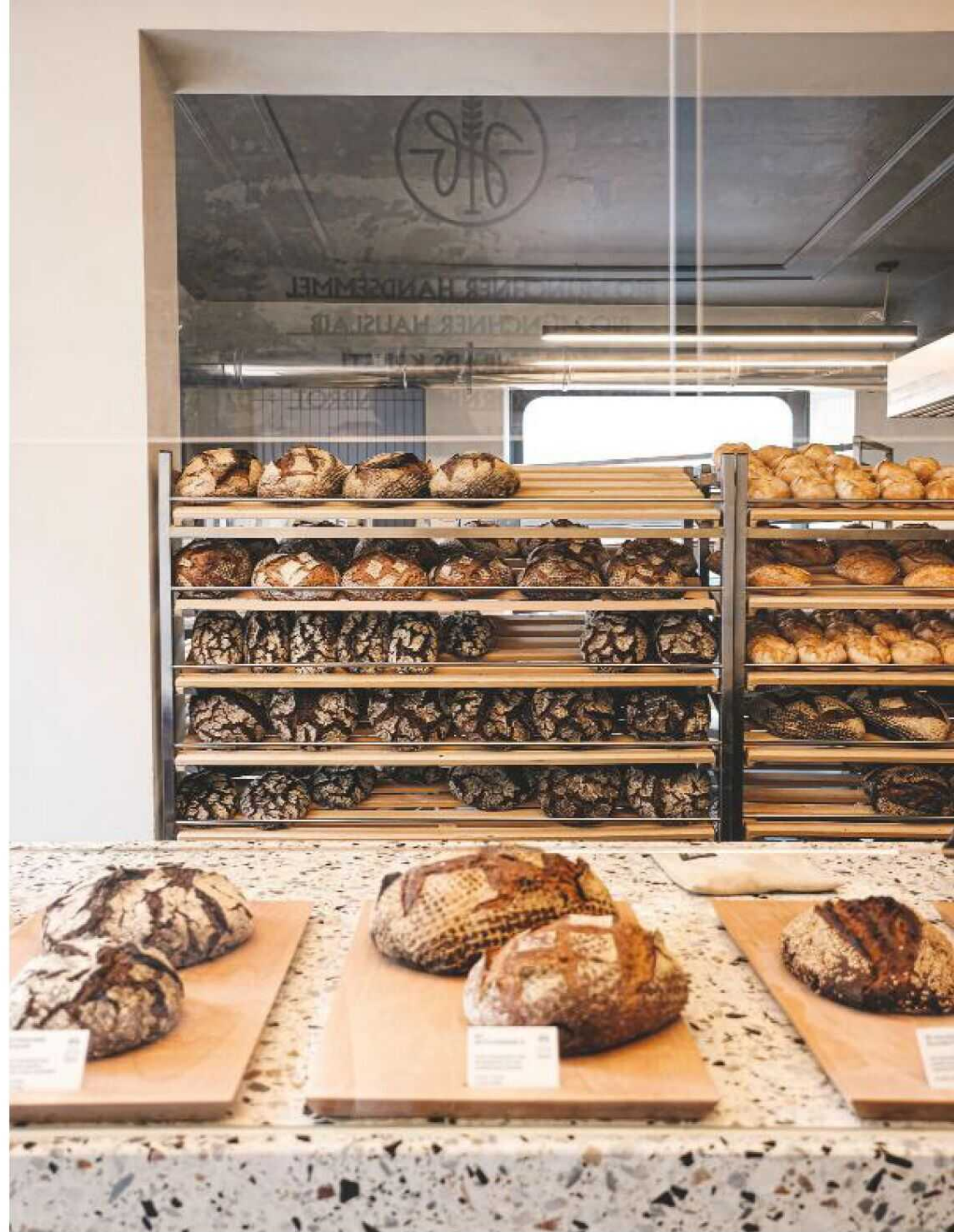


In der Sofi Bakery wechseln die Brotsorten regelmäßig. Klassiker wie dänisches Roggenbrot, Porridge-Brot und Weizenbrot gibt es fast immer

SOFI BAKERY — Berlin

→ www.sofiberlin.com

In den Sophie-Gips-Höfen in Berlin Mitte duftet es sieben Tage die Woche nach Brot. Seit 2020 ist die Sofi Bakery in den Industriebauten mit gelbem Klinker und roten Sprossenfenstern zu Hause. Der angrenzende Cafébereich mit viel Holz und sanften Farben bringen hyggeliges Flair in die Hauptstadt. Verantwortlich für das Konzept ist der dänische Gastro-Experte Frederik Bille Brahe, der in Kopenhagen das Szene-Lokal „Apollo Bar & Kantine“ betreibt. Hinter dem Verkaufstresen werden die Laibe in hohen Regalen präsentiert, darüber stapeln sich stilvoll die hellen Gärkörbe. Die Menschen stehen hier Schlange, um wechselnde Brotkreationen oder bereits lieb gewonnene Klassiker wie das Berliner Kastenbrot mit Weizen, den Porridge-Laib oder das dänische Roggenbrot mit Körnern zu erstehen. Durch die Fenster können die Wartenden dabei bereits einen Blick in die Backstube werfen. Neben den fermentierten Sauerteigen verleihen die alten Getreidesorten wie schwedisches Jütland-Weizen, ägyptisches Purpur-Weizen, Champagner-Roggen oder Emmer den Broten ein besonderes Aroma. Klingt besonders? Schmeckt besonders gut.



Die rustikalen Brote sind bei Julius Brantner Brothandwerk stilvoll präsentiert auf einem massiven Steintresen, dahinter ist die Backstube (Filiale in München Schwabing)

JULIUS BRANTNER — München

→ www.julius-brantner.de

Ein weißer Steintresen mit Terrazzo-Optik nimmt fast die gesamte Ladenfläche von Julius Brantners Brothandwerk in München Schwabing ein. Auf hellen Holzbrettern liegt eine kleine Auswahl an Bio-Broten. Die Philosophie des Bäckermeisters ist ganz klar: Weniger ist mehr. In den Broten mit teils wild aufgebrochener Kruste werden keine Geschmacksverstärker verwendet, sondern auf lange Teigruhe von bis zu 48 Stunden gesetzt. So auch bei dem Lieblingsbrot des Bäckermeisters: Brothandwerk 25, ein Weizenmischbrot. Der Teig wurde kunstvoll eingeschnitten und dann auf heißem Stein gebacken. Wer draußen vor dem Schaufenster steht, kann dem Team in der Backstube beim Teig abstechen und falten zuschauen. Als Bäcker in der dritten Generation ist es Julius besonders wichtig, vieles anders zu machen als herkömmliche Bäckereibetriebe. Er möchte die ursprünglichen Methoden der Herstellung bewahren, mit möglichst regionalen Bio-Rohstoffen die Qualität verbessern und Brot mit einer langen Fermentierung und viel Handarbeit vor allem eins geben: Zeit. 2022 kam eine zweite Filiale in der Münchener Altstadt dazu.



Sieben Brote gibt es bei „Düll Die Brotbäckerei“ im Sortiment. Die siebte Sorte wechselt täglich, die All Time Favorites bleiben die gleichen

DÜLL DIE BROTBÄCKEREI — Würzburg

→ www.duell-brot.de

Auf sieben Säulen thronen die Brote von Sebastian Düll im Schaufenster seiner Würzburger Bäckerei. Weißbrot, Roggenmischbrot, Dinkelbrot, Roggenvollkornbrot, Baguette und Weizenmischbrot sind fest im Sortiment verankert. Die siebte Sorte wechselt täglich. „Schnell schnell“ kommt Sebastian nicht in die Tüte. Zwischen 24 und 48 Stunden lässt er den Teiglingen Zeit zu gären und intensive Aromen zu entwickeln. Das macht die Brote länger haltbar und bekömmlicher – eine Win-win-Situation für Mensch und Produkt. Verwendet werden ausschließlich naturbelassene und regional erzeugte Mehle von Bioland. Am Wochenende gibt es je nach Saison und Tag Specials wie Olivenbrot, Ciabatta, Schokobrot oder auch mal Krapfen. Sebastian bietet seinen Kunden aber auch eine Brötchen-alternative: Drei kleine Teiglinge, aneinander gebacken, ergeben ein Brot. Zu Hause lassen sie sich ganz einfach in Brötchen trennen. Ohne Backtriebmittel, Emulgatoren oder technische Enzyme wie bei vielen anderen Kleingebäcken. Eines ist klar: Wer hier einmal Brot kauft, wird sich schwertun, die Bäckerei jemals wieder zu wechseln.



„Johnny“, „Heinz“ oder „Bonnette“ heißen die Brote bei Max Kugel. Hinter jedem verbirgt sich eine eigene Geschichte. Und das zehnte Brot wechselt täglich, damit immer neue Kreationen entstehen können

MAX KUGEL — Bonn

→ www.maxkugel.de

Nur Brot, und zwar so gut, dass es nichts anderes gibt – dafür steht Max Kugel mit seiner Bäckerei in Bonn schon seit 2017. Er war einer der Vorreiter, wenn es um den neuen Stellenwert von Brot geht. Einer, der sich traute, alles auf Mehl, Wasser und Salz zu setzen. Im Schaufenster stapeln sich die verschiedenen Brote, eine Leiste mit großen Holzbuchstaben zeigt an, welche Sorten es gerade gibt. An der Ladenwand hat der Bäckermeister seine „Road to bakery“ aufgemalt. Denn nach der Ausbildung im elterlichen Betrieb in Lahnstein bei Koblenz folgten Praktika in Vancouver und Los Angeles sowie Besuche verschiedener Bäckereien auf der ganzen Welt, außerdem auch in unterschiedlichen Regionen Deutschlands. Die Inspirationen nahm er mit in seine eigene Backstube und formt dort heute die Teiglinge für das kernige Roggenvollkorn „Johnny“ (Schweiz), das aromatische „Föhrer Weißbrot“ oder das krosse „Heinz“ (Hommage an seinen Vater). Mindestens 24 Stunden Teigruhe, viel Handarbeit, keine zugesetzten Hilfsmittelchen und eigene Rezepte aus der ganzen Welt, angepasst an die regionalen Zutaten, sind das Geheimnis seiner beliebten Brote.

Foto: Isabela Pacini

Appetit auf richtig gutes Brot bekommen? Hier gibt es alle Brotboutiquen in einer Google Maps-Liste



NOCH MEHR GUTE ADRESSEN

BLOND BAKERY — Essen

Lisa Scherpel war sechs Jahre auf Wanderschaft, bis sie 2021 ihre Blond Bakery in Essen eröffnete. Die Auswahl von fünf Brotsorten in Bio-Qualität zeigt: Lisa setzt auf Qualität statt Quantität.

→ www.blondbakery.de

PRÔT VON ALEX — Köln

Das Schaufenster voll mit Brot, dahinter die Backstube. Vom rustikalen Roggenprôt über das knusprige Baguette bis zum Bierprôt bietet Alex Onasch Kreationen in Handarbeit mit geschmacklicher Tiefe.

→ www.protvonalex.de

SÖREN KORTE — Hamburg

Im hohen Norden setzt Sören Korte auf lange Teigführungen und ausgefallene Rezepte. Vom großen „Kaventsmann“ übers herzhafte „Roggn Roll“ bis zum „Derben Dinkel“ haben alle Brote eine dunkle Kruste.

→ www.instagram.com/soeren.korte_brotmanufaktur

TANS BROTIQUE — Mannheim

Taner Karadagli zeigt Brot in neuen Facetten: Ob fruchtiges „Feigenhasi“, würziges „Kümmeltürk“ oder „Tans Laib“ (Weizenmischbrot) – hier gibt es kreative Brotsorten mit Sauerteig und Bio-Mehlen.

→ www.tansbrot.boutique

BACKSTEIN — Leipzig

In der Nähe der Galerie für zeitgenössische Kunst wird zeitgenössisches Brot gebacken: mit Zutaten wie Ruchmehl, Roggenschrot und Haferflocken. Panettone probieren!

→ www.backstein.pm

BULLE BÄCKEREI — Düsseldorf

Ohne Malz und Backtriebmittel, dafür mit Sauerteig und vielen Ideen kreieren die Bäcker von Bulle Klassiker wie Weizen-, Roggen- und Schwarzbrot, aber auch Ciabatta, Brioche und Toast. Tipp: die Burger Buns.

→ www.bulle-baekerei.de

BROTBRUDER — Freiburg

Das Signature-Brot heißt hier „Langschläfer“, was auf die Teigruhe über Nacht hinweist. Durch Roggensauer entsteht eine besonders lockere Krume – und Bäckermeister Michael Schulze kann länger schlafen.

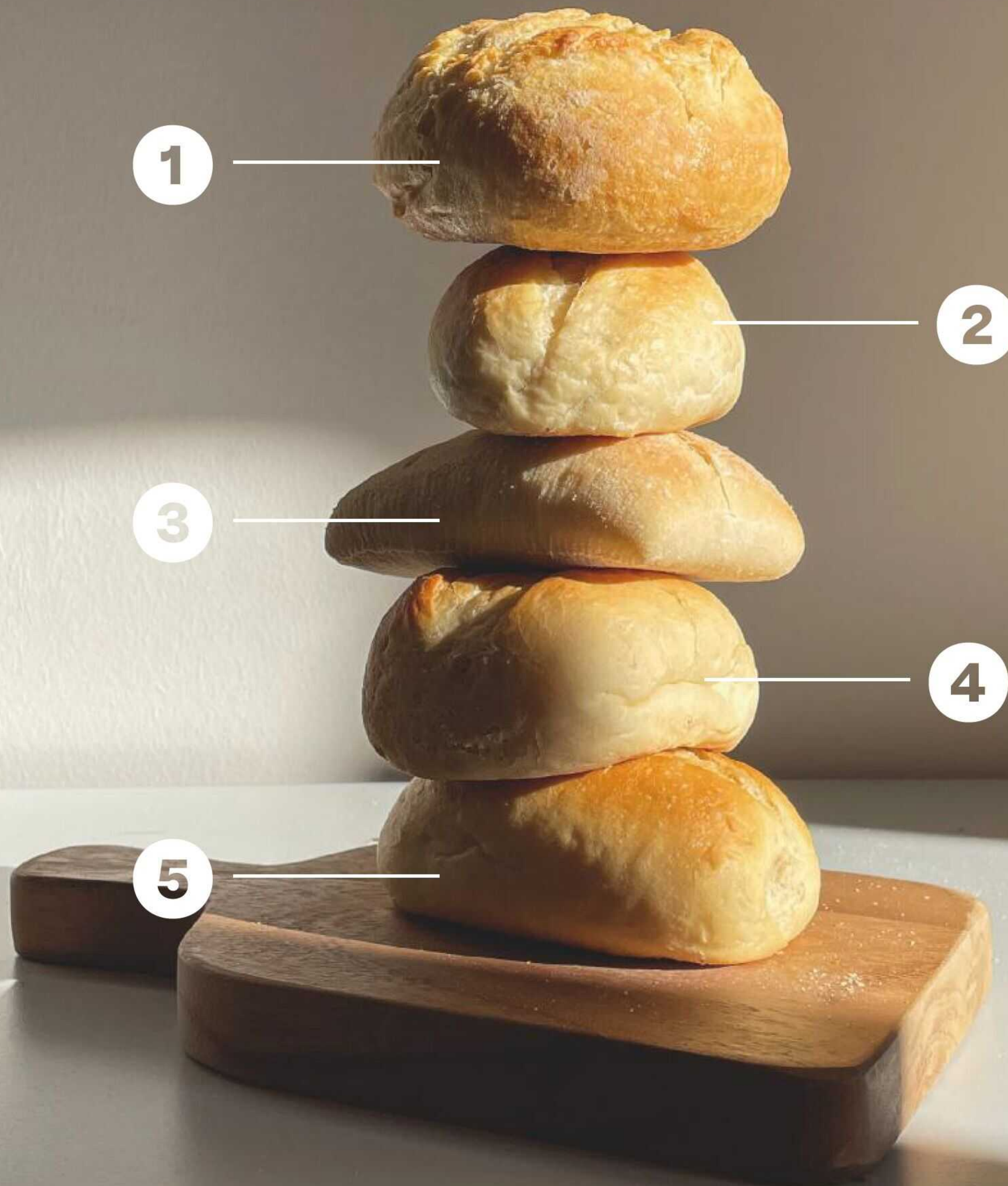
→ www.instagram.com/brotbruder_fr

BROTIQUE — Stuttgart

Sophie und Julius Henne verzichten komplett auf Hefe und setzen voll auf Sauerteig – selbst auch bei ihren Brioche. Alle ihre Brote sind Bioland-zertifiziert und mit regionalem Mehl gebacken. Qualität, die schmeckt!

→ www.brotique.bio

AUFBACKBRÖTCHEN IM TEST



Text: Verena Kassubek

Welche Aufbackbrötchen schmecken wirklich? Die Auswahl im Supermarkt ist inzwischen fast so groß wie beim Bäcker. Brotsommelier **TIM LESSAU** probierte sich im Blindtest für uns durch 14 verschiedene Weizenbrötchen und kürte seine Top 5!



Brotsommelier und Bäckermeister Tim Lessau testete für Foodie Aufbackbrötchen

TIMS TOP 5

Platz ❶ LIDL — Grafschafter Rosenbrötchen, hell

Buttrige Noten und eine knackige Kruste, die schön aufbricht, haben hier besonders überzeugt. Ein Brötchen, das auf allen Ebenen überzeugt: Geschmack, Optik und Aroma.

→ LIDL, 510 g, 6 Brötchen, € 1,59

Platz ❷ LIDL — Grafschafter Unsere besten Weizenbrötchen

Wattige Krume, der Knack stimmt und buttriges Aroma überzeugen. Sie sind locker und luftig von innen. Zur Hefe kommen Gerstenmalzmehl und Dextrose als leicht süßliche Triebmittel, die von leichter Säure aufgefangen werden.

→ LIDL, 360 g, 6 Brötchen, € 0,99

Platz ❸ ALDI — Goldähren Steinofenbrötchen

Tim war einerseits skeptisch, weil das Brötchen süßlich

schmeckte. Andererseits stimmte alles: knackige Kruste, weiche Krume und grobe Porung. Den Invertzuckersirup hat Tim sofort erschmeckt. → ALDI, 560 g, 8 Brötchen, € 1,29

Platz ❹ REWE Beste Wahl — Bäcker Brötchen

Knackigkeit und Porung stimmen. Leichte Röstaromen und Karamell-Noten in der Kruste punkteten. Eine schöne, weiche Krume. Längere Teigführung hätte mehr Tiefe gegeben.

→ REWE, 360 g, 6 Brötchen, € 1,29

Platz ❺ EDEKA — Gut & Günstig Gute Laune Weizenbrötchen

Die Aromen kamen nicht ganz so stark durch wie bei den anderen Brötchen, obwohl neben Hefe sogar auch Sauerteig auf der Zutatenliste steht. → EDEKA, 360 g, 6 Brötchen, € 0,99

An Brötchen riechen, auf ihnen herumdrücken oder sie komplett auseinandernehmen — das machen die wenigstens zu Hause. Gerade bei Aufbackbrötchen geht es meistens darum, schnell etwas auf den Tisch zu bringen. Laut AWA* kaufen immerhin 16,5 Millionen Verbraucher:innen regelmäßig Backwaren zum Aufbacken. Tim Lessau ist Brotsommelier und Bäcker. Als kulinarischer Botschafter gehört es zu seinen Aufgaben, alles über Brot und Brötchen zu wissen — oder eben weiter zu erforschen. Ganz schön gemein, dass wir ausgerechnet ihm Aufbackbrötchen aus der Industrie vorsetzen. Beim Test fiel oft der Satz: „Beim Bäcker schmecken die Brötchen natürlich viel besser.“ Dennoch gab es deutliche Unterschiede in der Qualität der Industrieware. In fünf Runden haben wir ihm 14 aufgebackene Testobjekte zugeschoben. Er hat alle auf Herz und Nieren geprüft, besser gesagt auf Geschmack, Duft, Optik und Klang. Bei Letzterem ist der Sound des Brotmessers entscheidend: laut gleich besser. „Das schmeckt einfach nur nach Pappe“ war wohl das vernichtendste Urteil. „Die Kruste bricht hier richtig schön auf“ hingegen ein großes Kompliment für ein Brötchen aus der Plastiktüte.

Was macht eigentlich ein Brot-Sommelier?

„ Wir Brot-Sommeliere sind Brot-Botschafter. Deutschland ist einfach schon lange Zeit ein Brotland. Wir haben über 3.000 verschiedene Sorten. In Frankreich hat das Baguette alleine einen Marktanteil von rund 80 Prozent. Hier gibt es eine große Vielfalt, die sich von Region zu Region unterscheidet. Das hat auch mit der Geschichte des Brotes zu tun. Das dunkle Roggenbrot kommt aus dem Norden, weil dort damals mehr Roggen angebaut wurde. Im Süden hingegen gibt es mehr Weizenbrote. Auf der Schwäbischen Alb wächst Dinkel besonders gut. So haben wir schon drei verschiedene Getreidesorten, die als Basis dienen. Und das waren noch lange nicht alle. Die deutschen Bäcker:innen sind besonders experimentierfreudig und lassen sich auch gerne vom Ausland inspirieren. Das zeigen beliebte Brote wie Ciabatta oder Baguette. Als Brot-Sommelier ist es meine Aufgabe, die Brotkultur zu schützen. Dafür degustieren wir Brot. Das heißt, wir unterscheiden es im Geschmack, beschreiben den Charakter und benennen die Besonderheiten. Dabei gehen wir von außen nach innen vor. Bei einem Weizenbrot schauen wir uns zum Beispiel zuerst die Kruste an und drücken ein bisschen auf ihr herum. Da muss ein ordentliches Knacken zu hören sein. Dann schneiden wir das Brot an und die Kruste muss ordentlich krachen. An der Krume kann man dann sehen, ob das

Viele verbinden einen
Sommelier mit Wein — doch
in Deutschland gibt es
mittlerweile 217 geprüfte
Brot-Sommeliers. Was genau
sie machen, erklärt uns
Tim Lessau

Brot gut ausgebacken ist und wie saftig und grobporig es ist. Dann riechen wir am Brot und nehmen die Aromen wahr. Dafür drücken wir noch mal auf der Kruste herum, weil sich hier bis zu 80 Prozent der Aromen bilden. Zum Schluss probieren wir es natürlich auch um alle Feinheiten wie Butter- und Karamellnoten sowie auch die Säure durch lange Teigführung herauszu- schmecken.

— Tim Lessau, 34 Jahre,
Brot-Sommelier & Bäckermeister
bei der Braaker Mühle



TIMS BRÖTCHENREZEPT

FÜR 10 BRÖTCHEN

Vorteig (Poolish)

100 g Weizenmehl (Type 550)

100 g Wasser (22 °C)

0,15 g Hefe

Hauptteig

Vorteig (Poolish)

400 g Weizenmehl (Type 550)

10 g Butter

10 g Salz

5 g Hefe

200 g Wasser (22 °C)

1. Alle Zutaten für den Vorteig zu einem klumpenfreien Teig verrühren und für 12 bis 16 Stunden im Kühlschrank abgedeckt reifen lassen.

2. Zutaten des Hauptteigs mit dem Vorteig glatt verkneten (10 Min. mit Maschine). Den Teig 30 Min. abgedeckt ruhen lassen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche in Teiglinge à 80 g einteilen, rund und lang formen und mit dem Schluss nach oben eine Stunde lang abgedeckt reifen lassen.

4. Den Backofen mit Backblech auf 240 °C vorheizen.

5. Die Teiglinge auf das Backblech legen, tief einschneiden und zusammen mit einer feuerfesten Schale gefüllt mit Wasser in den Ofen schieben. Die Backzeit beträgt ca. 20 Minuten.

6. Nach dem Backen die Brötchen direkt mit Wasser bestäuben. Das verleiht der Kruste Glanz.

Merry Christmas

FÜNF GESCHENKIDEEN ZUM FEST

Bei Villeroy & Boch gibt es weihnachtliche Geschenkideen, mit denen man immer richtigliegt

...etwas Puristisches

Liebhaber:innen puristischer Interiors lieben klare Linien, reduzierte Formen und gedeckte Farben. Perfekt für sie: eine Kombination der beiden Tischkollektionen **Manufacture Rock** und **NewMoon beige**. Während Manufacture Rock mit seinem schwarz-durchgefärbten Porzellan im Schieferlook beeindruckt, verströmt NewMoon in der Trendfarbe Beige eine gewisse Wärme im sonst cleanen Ambiente. Zu beiden Kollektionen gibt es außerdem passende Gläser und Besteck sowie verschiedene Accessoires wie Vasen oder Kerzenhalter.



...etwas Rundes

Eine Kugel aus Porzellan, in der sich Erstaunliches verbirgt: Das ist **La Boule**. Die Neuauflage der Kugel, die Helen von Boch in den 1970er Jahren entworfen hat, ist im Regal ein echter Hingucker, auseinandergenommen ein Geschirrsatz für zwei Personen. In sieben unterschiedlichen Dekoren erhältlich ist sie das perfekte Geschenk für alle, die Design gepaart mit Funktionalität lieben.

...etwas Leuchtendes

Kerzenlicht spendet Ruhe und Gemütlichkeit. Daher sind **Windlichter** immer eine schöne Geschenkidee. Ob puristisch und clean, im Schieferlook, mit abgeschrägtem Rand oder verspielt – bei Villeroy & Boch ist für jeden Geschmack etwas dabei.



...etwas Weihnachtliches

Klassisch und verspielt, skandinavisch-reduziert oder mystisch-schwarz – Weihnachtsfans freuen sich auf jeden Fall über **Weihnachtsdeko**, die ihr festliches Zuhause noch weiter verschönert. Ob Porzellanfigur, Plätzchenschale oder Ornament, Hauptsache, es passt zum Geschmack der Beschenkten.

...etwas Duftendes

Nicht nur Design und Licht gehören zu einem stilvollen Interior, ein ausgewählter Duft macht das Ambiente erst komplett. In hochwertigen Porzellanbechern verströmen die **Duftkerzen von Manufacture Collier** oder **NewMoon** ihre Nuancen nach Vanille, Patchouli oder frischen Früchten und sehen dabei noch chic aus.



Weitere Infos: www.villeroy-boch.de



Brot muss krachen!

Text: Verena Kassubek



So stellt sich die Bild-KI Midjourney übrigens deutsches Abendbrot vor. Gar nicht mal schlecht, oder?

Es ist Punkt 18 Uhr und auf dem Tisch steht ein Körbchen mit Grau- und Schwarzbrotsscheiben. Darum verteilt sind Butter, Aufschnitt, Käse und eine bunte Auswahl an Rohkost, von Radieschen über Tomaten bis zu Gurken in Scheiben. Ein Glas Schokoladenaufstrich durchkreuzt das repräsentative Bild einer Tradition – dem Abendbrot. So sah es für mich zumindest in meiner Kindheit Ende der 90er aus. Fehlen durften natürlich auch nicht die typischen Accessoires wie beispielsweise Brotbrettchen, Buttermesser und – da ich in der Nähe von Ostfriesland aufgewachsen bin – eine Kanne Schwarztee, klar! Eigenartig, so spät noch einen Wachmacher zu trinken, aber für die Kinder gab es ohnehin Kakao. Die Älteren haben sich wohl über die Jahre an die Dosis Tein zu später Stunde gewöhnt. Ich inzwischen übrigens auch. Und ganz gleich, ob es zu Hause oder bei den Großeltern Abendbrot gab: Die Zeit blieb gleich, nur der Brotbelag variierte. Mein Opa väterlicherseits liebte roten Heringssalat, während meine Oma mütterlicherseits gerne hart gekochte Eier mit Seelachsschnitzel kombinierte. Und ich? Mochte eigentlich gar kein Brot. Jedes Mal versuchte ich mir Käse, Mortadella oder Schinken einfach so zu schnappen und ohne die lästige Scheibe Kohlenhydrate darunter zu essen. Damit kam ich

natürlich nicht durch, denn zum einen sollte ich den anderen nicht den ganzen Belag wegessen und zum anderen war Brot nun mal Pflicht. Der Sattmacher eben.

Nach dem Studium brachte mich mein Job für zwei Jahre nach Stuttgart. Da sprachen auf einmal alle von Vesper und meinten damit eher eine Zwischenmahlzeit. Ich wandte mich ganz vom Brot ab und entdeckte Maultaschen für mich. Und heute? Inzwischen wohne ich wieder im Norden, und wenn ich abends mal nicht koche, kaufe ich mir tatsächlich ein gutes Sauerteigbrot oder backe selbst eins. Allerdings gibt es keine strikte Essenszeit um 18 Uhr. Anders als früher geht es für mich heute vor allem um eins: das Brot selbst. Es muss eine knackige Kruste und eine luftige Krume haben. Auf das Brot kommt entweder pur Margarine oder ausgewählte Zutaten. Eine Käsezubereitung aus dem Süden hat es in den Norden geschafft: nichts geht für mich über Obazda. Vielleicht ahnte ich schon früher, dass softes Graubrot keine Lösung sein kann und es etwas besseres als festes Schwarzbrot gibt. Wobei letzteres wohl einfach Geschmackssache ist, denn manche Nordlichter schwören auf das reine Roggenbrot. Für mich gilt: Wenn schon Brot, dann muss die Kruste krachen! ●

Foto: KI/ Midjourney

Fissler

#fürdaswaszählt



Zum Jubiläum kann man sich ruhig mal in Schale werfen.

Entdecken Sie die limitierte Vitavit® und Vitaquick®
Schnellkochtopf Jubiläumsedition.



70 Jahre
Schnellkochen



So isst Vietnam:

BÁNH MÌ



Text: Julius Schneider

Als die französischen Besatzer 1954 Vietnam verließen, verschmolz die Rezeptur ihres Baguettes mit den kulinarischen Traditionen des Landes. Der Ursprung ist unverkennbar, jedoch ist es kleiner und wird somit nie den Grand Prix für das beste traditionelle Baguette von Paris gewinnen — dafür braucht es eine Länge von 50 bis 55 Zentimeter und ein Gewicht von 250 bis 270 Gramm. Aber das muss der knuffige Bruder auch nicht: Die vietnamesische Variante mit fein-splittriger dünner Kruste und einer Krume weich wie Zuckerwatte ist selbst zu einer Brot-Ikone geworden, die als Mahlzeit äußerst beliebt ist. Die Form ist wie geschaffen für Füllungen mit Leberpaté, gegrilltem Fleisch oder Tofu, eingelegtem Gemüse, Koriander und Mayonnaise. Zutaten, für die das Brot nicht nur das Gerüst, sondern Teil des kulinarischen Ganzen ist — das läuft außer Konkurrenz.

Foto: kiboka/Shutterstock



EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER

**DIE HÄLFTE ALLER DEUTSCHEN
LIEBT DEN DUFT VON
FRISCHEM KAFFEE. SIE AUCH?**



**Jetzt
bestellen!**

NEU: Wählbare
Holzveredelung in drei
verschiedenen Farbtönen



www.gastroback.de

Siebträgermaschine »DER FEINSCHMECKER«

- Sonderedition mit edlen Hölzern
- Professioneller Espresso-Tamper
- Jede Espressomaschine ein Einzelstück
- 6 Ausgaben DER FEINSCHMECKER gratis lesen!

Warum Schauspielerin sein, wenn das Brotbacken doch so viel spannender ist? Ava Celik fand durch ihre Diagnose Zöliakie zu ihrer wirklichen Leidenschaft. Heute setzt sie mit ihren glutenfreien Backwaren in Berlin neue Standards — und produziert nebenbei auch noch Pasta und Bier

Viele Wege führen zur Krume

Text: Verena Kassubek

Brotbacken ist eine Kunst, heißt es oft. Was aber, wenn eines der wichtigsten Werkzeuge wie Farbe, Pinsel oder Leinwand fehlt? Im Fall von Ava Celik sind es gängige Mehlsorten wie Weizen und Roggen – Hauptbestandteil von den meisten Broten. Bei der ehemaligen Schauspielerin wurde 2014 Zöliakie diagnostiziert. Eine Autoimmunerkrankung, durch die sie kein Gluten mehr zu sich nehmen kann. Also wurde sie erfinderisch. Zunächst probierte sich die heute 33-Jährige durch die glutenfreien Backwaren von Supermarkt bis Bäckerei und war schnell ernüchtert: „Entweder hat das Brot nach nichts geschmeckt oder war steinhart. Ich wollte mehr als nur eine Unterlage für den Belag.“ Also begann sie zu backen. Viel zu backen. Ein typisches Landbrot sollte es werden – und zwar mit Sauerteig.

Ofen an, Teigling rein, Ofen aus, Brot raus. Enttäuschung. Ofen an, Teigling rein, Ofen aus ... so ging es eine Weile bei Ava: „Brot braucht Zeit. Man darf immer nur eine Kleinigkeit ändern und kann dann nur hoffen, dass es die richtige war.“ Zwei Jahre lang nahm sie keine Aufträge aus der Filmbranche mehr an und suchte nach dem richtigen Rezept für ihr Meisterwerk. Bei glutenfreiem Brot besteht die Herausforderung allein schon in der Zusammensetzung der Mehle, sagt die Expertin: „Man kann Weizenmehl nicht eins zu eins durch Buchweizenmehl ersetzen. Dann hat das Brot einen starken Eigengeschmack.“ Sie kombinierte sogenanntes Teffmehl, aber auch



Ava Celik, 33, backt in ihrer Berliner Bäckerei „AERA Bread“ glutenfreies Sauerteigbrot

Kartoffel-, Reis- und Buchweizenmehl, fügte Zutaten wie Flohsamenschalen oder Braunhirse hinzu. Und nach etlichen Versuchen war es endlich so weit: das perfekte Landbrot aus ihren Träumen lag vor ihr. Ava wagte dann den Schritt und tauschte die großen Leinwände gegen das Ofenkino in der Backstube: „Film war wichtig für mich, aber das Backen hat in mir eine richtige Leidenschaft geweckt.“

In einem Hinterhof unweit des Kurfürstendamms in Berlin versteckt sich nun Avas glutenfreie Bäckerei „AERA Bread“, die sie seit 2018 zusammen mit ihrem Mann Engin betreibt. „Im ersten Jahr habe ich fast in der Bäckerei übernachtet. Ich habe die Sauerteig-Starter beobachtet, wann sie so weit sind“, erinnert sich Ava. Ein rot leuchtendes Neonschild in Form einer Hand prangt an der Fassade und deutet

mit ausgestrecktem Zeigefinger à la Michelangelo auf den Eingang. Wer dem Zeichen zu den Backwaren folgt, steht vor einem hellen Holztresen mit halbhoher Glasabtrennung. Die Wände dahinter sind in Schwarz, das Licht ist gedimmt. Wie in einer Museumsvitrine ist das Sortiment fein säuberlich aufgereiht und ausgeleuchtet: glutenfreie Brote, daneben feines Gebäck wie Galettes, Scones, Brownies, Cheesecake und Kekse. Ein Blick über den Verkaufstresen hinaus zeigt, dass es sich um einen echten Handwerksbetrieb handelt. Hier werden Laibe geformt, in Gärkörbchen gehoben und schließlich in den Ofen geschoben. Wer möchte, kann das Treiben im angrenzenden



„Wir haben drei Sauerteige.
Jeder hat seinen eigenen Rhythmus,
seinen eigenen Geschmack“

Café-Bereich mit Matcha Latte und herzhaften Galettes mit Tomaten beobachten. Eine beliebte Kombination, für die auch Menschen aus dem Ausland anreisen. Seit 2021 gibt es eine zweite Filiale in Berlin-Mitte. Blauer Tresen, Decke und Wände lassen hier die Grenzen zwischen Kunstausstellung und Bäckerei vollkommen verschwinden. Alles wird im Einklang mit dem Sauerteig gebacken – das macht Avas glutenfreies Brot wohl so besonders. Für die mittlerweile vier Brotsorten stimmt sie nicht nur die Zutaten ab, sondern wählt bewusst aus, welche Säure am besten zum Charakter des jeweiligen Brotes passt: „Wir haben drei Sauerteige. Jeder hat seinen eigenen Rhythmus, seinen eigenen Geschmack.“ Durch die lange Teigführung von bis zu 36 Stunden verquellen die einzelnen Bestandteile besser, das Brot wird bekömmlicher und bleibt länger frisch.

Der Quereinsteigerin war es besonders wichtig, das Handwerk selbst zu beherrschen und zu wissen, worauf es beim Backen ankommt. Da sie mit den meisten Mehlen nicht arbeiten kann – von einer Kostprobe ganz zu schweigen – kam eine normale Meisterprüfung nicht in Frage. Nach ein paar Behördengängen beantragte sie bei der Bäckerinnung eine Ausnahmegenehmigung. Eine theoretische und praktischen Prüfung später durfte sie ihre glutenfreien Brote offiziell selbst backen: „In Deutschland gibt es eine Meisterpflicht. Ich hätte auch jemanden einstellen können. Das hätte sich für mich aber wie eine Handbremse angefühlt.“ Halbe Sachen entsprechen nicht Avas Natur. Sie folgt zielstrebig ihrer Intuition. Dabei schwelgt sie gerne in Erinnerungen: „Wir waren früher oft in der Türkei, weil mein Vater aus Istanbul kommt. Dort wird viel Weißbrot gegessen. Und Simits. Also musste ein glutenfreier Sesamring her.“ Mit wachem Blick erzählt sie von weiteren Produkten, die sie nebenbei produziert: Bier, Pasta, Granola ... alles, was sie nach der Diagnose mit der Zeit vermisste.

Es ist 16 Uhr. Die Leute stehen vor der Bäckerei Schlange, der Geruch von Brot liegt in der Luft und einer nach dem anderen trägt eine puristische Tüte mit AERA-Schriftzug nach Hause. Avas Brot ist Kunst. Die Kunst, richtig gutes Brot zu backen. Und glutenfrei ist es auch noch.

In Berlin Mitte eröffneten Ava und ihr Mann Engin 2021 die zweite Filiale von „AERA Bread“ und setzen bei der Brotpräsentation voll auf Blau



AERA Bread Charlottenburg

Fasanenstr. 74, 10719 Berlin
Mo-Fr 10-18 Uhr

AERA Bread Mitte

Rosenthalerstr. 72, 10119 Berlin
Mo-Do 8-18 Uhr, Fr 8-20 Uhr,
Sa 10-20 Uhr, So 10-18 Uhr

Feines Gebäck wie Miso-Karamell mit Sesam, Haferkekse oder Schokoladenkreationen lassen keine Wünsche offen



Foto: Corinna Hopmann

„WIR BACKEN MIT DER SONNE!“

Text: Verena Kassubek

Eine Bäckerei, die überall stehen kann und rein mit Solarenergie betrieben wird? Gibt es! Produktleiter Daniel Petruccelli erzählt von seiner autarken Backstube **Solarbakery**, sonnigen und dunklen Momenten dieses Start-ups sowie von Projekten in Afrika

„Wir backen mit der Sonne“, sagt Daniel Petruccelli, als es um seine Arbeit in einer eher ungewöhnlichen Bäckerei geht. Die Backstube befindet sich weder zwischen schützenden Betonmauern noch in der Nähe einer Steckdose. Sie liegt in einem gelben Metallcontainer, auf dessen Dach mehrere Photovoltaikmodule montiert sind. Eine dieser Konstruktionen steht in Stuttgart auf einem Event-Areal. Doch eigentlich sind die Container für einen anderen Ort bestimmt. Dort, wo die Sonne etwas stärker scheint und Brot ein wichtiges Grundnahrungsmittel ist: Afrika.

Start-up-Gründer Simon Zimmermann baute bereits während seines Studiums eine Containerbäckerei in der Millionenmetropole Kinshasa (DR Kongo) auf. Brot kam dort gut an, doch aufgrund der Infrastruktur fiel immer wieder der Strom aus. Er holte Torsten Schreiber, Experte für erneuerbare Energien, mit ins Boot und gemeinsam entwickelten sie die Idee der Solarbakery — einer autarken und ressourcenschonenden Bäckerei. Jetzt fehlte nur noch jemand mit Wissen übers Bäckerhandwerk. So kam Bäckermeister Daniel Petruccelli ins Spiel. „Am Anfang standen wir auch mal plötzlich im Dunkeln da“, sagt Daniel über die ersten Probeläufe in der Backstube. Das

Konzept und die Abläufe zu entwickeln sieht er als Chance: „Was ich mir auf dem Papier ausgedacht habe, dann in der Realität zu sehen und zu optimieren, fühlt sich toll an.“ Bei der Ausstattung der Backstube lassen die beiden Gründer ihm freie Hand. Die Energieeffizienz steht natürlich im Vordergrund. So entschied sich Daniel für einen Stikkenofen, in den ein Wagen mit übereinander liegenden Blechen passt. In einem Backzyklus finden dort rund 170 Sandwiches oder 300 Brötchen Platz. Ein Spiral-knetter dient als Allrounder. Gebacken wird nach einem festen Zeitplan und mit voller Beladung. Das bedeutet, dass die Teige pünktlich fertig sein müssen, sobald der Ofen an ist. Kein Leerlauf, keine Energieverschwendung. „Wir wollen keine Panettone backen, sondern die Menschen sattbekommen“, sagt Daniel mit Blick auf den globalen Süden. In dem Pilotprojekt der Solarbakery im Kongo werden dafür täglich rund 3.000 Baguettes produziert. Für die nächste Containerbäckerei im Senegal besuchte der zukünftige Betreiber Mamadou Tounkara Daniel in Deutschland. Sie tauschten sich über Prozesse, Teigführung und Backwaren aus. Eines verband die beiden sofort: die Leidenschaft fürs Backen — und für gute Pizza. ●



1. Bäckermeister Daniel Petruccelli war jahrelang Investmentbanker. Heute ist er Produktleiter für die Solarbakery

2. Bis zu 144 Photovoltaik-Module liefern Energie für die Backstube

3. Daniel Petruccelli stellt Mamadou Tounkara das Konzept der Backstube vor

DER FEINSCHMECKER-SHOP

EXQUISITE PRODUKTE FÜR SIE AUSGEWÄHLT

Grüne Oliven mit Kräutern und Chili.

Die kleinen grünen Oliven werden von Hand im Piemont geerntet und mit einer feinen Kräutervariation, etwas Chili und nativem Olivenöl extra eingelegt. (68,16 Euro / kg). 270 g, Abtropfgewicht 190 g.

Art. Nr.: 1439553 | 12,95 €



PIEMONTESSISCHE KÖSTLICHKEITEN

Typische, aromatisches **Ragouts**, exquisite **Schokoladentrüffel** und Oliven-Gin

Gin Taggiasco ExtravirGin.

Welche Frucht könnte sich besser für einen italienischen Gin eignen als die Olive? Es sind die kleinen Taggiasco-Oliven aus dem ligurischen Argentina-Tal vom Ölproduzenten Olio Roi, die diesem Gin im Zusammenklang mit Wacholderbeeren seine herben Noten und eine tiefe Aromatik verleihen. (99,80 Euro/Liter). 500 ml, 44 % Vol.

Art. Nr.: 1423096 | 49,90 €



Würzmus Mostarda aus dunklen Trauben.

Die Mostarda passt zu Polenta, zu Fleisch- und Fischgerichten und zu Käse. (58,70 Euro / kg). 230 g.

Art. Nr.: 1437933 | 13,50 €

Wildschweinragout mit Nebbiolo d'Alba DOC.

Die kräftige piemontesische Wildsauce mit Tomaten ist schön herzhaft mit dem Rotwein Nebbiolo und Kakao und Kräutern gewürzt. (49,44 Euro / kg). 180 g.

Art. Nr.: 1440519 | 8,90 €



Ragout piemontese vom Fassonerind.

Exquisites und aromatisches Ragout, das aus dem Fleisch piemontesischer „Fassona“-Rinder hergestellt wird. (43,89 Euro / kg). 180 g.

Art. Nr.: 1440446 | 7,90 €

**5€
Gutschein***
mit dem Code
FE23MAG

IHRE BESTELLMÖGLICHKEITEN:

Das ganze Sortiment auf:
www.der-feinschmecker-shop.de

24 Stunden Bestellannahme:
Telefon: 030 / 469 06 20



JETZT EINFACH UND SCHNELL ONLINE BESTELLEN

Mit diesem QR-Code
können Sie Ihre Bestellung ganz
bequem online aufgeben.

* Der Gutscheincode gilt einmalig ab einem Warenwert von 60 € bis zum 31.12.2023.
Gültig nur für Produkte im FEINSCHMECKER-SHOP, ausgenommen preisgebundene Bücher.

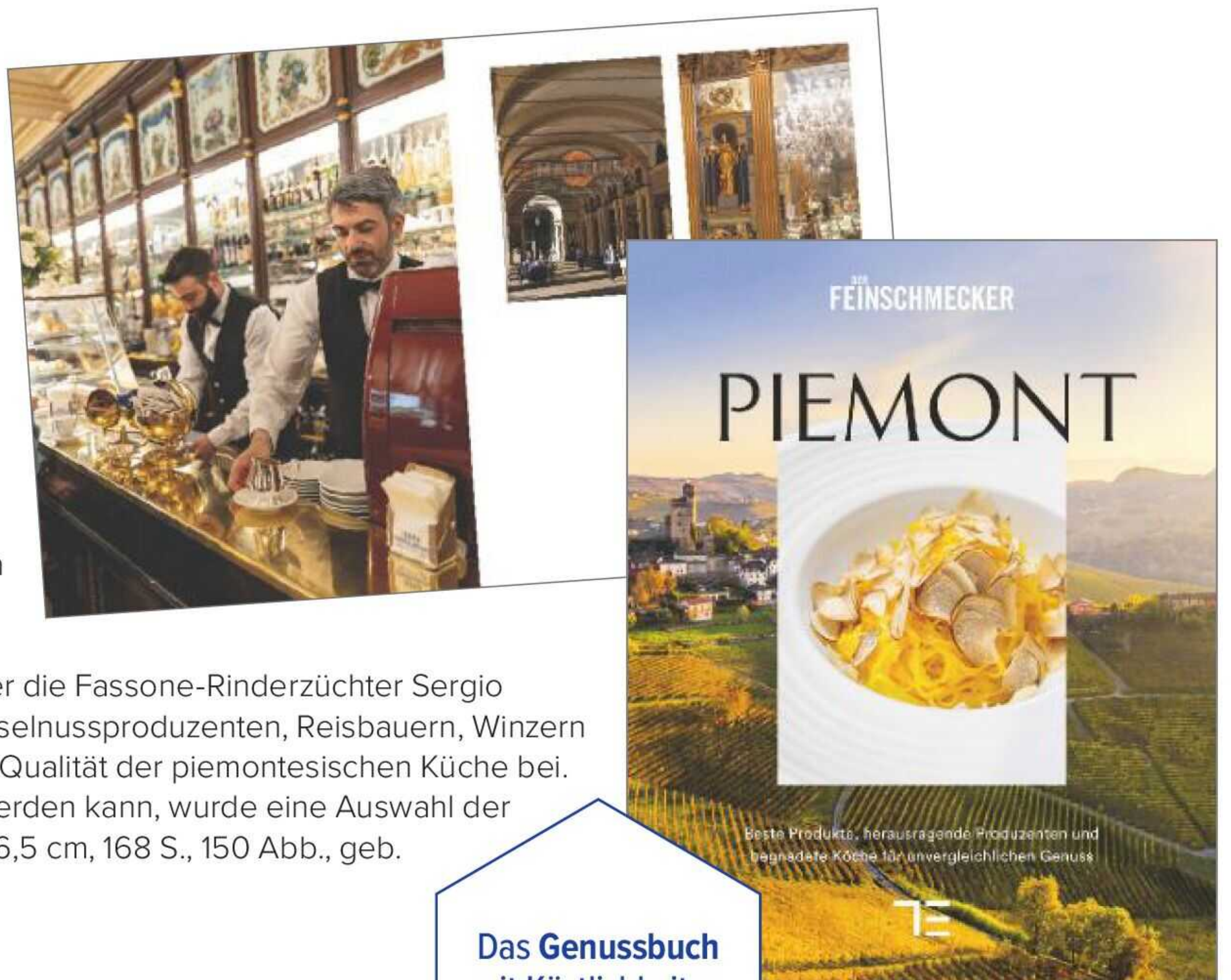
PIEMONTE IM HERBST

GENUSS FÜR ALLE SINNE

Piemonte. Beste Produkte, herausragende Produzenten und großartige Köche.

Das Piemonte ist berühmt für seine erlesenen Produkte, exquisite Küche und hervorragende Weine. Kommen Sie mit zu den Genusssorten des Piemonts, die Ihnen eine Vielzahl an kulinarischen Erlebnissen bieten. Jedes Gericht ist ein Meisterwerk der Aromen. Der Band erzählt von Spitzenköchen wie Antonino Cannavacciuolo. Der Autor berichtet über die Fassone-Rinderzüchter Sergio Capaldo bis hin zu talentierten Metzgern, Trüffelhändlern, Haselnussproduzenten, Reisbauern, Winzern und Schokoladenherstellern – sie alle tragen zur Vielfalt und Qualität der piemontesischen Küche bei. Damit die piemontesische Küche auch zu Hause zelebriert werden kann, wurde eine Auswahl der besten Rezepte von Spitzenköchen zusammengestellt. 21×26,5 cm, 168 S., 150 Abb., geb.

Art. Nr.: 1479091 | 29,90 €



Das Genussbuch
mit Köstlichkeiten
aus der Region



Trüffelpralinen „Tartufo Dolce Di Alba Nero“.

Diese dunklen italienischen Trüffelpralinen aus Edelbitterschokolade und Haselnüssen begeistern mit ihrem hervorragenden Aroma. (74,95 Euro / kg). 200 g.

Art. Nr.: 1308823
Statt 17,90 € nur 14,99 €

Trüffelpralinen „Tartufo Dolce Bianco“.

Diese Kombination hat es in sich: erstklassige italienische Trüffelpralinen aus weißer Schokolade und Haselnüssen – eine fabelhafte Mischung. (74,95 Euro / kg). 200 g.

Art. Nr.: 1308815
Statt 17,90 € nur 14,99 €

Haselnuss-Nougat- Pralinen, 2er Set.

Diese feinsten italienischen Haselnuss-Nougat-Pralinen sind ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Mit ausgesuchten Haselnüssen aus dem Piemonte wurden diese Spezialitäten liebevoll hergestellt. (74,50 Euro / kg). 2×100 g.

Art. Nr.: 1330659
Statt 15,80 € im Set nur 14,90 €



Panettone von Cipirani.

Ein Panettone gehört zum italienischen Weihnachtsfest wie hierzulande Lebkuchen und Stollen. In Italien begleitet man ihn mit Rotwein oder Vin Santo. Dieses ist ein ganz besonderes Rezept der berühmten Familie Cipirani. 1 kg, Metalldose.

Art. Nr.: 1396790 | 59,90 €



Unser ganzes Sortiment entdecken auf:
www.der-feinschmecker-shop.de

AUSGEZÄHLT

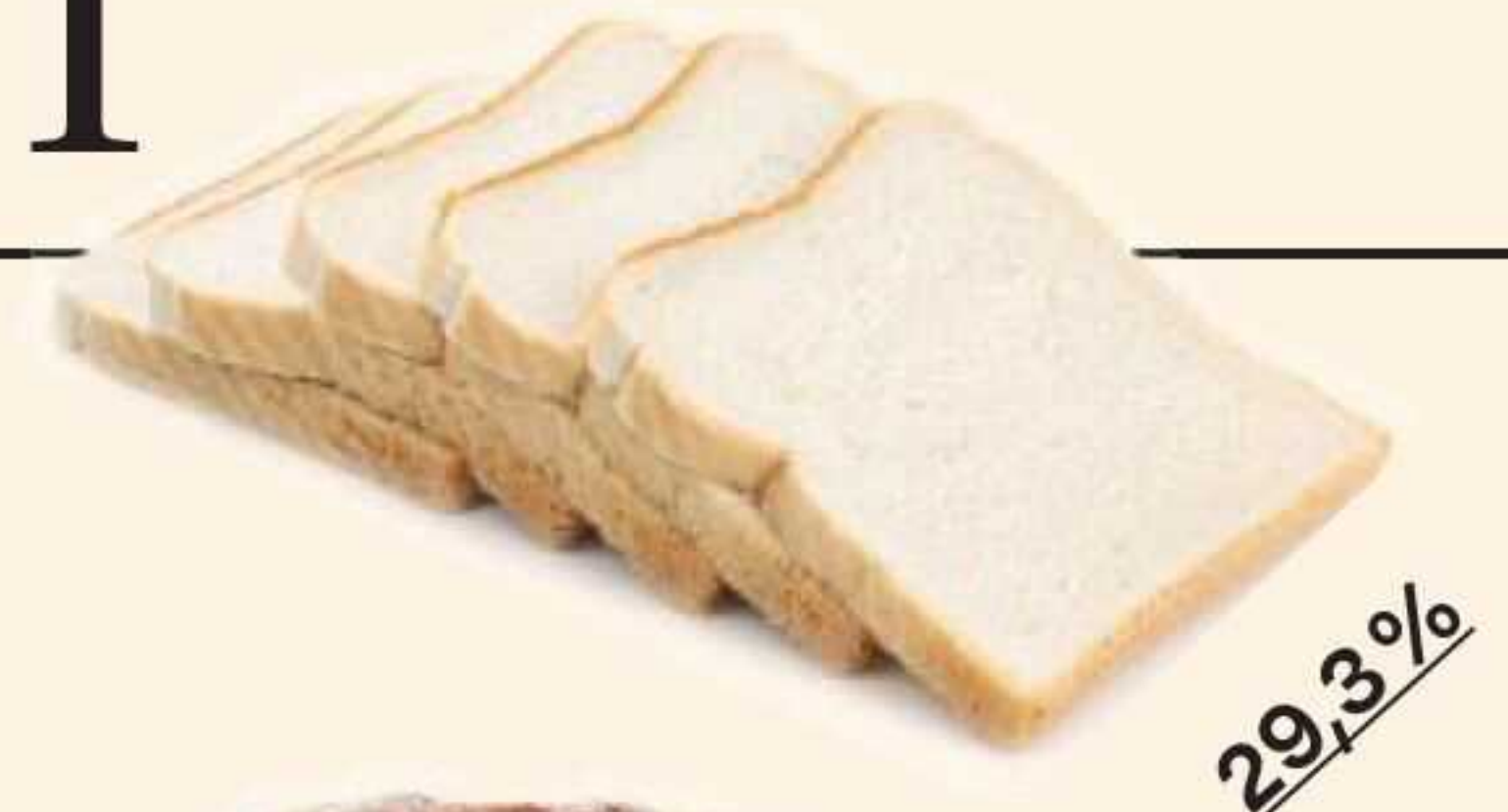


2013

wurde die deutsche Brotvielfalt von der UNESCO zum immateriellen Weltkulturerbe erklärt

3.000

verschiedene Brotsorten gibt es in Deutschland, vermutlich aber noch mehr



3

Brotsorten sind hierzulande besonders beliebt: Toastbrot, Mischbrot, Brot mit Körnern & Saaten

6.000

Jahre liegt die Erfindung des Sauerteigs zurück. Seinen Ursprung hat er in Ägypten



1.047.250

Beiträge (Stand Okt. 2023) gibt es unter dem Hashtag **#brot** auf Instagram

#

41,6 KG

Brot haben die Deutschen pro Haushalt in 2022 gekauft

15 MILLIONEN

Aufrufe hat Alexander Marcus für das wohl erfolgreichste Musikvideo über ein deutsches Brotgericht bekommen: Toast Hawaii



DIESES KOCHBUCH WIRD DEINE KÜCHE VERÄNDERN!



Überall, wo es
Bücher gibt oder
hier entdecken!

Gesunder Genuss leicht gemacht – mehr als 90 beliebte Rezeptklassiker aus Deutschland, Spanien, Frankreich, Italien, England und den Niederlanden werden neu interpretiert und begeistern durch spannende Geschmacks-kombinationen. Abwechslungsreiche Gerichte kombiniert mit vielen Profi-Tipps machen das gesunde Kochen zu einer einzigartigen Freude. Hol dir jetzt Genuss und Inspiration für jeden Tag!

GRÄFE
UND
UNZER

Um diese Aufgabe werden unsere Redakteur:innen oft beneidet: Sie testen Restaurants, Cafés und Bars an vielen verschiedenen Orten. In dieser Ausgabe zeigen Julius und Verena ihre Lieblingssspots in Hamburg

GEURBEBE HAMBURG

Texte: Verena Kassubek, Julius Schneider
Fotos: Volker Renner

Das Tor zur Welt

Die Welt einmal zu Fuß entdecken — in Hamburg ist das kulinarisch kein Problem. Verena und Julius haben sich einen Tag lang durch die Länderküchen der Stadt probiert und dabei ihren Geschmackshorizont erweitert — von Frankreich über Polen bis nach Indien

Foto: Volker Renner





1



ARGENTINIEN

Mit einem türkis lackierten Anhänger im Retro-Look verkaufen Dario & Carolina argentinische Empanadas auf zwei Wochenmärkten. Um bei 14 verschiedenen Sorten im Ofen den Überblick zu behalten, sind die jeweiligen Namen in die Teigtaschen gestanzt. Der Klassiker heißt Criolla und ist mit Rinderhack, Zwiebeln, Paprika, Ei und Oliven gefüllt — davon gibt es auch eine vegane Variante. Verena ist Fan von Zappalo mit Kürbis & Grünkohl, Julius empfiehlt Carne Picante.

DARIO'S EMPANADAS

Isemarkt

Di & Fr, 9–14 Uhr

Wochenmarkt am Goldbekufer

Do & Sa, 9–13 Uhr

→ www.instagram.com/dariosempanadas



INDIEN

Ein indisches Restaurant, das längst bekannt geworden ist, aber sich noch immer wie ein Geheimtipp anfühlt. Gleich hinter dem Hauptbahnhof, im Souterrain, wird es wuselig, etwas lauter, und der Duft von gerösteten Gewürzen steigt uns in die Nase. Dazu das Essen authentisch im Alutablett mit Fächern für Reis, Salat, Joghurt und Butterchicken, Palak Paneer Thali oder Lammcurry. Mit dem frischgebackenen Naan lässt sich zum Glück auch der letzte Tropfen Sauce aufnehmen.

BADSHAH

Bremer Reihe 24

20099 Hamburg

Mo–So, 11–22 Uhr

→ www.badshahrestaurant.de

2



3



AFGHANISTAN

Die Bäckerei Sanai liegt etwas versteckt im Stadtteil St. Georg, ist aber nicht zu übersehen, denn die Schlange vor dem Eingang ist immer lang. Wir reißen uns ein und warten geduldig auf die frisch gebackenen afghanischen Brote, besonders empfehlenswert ist das Bulani, ein mit Kartoffeln und Lauch gefülltes Fladenbrot. Alle Brote kommen heiß aus dem Tandoori-Ofen — am besten sofort genießen.

BÄCKEREI SANAI

Pulverteich 23

20099 Hamburg

Mo–Sa, 11–19 Uhr

Fotos: Volker Renner (8)



4



CHINA

Der Eingangsbereich des „BATU“ erinnert an einen Club. Dunkle Treppen führen in den zweiten Stock. Dort angekommen werden wir von der chinesischen Deko überwältigt. Unzählige Lampions baumeln von der Decke, Drachen gibt es auch. Das Essen ist würzig und umami. Handgemachte Dumplings, Nudeln in Pilzfond und Ginger Beef sind passend zur Deko: irgendwie besonders. Dazu eine offene Küche und eine lebendige Atmosphäre — ein Ort, der Spaß, satt und glücklich macht.

BATU NOODLE SOCIETY

Eimsbütteler Str. 1, 2. OG
22769 Hamburg
Di-Sa, 18-00 Uhr
→ www.batu.global

FRANKREICH

Bonjour, wir hätten gerne das typische Frankreich-Programm. Ein Croissant mit Café au lait — und weil es uns so anlacht, ein mit Schokolade gefülltes Eclair. Wir setzen uns auf die geflochtenen Bistrostühle in dem Ecklokal am Leinpfadkanal und schauen auf die kleine Nachbildung des Eiffelturms. Als wir später an der Kuchenvitrine vorbeigehen fällt es uns schwer, die selbstgemachten Zitronen-Tartelettes und die Pflaumen-Tarte zurückzulassen. Aber wir brauchen noch etwas Platz!

CAFÉ PAR ICI

Maria-Louisen-Straße 1
22301 Hamburg
Mo-Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr
→ www.parici.de

5



DIE GANZE WELT

Eine bessere Bar zum Thema Weltreise kann es kaum geben. Im „Liquid Garden“ werden Cocktails mit typischen Zutaten aus verschiedenen Kontinenten gemixt. Wir probieren uns durch die Aromenvielfalt von orientalisch über asiatisch bis afrikanisch und waren am Ende ziemlich beschwipst, äh, begeistert. Den Haoma Sour mit Patchuli, Salzzitrone und Sumach hätten wir gerne noch einmal bestellt, aber nach salzig kommt süß. So wurde es der Mi Ne Ko mit weißer Schokolade und Matcha — Drink & Dessert in einem!

LIQUID GARDEN

Mohlenhofstraße 6
20095 Hamburg
Di-Do 18-00 Uhr, Fr 18-01 Uhr,
Sa 17-01 Uhr
→ www.liquidgarden.bar

6





7



POLEN

Seit über 12 Jahren gibt es das kleine polnische Restaurant in einer Querstraße der Reeperbahn. Auch nach so einer langen Zeit gibt es hier immer wieder etwas zu entdecken. Die Küche interpretiert osteuropäische Klassiker neu und einfallsreich, alles ist hier handgemacht, selbst die Forelle wird hier geräuchert. Die Pierogi mit verschiedenen Füllungen sollten immer bestellt werden. Ein geselliger Ort mit super Gastgeber:innen und einer Vodkaauswahl, die schwer zu toppen sein dürfte.

KUCHNIA

Talstraße 87
20359 Hamburg
Mo–Fr 17–00 Uhr, Sa 16–00 Uhr,
So 16–23 Uhr
→ www.kuchnia-wodkabar.eatbu.com

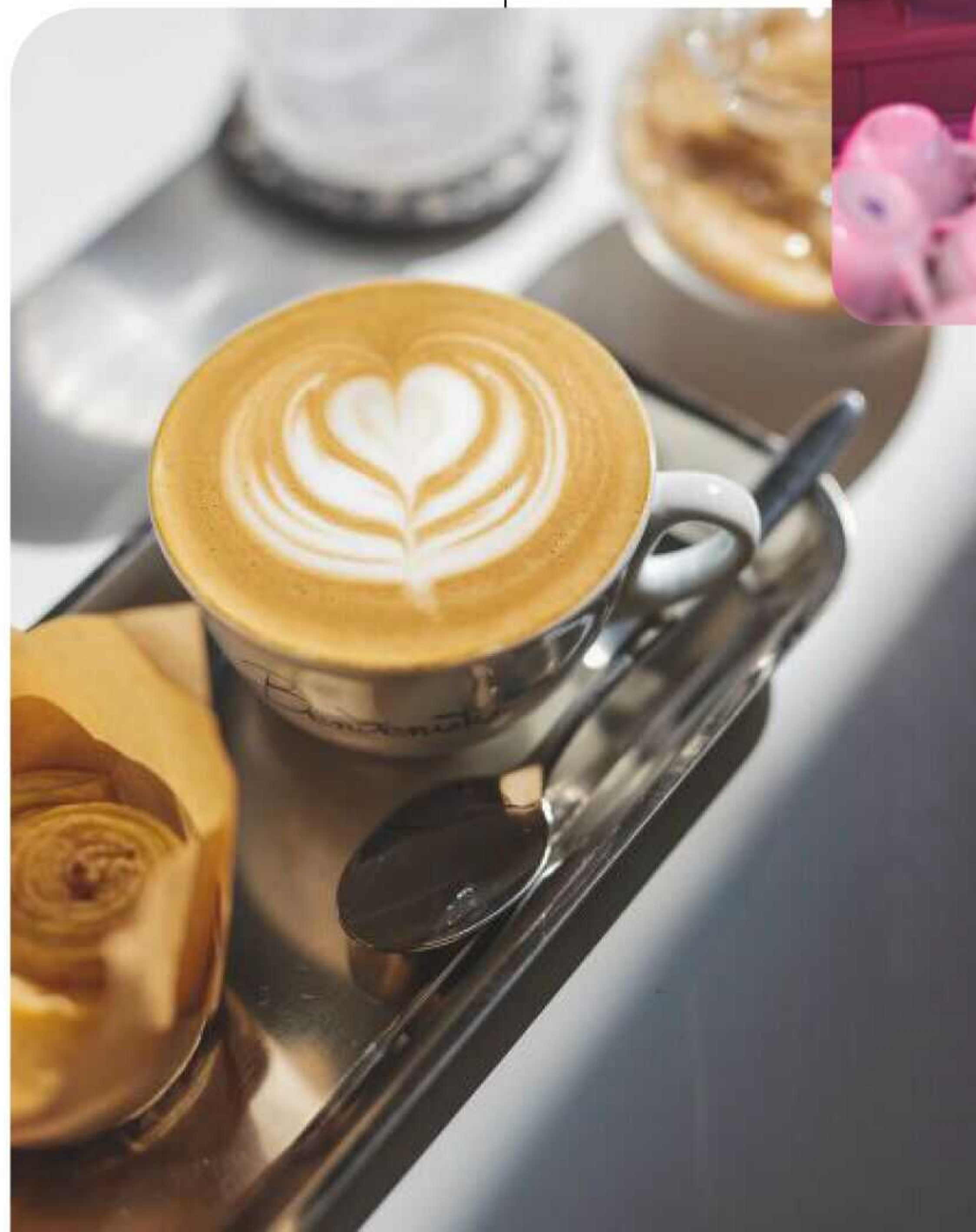
ITALIEN

Im Grindelviertel stolpern wir ein paar Treppen ins Souterrain herunter und befinden uns plötzlich in einer italienischen Espresso-Bar. Die Bohnen für die Kaffeemaschine werden gerade frisch aufgefüllt. Wir nehmen einen doppelten Espresso — wenn schon, denn schon — und machen weiter mit einem Cappuccino. Der Espresso-Blend schmeckt uns so gut, dass wir eine Packung der Bohnen mit nach Hause nehmen. Dazu gibt's on top Zubereitungsstipps. Arrivederci!

BENVENUTO ESPRESSO

Heinrich-Barth-Straße 13–15
20146 Hamburg
Di–Fr 10–17 Uhr
→ www.benvenuto-espresso.de

8



Einmal in Hamburg um die Welt spazieren? Hier geht's direkt zur Route!



DIRK STEFFENS
Exklusiv fotografiert
für HÖRZU

Einer, der **HÖRZU** zu Hause hat

Eine Marke der **FUNKE** Mediengruppe

Einmal um die Welt, bitte! In jeder Ausgabe verraten unsere reisenden
Autor:innen ihre kulinarischen Tipps für die besten
Locations. Jessica Jungbauer schreibt uns aus dem Balkan

Tirana

Texte und Fotos: Jessica Jungbauer

Wer nach Albanien fliegt, landet meist in der Hauptstadt Tirana. Einen Tag hier einzuplanen, lohnt sich allein schon wegen der pulsierenden Atmosphäre. Als eine Stadt im Wandel gilt Tirana (noch) als Geheimtipp und zieht immer mehr Kreative aus aller Welt an

But first, coffee!

Wer durch das Szeneviertel Bloku mit seinen einmaligen Gin-Läden und den Bio-Supermärkten schlendert, sollte unbedingt im Antigua vorbeischaun: Albaniens Pionier-Location für Spezialitätenkaffee. Seit 1995 röstet Julia Bozo mit ihrer Familie hier Kaffee, seit 2020 serviert sie ihn im eigenen Café. Zum Frühstück gibt es eine kleine Auswahl an hausgemachtem Gebäck, wie zum Beispiel gesalzenen Karamell- und Schokoladenkuchen oder Matcha Basque Cheesecake. Das Antigua möchte ein Ort für Kaffeeliebhaber:innen sein, deshalb gibt es neben den Bohnen aus der hauseigenen Rösterei auch Zubehör wie Kaffeefilter- oder Karaffen. Ob zum Arbeiten in der minimalistischen, aber gemütlichen Atmosphäre oder für eine Kaffeepause vor dem Café, um das Treiben auf den Straßen zu beobachten — das Antigua ist nicht umsonst eines der beliebtesten Cafés der Stadt.

ANTIGUA SPECIALTY COFFEE
Rruga Perlat Rexhepi
1001 Tirana

Montag–Samstag 9–18 Uhr
Sonntag geschlossen

- 1. Neben dem haus-eigenen Kaffee werden auch Bohnen von anderen kleinen Röstereien in ganz Europa angeboten
 - 2. Im schönen Szene-viertel Bloku gelegen, People Watching inklusive
 - 3. Antigua ist nicht nur eines der besten, sondern auch das erste Third Wave Café in Tirana — und in Albanien überhaupt
- Links: Im Zentrum Tiranas liegt der Skanderbeg-Platz mit Uhrturm, dem historischen National-museum und der Oper



1. Das Mullixhiu von Chefkoch Bledar Kola gilt als eines der besten Restaurants der Stadt und unterstützt kleine Produzent:innen in ganz Albanien

2. Traditionelle albanische Rezepte stehen im Mittelpunkt des Mullixhiu, wie hier Fli, ein geschichteter Kuchen aus pfannkuchenartigem Teig, verfeinert mit Olivenblättertée

3. Vom Brot bis zu den Jufka, die albanischen Nudeln, wird alles selbstgemacht

Handmade pasta

Das Mullixhiu in der Nähe des Großen Parks von Tirana ist ein Slow-Food-Restaurant, das albanische Traditionen und Techniken mit einem modernen Touch zelebriert. Chefkoch Bledar Kola gehört zu einer neuen Generation von Köch:innen, die an der Spitze der zeitgemäßen albanischen Küche stehen. Er hat sein Handwerk unter anderem im Noma in Kopenhagen gelernt und setzt auf lokale, saisonale Zutaten, die er von Kleinbauern aus ganz Albanien bezieht. Das ist noch nicht alles: Mullixhiu bedeutet Müller, das Restaurant backt sein eigenes Brot und stellt Jufka her, albanische Nudeln, die zum Lunch mit Steinpilzen oder Waldbeeren serviert werden. Dazu hausgemachtes Byrek oder einen Salat der Saison. Abends kann man sich beim Tastingmenü auf eine Reise durch Albanien in zehn Gängen begeben: vom klassischen Fli-Kuchen, hier mit Olivenblättertée angereichert, bis zur traditionellen Trahanasuppe, verfeinert mit Trauben und Spinatsauce.

MULLIXHIU

Shëtitorja Lasgush Poradeci Hyrja e Parkut tek Diga e Liqenit Artificial Tirana, 1019, Albanien

Mittagessen: Montag–Sonntag 12–16 Uhr

Dinner: Montag–Sonntag 18–22 Uhr





Back to the roots

Kaum tritt man durch das Tor der Uka Farm direkt außerhalb des Trubels von Tirana, spürt man eine leichte Brise auf der Haut und atmet frische Luft ein: Es ist eines der bekanntesten Farm-to-table-Restaurants Albaniens, das in den 90er-Jahren vom ehemaligen Landwirtschaftsminister Rexhep Uka gegründet wurde und heute von seinem Sohn Flori Uka geführt wird. Das Team setzt sich für die albanische Küche und die Produkte des Landes ein und folgt dabei den Prinzipien der Permakultur. Nicht selten führt Uka seine Gäste vor dem Abendessen persönlich über den Hof. Mit Blick auf den Weinberg genießt man in einem rustikalen Ambiente mit karierten Tischdecken ein Fest für Augen und Sinne: Meze, eine Vielzahl albanischer Gerichte zum Teilen, je nach Saison zum Beispiel würziges Maisbrot mit Joghurt, einen Gurkensalat mit Brombeeren oder gemischtes Grillfleisch aus artgerechter Tierhaltung. Dazu einen von Ukas aufregenden Weinen aus der albanischen Rebsorte Kallmet und der Abend ist perfekt!

UKA FARM

Rruga Adem Jashari
Laknas, Albanien

Montag-Sonntag 12-22 Uhr

1. Ein typisch albanisches Abendessen, serviert zum Teilen im Meze-Stil

2. Die hofeigenen Tomaten werden in der Sonne getrocknet

3. Der Winzer Flori Uka hat sein Handwerk in Italien gelernt – und ist dann in seine Heimat zurückgekehrt, um aus albanischen Rebsorten den besten Wein zu machen



**LIEBE
POLITIKER:
MACHT
EUCH
KEINE
HOFFNUNG.**



BILD BLEIBT BILD



Bild



Warteschleifen adé

Das Frankfurter Start-up **Assistent.ai** hat ein KI-gestütztes Telefontool für Reservierungen entwickelt und verschafft damit Gastronomen das, was ihnen häufig fehlt: Zeit

Text: Julius Schneider



1. Thomas Schiffler (o. I.) und Jannik Oberlies verschaffen ihren Kunden vor allem eins: Zeit
2. Ein beispielhafter Gesprächsverlauf, aber wie wäre es mit einem Selbsttest? Einfach mal anrufen: 06131 493 2024
3. Der Wälzer auf dem Tresen wird digital und ist einfach zu verwalten



Essen servieren, Tische abräumen, neue Gäste begrüßen, den Weg zur Garderobe zeigen – da bleibt kaum Zeit, ans Telefon zu gehen, auch wenn es sich um eine Reservierung handeln könnte. „Gastronomen telefonieren gern mit ihren Gästen“, sagt Jannik Oberlies, Gründer von Assistent.ai, „aber besonders zu Stoßzeiten und außerhalb der Öffnungszeiten ist das nicht immer möglich“. Gemeinsam mit Thomas Schiffler (44) hat der 30-Jährige eine Software konzipiert, die genau dieses Problem lösen soll. Assistent.ai basiert auf künstlicher Intelligenz, die mit großen Datenmengen trainiert wurde, um menschliche Sprache zu verstehen. IT-Spezialist Thomas setzt die Softwarebausteine so zusammen, dass die automatische Reservierungsannahme funktioniert und auch mit solchen Anfragen umgehen kann: „Ich hätte gern übermorgen um 19 Uhr einen Tisch für drei. Ach ja, darf ich meinen Hund mitbringen?“ Das Programm ist mit dem digitalen Reservierungstool eines Restaurants verbunden und wird von den Inhabern mit zusätzlichen Informationen gefüttert. Die größte Herausforderung sieht Jannik derzeit im guten alten Reservierungsbuch. Doch auch dafür hat das Start-up eine Lösung. „Der Telefonassistent nimmt die Anfrage an, das Restaurant kann diese bestätigen, der Gast erhält eine SMS“, sagt Jannik. Lässt sich ein Gastronom auf die neue Technik ein, herrscht erst mal Stille. Das Telefon bleibt ruhig, aber die Tische werden reserviert. Eine große Entlastung für das Servicepersonal, das auf Wunsch erreichbar bleibt. Das System lässt sich an alle Bedürfnisse anpassen und wird von den Gästen akzeptiert. Schnell lernten Jannik und Thomas, was die Gastronomen besonders begeistert: „Es ist besser, wenn ihre Gäste mit einem Computer sprechen, der ihnen weiterhilft, als niemanden zu erreichen.“ → www.assistent.ai

GENUSS AUS DER BOX

1 granini — Selection Guave-Drachenfrucht

Probier mal Pink! Unsere neuste Sorte von granini Selection besticht nicht nur in der Optik. Die einzigartige Kombination der beiden Tropenfrüchte verspricht ein nie da gewesenes Geschmackserlebnis — mit einem besonders erfrischenden und süß-säuerlichen Touch. granini Selection ist unser exotischer Fruchtgenuss in den Sorten Maracuja, Mango, Guave-Drachenfrucht und Ananas. Der unverfälschte Geschmack überzeugt nicht nur pur, sondern auch als Schorle oder Longdrink.

2 Buah — Bio-Ananas-Maracuja-Ingwer-Kaubonbons

Genieße unsere einzigartigen Bio-Kaubonbons als Energy Ball am sowie als fruchtige Erfrischung beim Sport. In unserem natürlichen Kaubonbon sorgen die Bio-Ananas sowie die Bio-Maracuja Vitamine von A bis K sowie einige Spurenelemente für einen gesunden Snack für zwischendurch, dem Du ohne Bedenken einen festen Platz in Deiner Hand- oder Sporttasche, in der Schreibtischschublade oder auf dem Tischchen neben der Couch geben darfst.

3 Pukka Herbs — Bio-Tee mit Wildapfel und Zimt

Jetzt wird's ganz schön wild! Pukka Herbs haben den perfekten Tee für kalte Tage und Gedanken an neue Abenteuer: Der Bio-Tee ist eine bunte Mischung aus Ceylon-Zimtrinde, Süßholzwurzel, Ingwer, Kamillenblüte und Wildapfel. Weitere Gewürze wie Kardamom runden den Blend komplex ab. Duft und Geschmack erwecken Tagträume zum Leben. Besonders Apfel und Zimt harmonisieren prächtig und regen die Fantasie an. Pukka Herbs verwenden ausschließlich sorgfältig ausgewählte Zutaten — ohne künstliche Zusätze und Aromastoffe.

4 Manuka Honig Pur

Dieser tolle Manuka Honig in der am meisten nachgefragten Qualität eignet sich zur täglichen Einnahme oder/und als Brotaufstrich! Unser gesamtes Produktprogramm wird unter saubersten Bedingungen intern überwacht und in einer kleinen Fabrik in Neuseeland hergestellt, abgefüllt und abgepackt.

5 Olasagasti — „Thunfischbauch Ventresca de Tonno“

Olasagasti verwenden nur das Bauchfleisch des Langflossen-Thunfischs. Dieser gilt in Nordspanien als absolute Delikatesse. Der Thun wird nachhaltig gefangen — ohne industrielle Netze und nur mit Lebendköder. Das Bauchfleisch gilt als „bestes Stück“ des Thunfischs.



aboutfood und **Foodie** haben eine Box für den Winter gepackt — als Geschenk oder einfach für euch selbst. Nur **39,99 Euro** (Gesamtwert 76,40 Euro)



Es besitzt eine hellrosa Farbe, einen würzigen Geschmack und fällt durch seine deutliche Lamellenstruktur auf. Ganz traditionell wird das Fleisch nur mit etwas Salz in Olivenöl eingelegt. Genieße diese Spezialität pur mit einem Spritzer Zitronensaft, am besten zu geröstetem Brot. Typisch ist es auch, den Thunfischbauch zu frischem Salat zu reichen.

6 Vitelium — Weiße Trüffelcreme

Als Aufstrich auf frisch geröstetem Brot, als cremige Sauce zu frisch gekochter Pasta, oder, um dein Risotto genussvoll abzubinden — für den Extrakick Trüffel-Würze und Cremigkeit. Die hochwertige Trüffelcreme, für die u. a. Albatrüffel aus Molise (Italien) verwendet werden, basiert auf dem berühmten Bergkäse Caciocavallo.

Im Zusammenspiel mit dessen würzigen Aromen entfaltet der Trüffel seine feinnussige und erdige Magie.

7 Veganz — Roasted Hazelnut

It's a hard nut life — und daher haben wir für dich keine Mühen gescheut und knackige, fein geröstete Haselnüsse in diese Tafel gesteckt. Umhüllt von einer besonders zartschmelzenden Schokolade, versüßt dir die Veganz Roasted Hazelnut wahrlich das Leben. Ganz schön sweet von uns, oder?

8 Alnavit — Schoko-Kokos-Fruchtriegel

Der glutenfreie Riegel mit Kokosflocken, Datteln und 15 % Zartbitterschokolade ist ein intensiv-schokoladiger Snack für zwischendurch. Glutenfrei und vegan ist er ein toller Begleiter fürs Büro, die Schule oder unterwegs.

9 Nupo — One Meal + Prime Soft Baked Apple & Cinnamon

Mit einer zarten Konsistenz, Haferflocken und einem weichen Kern in der Mitte erhältst du einen neuen Mahlzeigersatz, mit Aromen von süßsaurem Apfel, gewürzt mit klassischem Zimt. Ein außergewöhnlicher Riegel in Form eines weichen Gebäcks zur Gewichtsabnahme und Gewichtskontrolle. Du erhältst einen hohen Protein- und Ballaststoffgehalt kombiniert mit allen lebenswichtigen Vitaminen und Mineralstoffen, zusammen mit der essenziellen Linolsäure in einer Mahlzeit. Das alles mit ca. 200 kcal — einfach und bequem.

10 Kotányi — Brotgewürz für Oliven-Knoblauchbrot

Selbst gebackenes Brot war noch nie so aromatisch: Dieses Brotgewürz zaubert dir einen würzigen Genuss unter die Butter. Tipp: Vermische das Brotgewürz einfach mit den anderen Zutaten in deinem Brot-Rezept. Es eignet sich auch hervorragend für andere pikante Backwaren.



N° 01



N° 02



N° 05



N° 03



N° 04

EVERYDAY DARLINGS

Unsere Foodie-Weinredakteurin Katharina Matheis verkostet Hunderte Flaschen im Jahr. Sie verrät euch ihre fünf Lieblinge für jeden Tag. Good News: Sie alle sind preiswert, einfach zu bekommen und unkomplizierte Begleitungen — perfekt für den Feierabend!

Text: Katharina Matheis

Für mich sind Weine vergleichbar mit Menschen. Es gibt verschiedene Typen mit ganz unterschiedlichen Stärken und Schwächen. Da sind die Spektakulären, die einen sofort beeindrucken und die man nie vergisst. Oder man trifft auf die Extravaganten, die vielleicht die ein oder andere Allüre mit sich bringen. Lässt man sich aber auf sie ein, zeigen sie sich großartig.

Meine liebsten jedoch, das sind die Verlässlichen, die kein großes Aufheben um sich machen und die einfach mit ihrer angenehmen Art jeden Abend bereichern. Es sind Charaktere, die anschlussfähig sind, schnell Freunde finden und keine großen Fragen stellen. Wenn ich „privat“ Wein trinke, sind es oft genau diese Weine, von denen ich immer ein paar Flaschen zu Hause habe und die ich als meine Alltagsweine bezeichne.

Für viele Menschen ist das Wort „Alltag“ ein Synonym für öde Routine, für mich ist Alltag etwas Schönes. An diesen Tagen geht es unspektakulär zu, auf Teller und im Glas, und das tut einfach gut! Zum Abendessen ein einfaches Vesper, dazu ein Wein, über den man nicht groß nachdenken muss — fertig ist das entspannteste Pairing.

Doch es ist gar nicht so einfach, solch einen perfekten Alltagswein zu finden. Schließlich schafft er die Quadratur des Kreises: Er ist unkompliziert und schmeckt immer, wird aber nie langweilig. Er braucht kein bestimmtes Essen, kein besonderes Glas, keine aufwendige Belüftungszeremonie. Er performt solo oder auch nur zu Brot und Butter. Er ist preiswert und man muss ihn nicht für die besondere Gelegenheit verwahren, gleichzeitig sollte er natürlich eine gute Qualität haben. Und das wichtigste: Er schmeckt einfach immer!

Alltagsweine sind wie gute Freunde, sie nerven nicht, sind nicht anstrengend, machen gute Laune und bereichern unseren Feierabend — und im besten Fall machen sie uns nicht arm. Cheers!

Nº 01

RITZLING — MORITZ HAIDLE

Nach manchen Tagen brauche ich etwas Frisches. Der Ritzling von Moritz Haidle ist ein Riesling mit knackiger Säure und klarer Frucht, bei dem sofort die Lichter angehen.

€ 10,90 → www.shop.weingut-karl-haidle.de

Nº 02

CUVÉE MARIE LUISE — SEKTHAUS RAUMLAND

Ein guter Schaumwein steht bei mir immer kalt. Die Cuvée Marie Luise aus dem Sekthaus Raumland schmeckt wie ein kleiner Champagner und verleiht jedem Tag sofort etwas ganz Besonderes.

€ 27,90 → www.weinfurore.de

Nº 03

JOUR DE SOIF — DOMAINE DU BEL AIR

Durst! Der Name ist Programm: Ein Rotwein von der Loire, der schneller getrunken ist, als einem lieb ist.

€ 14,90 → www.wein-kreis.de

Nº 04

GUTSRIESLING — DR. BÜRKLIN-WOLF

Ein Riesling, der nicht nur mir schmeckt, sondern auch spontanen Gästen. Ein absoluter Allrounder in Bioqualität. Das Beste: Er ist nicht nur online erhältlich, sondern auch in vielen (Bio-)Supermärkten zu finden.

€ 13,90 → www.weinfurore.de oder z. B. Alnatura

Nº 05

PUSZTA LIBRE — CLAUS PREISINGER

Der beschwingteste Rotwein, den ich kenne. Leicht, saftig und rotbeerig. Unbedingt gekühlt trinken!

€ 12,90 → www.weinco.de

Was für ein Schmaus!

Vegan bedeutet immer nur Tofu? Von wegen!
Die Rezepte von Foodbloggerin Rosa Roderigo zeigen,
was Rotkohl, Kürbis und Pilze so drauf haben



Noch mehr veganes Comfort Food
gibt es in ihrem Buch „Rosa kocht
vegan“. € 19,99, Gräfe und Unzer

Unter **@rosakochtgruen** findet ihr
sie auf Instagram

KRASSES KÜRBISCURRY



ROSAS ROTKOHLE HUMMUS



SEMMELKNÖDEL AUF PILZSAUCE



KRASSES KÜRBISCURRY

FÜR 4 PORTIONEN

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (2 cm lang)
2 ½ EL Margarine
2 TL Currypulver
1 TL gemahlene Kurkuma
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Fenchelsamen
1 TL Tomatenmark
200 ml Kokosmilch
200 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
3 EL Limettensaft
300 g Basmati-Reis
5 Stängel Koriandergrün
Salz

1. Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Kürbis waschen, in kleine Stücke schneiden und dabei die Kerne entfernen. Kürbis auf ein Backblech geben, mit Olivenöl vermischen und für 30 Min. in den Ofen (Mitte) geben.

2. Knoblauch und Ingwer fein reiben. Mit 2 EL Margarine in einem Topf erhitzen. Alle Gewürze und das Tomatenmark dazu schmeißen. Verrühren und kurz bruzzeln lassen. Kokosmilch und gehackte Tomaten dazugeben.

3. Jetzt gibst du deinen Ofenkürbis mit in den Topf. Lass alles zusammen 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln. Das Kürbiscurry mit dem Limettensaft abrunden.

4. Das Curry bei kleiner Hitze köcheln lassen und den Basmati-Reis in einem Sieb kalt abbrausen, dann mit 600 ml Wasser und 1 TL Salz in einem Topf aufkochen. Deckel auflegen und bei kleiner Hitze 15 Min. köcheln lassen. Nun den Herd ausschalten und den Reis noch 15 Min. ruhen lassen (Deckel nicht öffnen!).

5. Übrige Margarine (½ EL) unter den gegarten Basmati-Reis mischen. Den Reis mit dem Kürbiscurry und den Korianderblättchen on top servieren.

🕒 Zubereitung: 1 Std. 15 Min.

ROSAS ROTKOHLMUMMUS

FÜR 4 PORTIONEN

100 g Rotkohl
2 TL Olivenöl
2 TL Sesamöl
150 g Kichererbsen (aus der Dose)
70 ml Zitronensaft
3 EL Tahin (Sesampaste)
1 Knoblauchzehe
1 Prise Chilipulver
Salz
Pfeffer

1. Gleich mal den Backofen auf 220 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Deinen Rotkohl in Scheiben schneiden, aufs Blech legen und mit 1 TL Olivenöl einreiben. Für 15 Min. in die Röhre (Mitte) schmeißen, rausnehmen und 30 Min. abkühlen lassen.

2. Dann deinen Rotkohl sowie alles andere (bis auf das übrige Olivenöl) in einen Hochleistungsmixer geben und pürieren. Wenn du Bock hast, lass noch ein paar Kichererbsen übrig und schmeiß sie am Ende obendrauf. Sieht nice aus!

3. Probier mal, ob dein Hummus noch etwas mehr Salz oder Zitronensaft braucht. Wenn ja, nachwürzen. Wenn nein, das Ganze mit dem übrigen Olivenöl (1 TL) on top servieren.

🕒 Zubereitung: 15 Min.
Backen: 15 Min., Abkühlen: 30 Min.

SEMMELKNÖDEL AUF PILZSAUCE

FÜR 4 PORTIONEN

10 Brötchen (vom Vortag)
280 ml Sojadrink (ohne Zucker)
1 großes Bund Petersilie
2 EL Röstzwiebeln
1 EL Sonnenblumenöl
1 EL Hefeflocken
½ TL frisch geriebene Muskatnuss
500 g braune Champignons
2 Zwiebeln
2 ½ EL Margarine
2 EL Mehl
400 ml Gemüsebrühe
400 ml aufschlagbare Sojacreme
2 Lorbeerblätter
Salz

1. Brötchen möglichst klein schneiden, in eine Schüssel schmeißen und den aufgewärmten Sojadrink darübergießen. Petersilienblättchen hacken und zwei Drittel davon mit Röstzwiebeln, Sonnenblumenöl, Hefeflocken, Muskat und 1 TL Salz ebenfalls in die Schüssel werfen. Alles vermengen und 10 Min. ziehen lassen.

2. Inzwischen Champignons und Zwiebeln klein schneiden. In einer großen Pfanne ½ EL Margarine erhitzen. Darin die Champignons und Zwiebeln goldig braten, dann auf einen Teller schmeißen.

3. In der Pfanne 2 EL Margarine erhitzen. Mehl unterrühren und mit Brühe und Sojacreme aufschütten. Gut rühren, Lorbeerblätter dazugeben und die Sauce bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. Pilze und Zwiebeln untermischen und warm halten.

4. Während die Sauce kocht, aus deiner Brötchenmasse mit angefeuchteten Händen acht Knödeln formen. Diese in siedendes Wasser geben 15 Min. gar ziehen.

5. Schnapp dir tiefe Teller. Sauce drauf. Knödel drauf. Restliche Petersilie on top und genießen.

🕒 Zubereitung: 50 Min.

Das neue Genussmagazin

Erleben Sie im neuen ZEITmagazin WOCHENMARKT genussvolle Momente – mit den einfachen, aber immer besonderen Rezepten von Kolumnistin Elisabeth Raether, vielfältigen Reise-Tipps und spannenden Geschichten rund um die Themen Kochen und Genießen.

**Jetzt 25 %
sparen!**

2 Ausgaben
für nur 16,50 €



Hier bestellen:
www.zeit.de/wm-foodie
☎ 040/42 23 70 70
(Aktionsnr.: 2121346)



Die Hauptrolle an Weihnachten

In jeder Ausgabe zeigen wir euch Rezepte für traditionelle, köstliche Gerichte, die alle lieben — in einer klassischen sowie in einer veganen Variante. Dieses Mal: Rouladen mit Rind oder Wirsing



Das Rezept für diese vegane Kreation stammt aus dem Buch „Herzhaft vegan“ von Corinna Schober.
€ 11,99
Gräfe und Unzer



KLASSISCHE RINDERROULADEN

FÜR 4 PERSONEN

🕒 Zubereitung: 30 Min.

Garen: 1 Std. 30 Min.

2 Zwiebeln (groß)

3 EL Pflanzenöl

4 Rinderrouladen

Salz

Pfeffer (aus der Mühle)

2 EL Senf, scharf

4 Gewürzgurken

4 Scheiben Bacon

3 Möhren

120 g Knollensellerie

1 EL Tomatenmark

200 ml Rotwein, trocken

400 ml Rinderfond

3-4 Zweige Thymian (jung)

2 Lorbeerblätter

1. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin hell anschwitzen, dann beiseitestellen.

2. Fleisch trockentupfen, salzen, pfeffern und jeweils mit 1 TL Senf bestreichen. Die Gewürzgurken in Streifen schneiden. Die Rouladen jeweils mit 1 Scheibe Bacon belegen und Gurkenstreifen sowie die angeschwitzten Zwiebelwürfel darauf verteilen. Das Fleisch seitlich einschlagen, zu Rouladen aufrollen und mit Rouladen-
nadeln fixieren.

3. In einer Schmorpfanne das übrige Öl erhitzen und die Rouladen darin rundherum anbraten und bräunen.

4. Möhren und Knollensellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Rouladen aus der Pfanne nehmen und die Gemüsewürfel im verbliebenen Fett kurz anbraten und leicht bräunen. Das Tomatenmark unterrühren und mit angehen lassen, alles mit dem Wein ablöschen und weiter verkochen lassen.

5. Den Fond angießen, die Rouladen wieder einlegen, Thymian und Lorbeerblätter hinzufügen und alles zugedeckt ca. 1,5 Stunden bei geringer Hitze schmoren lassen.

Sauce abschmecken und die Rouladen servieren!

VEGANE WIRSINGROULADEN

FÜR 4 PERSONEN

🕒 Zubereitung: 30 Min.

Backen: 30 Min., Garen: 10 Min.

200 g Quinoa

8 große Wirsingblätter

2 Möhren

1 Zwiebel

1 Stück Ingwer (1 cm lang)

3 Knoblauchzehen

1 rote Paprika

150 g geräucherter Tofu

4 EL Öl

3 EL Tomatenmark

2 EL Sojasauce

Salz

Pfeffer

1. Quinoa heiß abspülen und nach Packungsanweisung kochen. Wirsingblätter waschen. Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen, hacken. Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände sowie Kerne entfernen und klein würfeln. Tofu zerbröckeln, beiseitestellen. Wasser zum Kochen bringen. Wirsingblätter darin 3 Min. blanchieren, kalt abschrecken.

2. Backofen auf 200 °C vorheizen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch, Paprika, Möhren und Ingwer hinzufügen und 10 Min. unter Rühren braten. In einer Schüssel Quinoa mit Tomatenmark, Gemüse, Tofu, Sojasauce, Salz und Pfeffer mischen.

3. Auf die Wirsingblätter jeweils ca. 4 EL Füllung geben, aufrollen. Einen ofenfesten Topf mit Deckel fetten. Rouladen einschichten, mit übrigem Öl (2 EL) bestreichen. Deckel auflegen. Im Ofen (Mitte) 20 Min. backen. Deckel abnehmen und in weiteren 10 Min. fertig garen.

Hier verrät Foodie-Redakteur Julius, was bei ihm zu Hause gerade fermentiert und erklärt Schritt für Schritt das Rezept. Dieses Mal: Sauerkraut mit Chili und Ingwer

Heute mal scharf: **SAUERKRAUT**

Sauerkraut selber machen? Ja, bitte! Ihr braucht nur Kohl, Salz und Zeit. Den Rest erledigen die Milchsäurebakterien. Über die Abwechslung in Form von Chili und Ingwer werden sich eure Geschmacksnerven freuen. Garantiert!

🕒 Zubereitung: 20 Min

1 Kohlkopf
Peperoni
Ingwer
2 % Salz

Jeder Kohlkopf ist anders, genauso wie dein Geschmack, weshalb du hier keine Mengenangaben findest. Die 2 % Salz beziehen sich auf die Gesamtmenge.

1. Hände waschen.
2. Gläser im Ofen bei 120 °C für 20 Minuten sterilisieren und abkühlen lassen.
3. Den Kohlkopf vierteln und mit Strunk fein hobeln. So fällt er nicht auseinander.
4. Ingwer fein hobeln, Chilis in Ringe schneiden.
5. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit 2 % Salz vermischen und kräftig durchkneten. So brechen die Zellen auf und das Wasser kann austreten. Die Mischung in saubere Gläser füllen, darauf achten, dass das Kraut mit Flüssigkeit bedeckt ist und locker verschließen. So kann das entstehende Gas entweichen.

Nach zwei Tagen bei Raumtemperatur könnt ihr es schon probieren. Wenn es saurer werden soll, lasst es bei Raumtemperatur stehen. Wenn nicht, stellt es in den Kühlschrank. Es ist wochenlang haltbar.

Instagram

Schnell, easy, wenige Zutaten und das Ergebnis sieht immer superlecker aus. Funktionieren die Insta-Rezepte wirklich? Foodie-Redakteurin Verena Kassubek hat es ausprobiert. Im Test: Gurken Sushi

Auf Instagram und TikTok habe ich mir die letzten Monate einige Rezepte gespeichert. Es sind nicht immer Foodtrends oder total ausgefallene Gerichte. Ich lasse mich einfach gerne von Menschen inspirieren, die sich mit Essen beschäftigen und — mehr oder weniger — kreativ damit umgehen. Ich scrolle also durch die Beiträge und mir fällt wieder dieses Cucumber Sushi ins Auge. Der Trend kam letztes Jahr auf, aber ich habe es noch nicht zubereitet. Bis jetzt. Denn erstens bin ich Sushi-Fan und zweitens skeptisch. Sushi ohne Nori Blätter und Reis? Dafür mit wässriger Gurke? Let's see. Eine Liste mit nur fünf Zutaten lässt mich kurz zweifeln, ob das wirklich alles ist oder sich nicht doch noch etwas in den Kommentaren versteckt. Auch die Schritte scheinen überschaubar: Gurke mit dem Sparschäler in feine Scheiben schneiden, Flüssigkeit mit Küchenpapier auf tupfen, Möhre schälen und in feine Stifte schneiden. Die Gurkenscheiben auf eine Sushi-



vorgehen. Das heißt: Frischkäse auf die Gurken streichen, die restlichen Zutaten darauf legen und aufrollen. Jetzt nur noch die Sushirolle mit Sesam bestreuen und anschließend in Stücke schneiden. Klingt machbar, oder?

GURKEN SUSHI

FÜR 1 ROLLE
🕒 Zubereitung: 20 Min.

1 Schlangengurke
1 kleine Möhre
2-3 EL Frischkäse
Sprossen
Sesam



Hier geht es zum Reel von
@klara_and_ida

S. Reality

Der Realitätscheck läuft gut an. Gurken in feine Scheiben zu schälen klappt zunächst. Bis ich an den flüssigen Kern komme und die Scheiben eher dünne Streifen werden, auseinanderfallen und mir das Gurkenwasser über die Hände läuft. Ich gebe nicht auf und mache auf der anderen Seite der Gurke weiter, setze den Sparschäler etwas tiefer an, bis sich dann auch hier die wässrigen Schichten anbahnen. Es klappt. Am Ende habe ich relativ gleichmäßige Gurkenscheiben und tupfe sie wie im Reel trocken. Da ich keine Sushi-Matte besitze, nehme ich ein sauberes Geschirrtuch — funktioniert ebenso. Ich lege die Gurkenscheiben leicht überlappend nebeneinander, bestreiche sie mit pflanzlichem Frischkäse und beschließe, die Füllung noch etwas anzupassen. Die Möhrchen dürfen bleiben, aber anstelle der Sprossen nehme ich lieber Avocado und mutig eine vegane Lachsalternative, da mich das mehr an Sushi erinnert. Dann streue ich noch etwas Sesam darüber und fange an zu rollen. Das klappt



übrigens wie bei echtem Sushi — wenn nicht sogar besser, denn die Gurke nimmt fast von selbst wieder ihre runde Form an. Plötzlich liegt sie vor mir: die Gurken-Sushi-Rolle. Kunstvoll streue ich schwarzen Sesam darüber und betrachte stolz das Ergebnis. Jetzt kann die Rolle nur noch beim Schneiden auseinanderfallen ... Aber das tut sie nicht. Das Messer gleitet durch die einzelnen Schichten und die kleinen Häppchen sehen unglaublich köstlich aus. Nie wieder mit klebrigem Sushi-Reis hantieren oder die feinen Nori Blätter aus der Verpackung holen und hoffen, dass sie alle Zutaten zusammenhalten? Zu früh gefreut, würde ich sagen. Denn dem „Low Carb Sushi“, wie viele es nennen, fehlt es für mich an Substanz. Ich schick meiner Kollegin Katharina ein Foto und sie schreibt: „Sieht voll lecker aus, aber schmeckt wahrscheinlich wie Rohkost mit Frischkäse.“ Besser hätte ich es nicht formulieren können. Trotzdem mag ich die Häppchen. Aber eher als gesunden Snack und nicht als Sushi-Alternative.

Schmankerl & Weine

Der österreichische Koch Stefan Eder aus dem Fine-Dining-Restaurant „Der wilde Eder“ in der Steiermark kann auch bodenständig. So gut, dass wir ihn nach seinen Rezepten für die beliebten Klassiker Marillenknödel, Schnitzel und Gulasch gefragt haben — dazu gibt's natürlich auch die passenden Weintipps

Fotos und Foodstyling: Stefan Eder

MARILLENKNÖDEL MIT RÖSTER

FÜR 4 PORTIONEN

🕒 Zubereitung: 35 Min.

Für die Marillenknödel

8 Marillen

140 g weiche Butter

30 g Zucker

140 g Grieß

140 g Mehl

1 Ei

500 g Topfen 20 % F.i.T.

Salz

Für die Brösel

Butter

Semmelbrösel

Zimt

Zucker

Fruchtröster

500 g Marillen (oder Zwetschgen, Brombeeren, Pfirsiche...)

100 g Zucker

100 g Weißer Portwein

½ Zimtstange

Saft einer Zitrone

Abrieb der Schale einer halben unbehandelten Orange

1 Vanilleschote

HERSTELLUNG

1. Die weiche Butter glatt kneten, Ei, Zucker, Salz und Grieß dazugeben und zum Schuss das Mehl und den Topfen einarbeiten. Zugedeckt etwa 2 Stunden ruhen lassen. Die entsteinten Marillen gleichmäßig mit dem Teig umhüllen und auf ein bemehltes Blech setzen. Entweder einfrieren oder gleich in leicht gesalzenem Wasser kochen.

2. Während die Knödel kochen die Butter schmelzen und die Brösel darin anrösten. In kurzen Abständen umrühren, da es sonst leicht anbrennen kann. Zum Schluss mit Zucker nach Belieben süßen und mit Zimt abschmecken.

HERSTELLUNG RÖSTER

1. Die Früchte von Steinen oder Kernen befreien. Den Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen, die Gewürze hinzugeben auf die Hälfte einkochen lassen.

2. Die Früchte und die Orangenschale dazugeben und ca. 10–20 Minuten köcheln lassen. Je nachdem ob man noch erkennbare Fruchtstücke haben möchte oder nicht.

3. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren und servieren.

TIPP

Füllt man den Röster in saubere, dicht schließende Gläser, lässt sich dieser über Wochen lagern.

Welschriesling

Südsteiermark 2022, Weingut

Lackner Tinnacher

Marillenknödel bringen solch eine intensive Frucht auf den Teller, da braucht es einen starken Partner. Der Welschriesling aus der Südsteiermark vom Weingut Lackner Tinnacher kann hier mit seinem intensiven Bukett von Äpfeln und Ananas — und seiner lebhafter Säure — mithalten. Tolles Match!

€ 13,50 etwa über

→ www.weinpunktonline.de







WIENER SCHNITZEL

FÜR 4 PORTIONEN

🕒 Zubereitung: 30 Min.

4 Kalbsschnitzel (à 160 g)

1 Prise Salz

150 g Mehl

2 Eier

300 g Semmelbrösel

500 g Butterschmalz

1 Zitrone

1. Schnitzel zwischen Frischhaltefolie behutsam klopfen. Danach beidseitig salzen, in Mehl wenden, abklopfen, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Bröseln wenden.

2. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und Schnitzel hineingeben. Während des Backens die Pfanne ein wenig rütteln, damit die Schnitzel gleichmäßig goldbraun werden. Schnitzel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Die fertigen Wiener Schnitzel mit Zitronenspalten garnieren.

TIPPS ZUM REZEPT

- Das klassische Wiener Schnitzel wird mit Petersilkartoffeln oder Kartoffelsalat als Beilage serviert.
- Unbedingt auf eine ausreichende Menge Fett achten, damit das Schnitzel schwimmend gebacken wird.
- Das beste Ergebnis erzielt man mit Butterschmalz. Bei der Verwendung von Ölen sind geschmacksneutrale Sorten wie Rapsöl, Maiskeimöl oder Sonnenblumenöl am besten.
- Die Schnitzel sollen sofort nach dem Panieren ausgebacken werden, damit die Panade knusprig wird.
- Ein Schuss Milch sorgt bei den luftig aufgeschlagenen Eiern für mehr Fluffigkeit in der Panade, d.h. es bilden sich mehr Luftpolster.

Grüner Veltliner Poysdorf 2022, Weingut Ebner Ebenauer

Marion Ebner und Manfred Ebenauer sind das Power-Paar der österreichischen Wein-szene. Ihr Grüner Veltliner ist wie aus dem Bilderbuch: tolles Aroma mit dem typischen Hauch von Pfeffer. Gleichzeitig hat er eine tolle Fruchtigkeit und Frische — welche perfekt das Wiener Schnitzel begleitet. € 11,60 etwa über

→ www.weinfurore.de



5 Fakten über Österreichische Weine

Österreich ist ein Land der Weißweine! Zwei Drittel der Rebfläche sind mit weißen Sorten bestockt. Das liegt vor allem am kühlen Klima, das sich perfekt für frische Weine eignet. Gleichzeitig sorgt genau das für interessante Rotweine, die niemals wuchtig oder zu schwer sind, sondern stets mit Feinheit und Finesse überzeugen.

Weinbau in einer Millionenstadt? Wien ist nicht nur die Hauptstadt Österreichs, sondern ein beliebtes Weinanbaugebiet. Die Weinberge befinden sich direkt am Stadtrand, ein wunderbares Ausflugsziel mit spektakulärem Panorama.

Österreichischer Wein ist nicht vorstellbar ohne seine Heurigen. Es sind urgemütliche Orte, in denen lokale Weine ausgeschenkt werden und in denen es unkompliziertes Vesper gibt.

Über 10.000 Weingüter gibt es in Österreich — das Land ist vor allem durch kleine und mittelständische Familienbetriebe geprägt.

Wer sich für Naturwein interessiert, kommt an Österreich nicht vorbei. Das Land gilt als Motor der Bewegung. Die Experimentierfreude war selten größer.



ALMO GULASCH

FÜR 4 PORTIONEN

🕒 Zubereitung: 180 Min.

900 g durchwachsenes Rindfleisch
(pariert und zugeschnitten)

900 g Zwiebeln

100 ml Öl

1 EL Tomatenmark

½ l Wasser

3-4 EL Paprikapulver, edelsüß

2 Knoblauchzehen, gepreßt

Salz

Kümmelpulver

Majoran

Zitronenschale, feingehackt

Essig

1. Zwiebeln fein schneiden, in heißem Öl braun rösten, Paprikapulver untermengen, kurz durchrühren mit Essig und etwas Wasser ablöschen.

2. ½ l Wasser dazugeben, Zwiebeln weichdünsten und durch ein Sieb passieren.

3. Zwiebeln in einem großen Topf gemeinsam mit Fleischstücken, Tomatenmark, gepresstem Knoblauch und den anderen Gewürzen zugedeckt auf dem Herd bei geringer bis mittlerer Hitze garen. Ab und zu umrühren und bei Bedarf Wasser hinzufügen.

4. Das Fleisch soll kernig weich sein, da es im heißen Saft noch nachgart. Garungsdauer 2-3 Stunden.

Beilage:

Semmelknödel, Serviettenknödel oder Semmeln

Franz Weninger

Blaufränkisch 2020



Zum Gulasch braucht es etwas Kräftiges im Glas! Der Blaufränkisch von Franz Weninger zeigt, wie gut diese Rebsorte zu Schmorgerichten funktioniert. Ein Demeter-Wein mit dem intensiven Duft von dunklen Beeren und Kräutern. Der Wein behält sein Aroma auch offen im Kühlschrank mehrere Tage.

€ 10,50 etwa über

→ [weinkombinat.com](https://www.weinkombinat.com)

DER FEINSCHMECKER
FOODIE

IMPRESSUM

Heft 4/2023, Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 10. November 2023

Der Feinschmecker FOODIE erscheint viermal jährlich in der Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvesthuder Weg 42, 20149 Hamburg. ISSN 0342-2739
Telefon: 040-27 17-33 80 (Redaktion),
E-Mail: foodie@der-feinschmecker.de
Internet: foodie.feinschmecker.de
Instagram: foodiemagazin

CHEFREDAKTEURIN:

Deborah Middelhoff

STELLV. CHEFREDAKTEURIN:

Gabriele Heins

REDAKTION DIESER AUSGABE:

Verena Kassubek, Julius Schneider

HEAD OF CREATION: Kolja Kahle**LAYOUT:** Marie Bürger**TEXTREDAKTION:** Yvonne Krüger**MITARBEIT:** Stefan Eder (frei), Jessica

Jungbauer (frei), Katharina Matheis,

Kersten Wetenkamp

REDAKTIONSMANAGEMENT:

Vanja Sobot

KAUFMÄNNISCHE ASSISTENZ:

Stephanie Schröder

DOKUMENTATION: Anne Dreßel

BILDREDAKTION: Antje Elmenhorst (Leitung), Helgard Below (stv.), Mayu Hinterberger (fr.)

ASSISTENTIN DER CHEFREDAKTION: Marion Voss

VERANTWORTLICH FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT:

Deborah Middelhoff

GESCHÄFTSFÜHRUNG:

Thomas Ganske, Sebastian Ganske,

Arne Bergmann, Peter Rensmann

HEAD OF PRODUCTION &

DEVELOPMENT: Bartosz Plaksa

VERMARKTUNG: Jahreszeiten Verlag

GmbH, Harvesthuder Weg 42,

20149 Hamburg, Tel. 040-27 17-0,

www.jalag.de, Nadine Sturmat,

Tel. 040-27 17-2338

ANZEIGENSTRUKTUR

Christiane Sohr, Tel. 040-27 17-2436

MARKETING CONSULTANT:

Alexander Grzegorzewski

VERTRIEB: DMV Der Medienvertrieb

GmbH & Co. KG, Meßberg 1,

20086 Hamburg

ABONNEMENT-VERTRIEB UND**ABONNENTEN-BETREUUNG:**

Abo-Service JAHRESZEITEN VERLAG,

Postfach 10 40 40, 20027 Hamburg,

Tel. 040/236 704 000

E-Mail: kundenservice@jalag.de

Der **Jahresabonnementspreis**

für 4 Ausgaben beträgt bei Versand

innerhalb Deutschlands € 26 inkl. MwSt.,

für die Schweiz sfr 49,20,

bei Versand mit Normalpost ins übrige

Ausland € 30 inkl. Versandkosten.

Studenten, Schüler und Auszubildende zahlen gegen entsprechenden Nachweis im Inland nur € 13.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche an den Verlag.

LESER- UND ABO-SERVICE:

Telefon 040/21 03 13 71

Einzelheftbestellungen:

sonderversand@jalag.de,

Info-Service: +49 (0) 40/27 17-11 10,

Fax +49 (0) 40/27 17-11 20

Bitte Heftnummer und

Erscheinungsjahr angeben.

Preis pro Heft: € 6,50 (inkl. MwSt.).

Versand D/A/CH: € 2 pro Sendung,

Versand in andere Länder:

Posttarif www.dhl.de. Zahlbar erst

nach Rechnungserhalt.

BILDAGENTUR IMAGE**PROFESSIONALS GMBH**

Tumbingerstr. 32, 80337 München

www.imageprofessionals.com

POSTPRODUCTION:

Rhapsody, Al. Armii Ludowej 14,

00-639 Warszawa, Polen

DRUCK: Walstead Kraków Sp. z o.o.,

ul. Obrońców Modlina 11,

30-733 Kraków, Poland



Diese Zeitschrift ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. PEFC garantiert, dass ökologische, soziale und ökonomische Aspekte in der Verarbeitungskette unabhängig überwacht werden und lückenlos nachvollziehbar sind.

JAHRES
ZEITEN
VERLAG

EIN UNTERNEHMEN DER
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Weitere Titel der

JAHRESZEITEN VERLAG GmbH:

AW ARCHITEKTUR & WOHNEN,

DER FEINSCHMECKER, LAFER, MERIAN,

MERIAN SCOUT, ROBB REPORT



2 in 1

Aus der Welt. Aus der Weltstadt.

**Der neue Tagesspiegel:
Zwei Zeitungen in einer.**

Aus der Welt. Aus der Weltstadt.



**30 Tage
gratis lesen:**

tagesspiegel.de/testen



Gedruckt, digital oder beides

Winter meets Whisky

ROTWEIN & ROTKOHHL

ZUTATEN FÜR 1 COCOTTE

50 ml Bourbon Whisky
30 ml Zitronensaft
15 ml Rotwein-Zimt Sirup*
Topping: Rotkohl Sud Foam**

*Rotwein-Zimt Sirup:

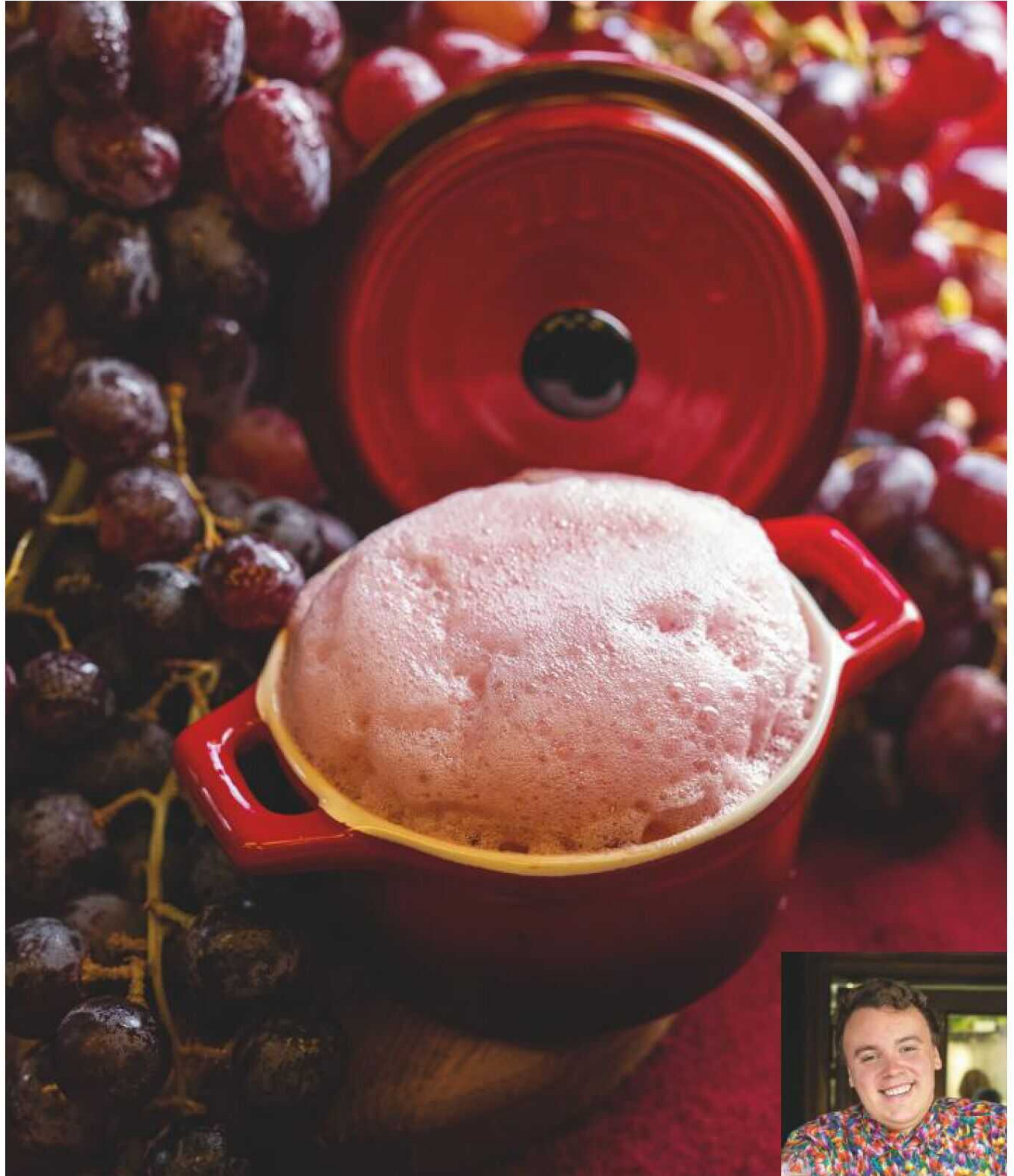
1 l trockenen Rotwein
800 g Zucker
3 Zimtstangen

**Rotkohl Sud Foam:

1 Kopf Rotkohl (geputzt, geschnitten)
1 l Orangensaft
1 l Portwein
2 Äpfel (geputzt, geschnitten)
3 Zimtstangen
1 TL Nelken
3 Sternanis
30 g Zucker
15 g Salz
30 ml Aquafaba (Wasser von gekochten Kichererbsen aus der Dose)

Für den Sirup Rotwein und Zucker aufkochen. 3 Zimtstangen darin 20–30 Min. ziehen lassen, filtern und abfüllen.
Für den Sud Foam alles bis auf das Aquafaba 30 Min. köcheln lassen und abkühlen. Anschließend 250 ml vom Rotkohlsud und 30 ml Aquafaba in einen Sahnesiphon geben.

Alle Zutaten bis auf den Sud Foam shaken und doppelt in eine Coupette (Cocktail-schale) oder Cocotte abseihen. Anschließend den Sud Foam auf den Drink sprühen und sofort servieren.



„Den Drink servieren wir in der Winterzeit in einer Cocotte, wie sie auf dem Bild zu sehen ist. Dahinter steckt meine Idee, klassischen Rotkohl moderner zu präsentieren und ihn neu interpretiert ins Glas zu bringen. Perfekt für die Weihnachtszeit.“

Elias Heintz, Bonvivant Cocktailbistro, Berlin



VORSCHAU

IM FRÜHJAHR WIRD ES HOT! ES GEHT UM SCHÄRFE: Mit Chilis aus aller Welt, aus Brandenburg und um Foodblogger, die Schärfe lieben. Plus: Kimchi aus dem Glas. Schmeckt das? Wir werden sehen. Außerdem: ein Reisebericht aus Bangkok, Bolo in vegan und klassisch und wo es den besten Espresso in Rom gibt.



EXKLUSIV-EDITION
DER FEINSCHMECKER

**DIE HÄLFTE ALLER DEUTSCHEN
LIEBT DEN DUFT VON
FRISCHEM KAFFEE. SIE AUCH?**



**Jetzt
bestellen!**

NEU: Wählbare
Holzveredelung in drei
verschiedenen Farbtönen



www.gastroback.de

Siebträgermaschine »DER FEINSCHMECKER«

- Sonderedition mit edlen Hölzern
- Professioneller Espresso-Tamper
- Jede Espressomaschine ein Einzelstück
- 6 Ausgaben DER FEINSCHMECKER gratis lesen!

MIT WILTMANN LIEFERT MAN.



Wenn, dann Wiltmann: Qualität für diese Momente,
in denen man am liebsten so einfach wie klassisch genießt.

www.wiltmann.de

