



eben.

Ihre LEBENSQUALITÄT ist unsere Aufgabe.

Kultur, Immobilien, Logistik und Medien: Die Wien Holding schafft Lebensqualität für unsere Stadt. 365 Tage im Jahr zu jeder Zeit an jedem Ort. Für alle Wienerinnen und Wiener.

www.wienholding.at f 😈 🌀





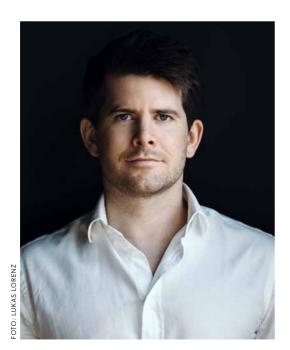




Liebe Leserinnen und Leser!

aben Sie es noch angenehm kühl, oder heizen Sie auch schon kräftig ein? Zwar glüht die Erinnerung an diesen unglaublichen Sommer in unseren Knochen noch nach, schön langsam aber sehnen wir uns alle wieder nach Wärme und Gemütlichkeit daheim. Wer einen holzbefeuerten Herd oder gar einen Kachelofen in seiner Wohnung hat, dem geht es jetzt doppelt gut. Die wohlig strahlende Wärme des Holzofens gehört wohl zum Heimeligsten, was man sich nur wünschen kann.

Nach einem langen Spaziergang im Farbenspiel des Walds nach Hause kommen, sich mit einer Tasse Tee oder Kaffee in eine weiche Decke schmiegen und eine süße Köstlichkeit vernaschen – das ist für uns der Inbegriff von Gemütlichkeit. Diesen wunderbaren Moment will man am liebsten für immer festhalten. Geht natürlich nicht, in den Bildern zu "Endlich kalt draußen" (ab Seite 34) haben wir es dennoch versucht – und einige der süßesten Verlockungen von Ströck mit hineingepackt.



Es gibt aber noch einen anderen Grund, dass es in Österreichs Häusern und Wohnungen gerade immer wärmer wird: Auf der Suche nach richtig gutem Brot setzen immer mehr Menschen zu Hause Sauerteig an, kneten, formen und heizen ihre Öfen ordentlich ein. Als Bäcker wissen wir natürlich, dass gutes Brot zu backen glücklich macht. Und so freuen wir uns riesig, dass so viele Menschen jetzt unsere Leidenschaft teilen. Zwei ganz besondere Heimbäckerinnen und ihre Arbeit stellen wir in dieser Ausgabe auf Seite 26 vor.

Davon abgesehen wird es jedoch in dieser Ausgabe richtig heiß. In unserer Titelgeschichte nehmen wir uns ab Seite 6 der archaischen Herrlichkeit des Kochens über offenem Feuer an, die gerade von Spitzenköchen von Skandinavien über Spanien bis Kalifornien wiederentdeckt wird – weil sie einzigartigen Geschmack auf die Teller und unschlagbar gute Stimmung ins Restaurant zaubert. Auch in Wien lässt sich die Magie des Feuers in Restaurants entdecken: Wir haben auf unserem Streifzug einige der lohnendsten Adressen für Sie zusammengesucht.

Auch unser Meisterbäcker Pierre Reboul heizt diesmal ordentlich ein – konkret dem brodelnden Schmalztopf, in dem er auf nicht minder archaische Weise Krapfen bäckt, um sie ganz klassisch mit Marillenmarmelade (natürlich von unseren Kittseer Marillen!) zu füllen. Auf Seite 46 steht ganz genau, wie es geht. Nur so viel: Die Mühe lohnt sich.

Ich wünsche Ihnen im Namen der ganzen Familie Ströck viel Lesevergnügen!

Ihr Philipp Ströck

Price

6



20



26



34



6

Geschmack der Flammen

Die Magie des Feuers fasziniert Spitzenköche rund um die Welt. Wir verraten, wo in Wien das Essen aus der Glut geholt wird. **25**

Kaffee

Espresso, Cappuccino, Latte macchiato: So sorgen wir in unseren Filialen für höchste Kaffeekompetenz. 44

48

Held im Herd

Backen mit Pierre

Wenn Ströck-Meisterbäcker Pierre Reboul zu Hause Krapfen bäckt, dann holt er den Schmalztopf aus der Speis. Krapfen wie damals!

Ein Gusseisenbräter sollte

fehlen. Nicht zuletzt deshalb,

weil man damit richtig gutes

in keiner guten Küche

IMPRESSUM

Herausgeber & Medieninhaber

Ströck Brot GmbH, Johann-Ströck-Gasse 1, 1220 Wien

Chefredaktion

Severin Corti, Tobias Müller

Produktion

Butter aufs Brot OG

Art Director

Magdalena Rawicka

Autoren

Severin Corti, Tobias Müller, Thomas Weber

Fotografie

Peter Augustin, Malin Elmlid, Lukas Lorenz, Gerhard Wasserbauer, Mirjam Wählen

Illustrationen

Maria Giemza, Michael Maslin

Cover

Gerhard Wasserbauer

Lektorat

Armin Baumgartner

Druck

AV-Astoria Druckzentrum GmbH, Druckhausstraße 1, 2540 Bad Vöslau

Mit besonderem Dank an Christoph Ströck

14

20

Dürre Ernte

Der Klimawandel verändert die Landwirtschaft. Wie Wissenschaftler und Bauern gemeinsam die Zukunft unseres Brotes sichern. **26**

Wahre Amateure

Für gutes Brot tun sie fast alles – sogar mit ihrem Sauerteig auf Reise gehen. Eine Liebeserklärung ans Selberbacken.

Das große Kuscheln

Langsam wird es kalt.

Höchste Zeit, es sich mit

Grieskipferl, Mohnstrudel

zu machen. Vier Porträts.

und Co zu Hause gemütlich

50

Das letzte Scherzel

Brot backen kann.

Dieses Brot ist ein Witz.
Der absurde Brotcartoon
vom New Yorker
Star-Cartoonisten
Michael Maslin.

Feierabend-Rezept.

GRIFFIG, NICHT GLATT

Sensation. Unser

im Brioche wird Braten

zur exotischen Sandwich-

Scharfes Schwein

Mit Chilis und Erdnussbutter

Mehr Platz für zeitgenössische Kunst! Diesmal: Mahir Jahmal, Szene-DJ und Fotograf aus Wien.

stroeck.at/magazin Alle Inhalte dieser Ausgabe finden Sie auch online!



Wir laden Sie auf 1 Nacht mit Thermeneintritt & Schaffelbad ein!

- 4 Übernachtungen im Doppelzimmer
- Halbpension Plus (Frühstücksbuffet, Mittagssnack, Genuss-Abendbuffet)
- 6 Eintritte in die Therme Loipersdorf und ins Schaffelbad vom Anreisetag 9 Uhr bis zum Abreisetag 21 Uhr
- Minibar (alkoholf. Getr., einmalige Füllung am Anreisetag)
- hauseigener Spa & Wellness-Bereich
- Begrüßungsgetränk
- Badetasche mit Bademantel und Badetuch für die Dauer Ihres Aufenthaltes

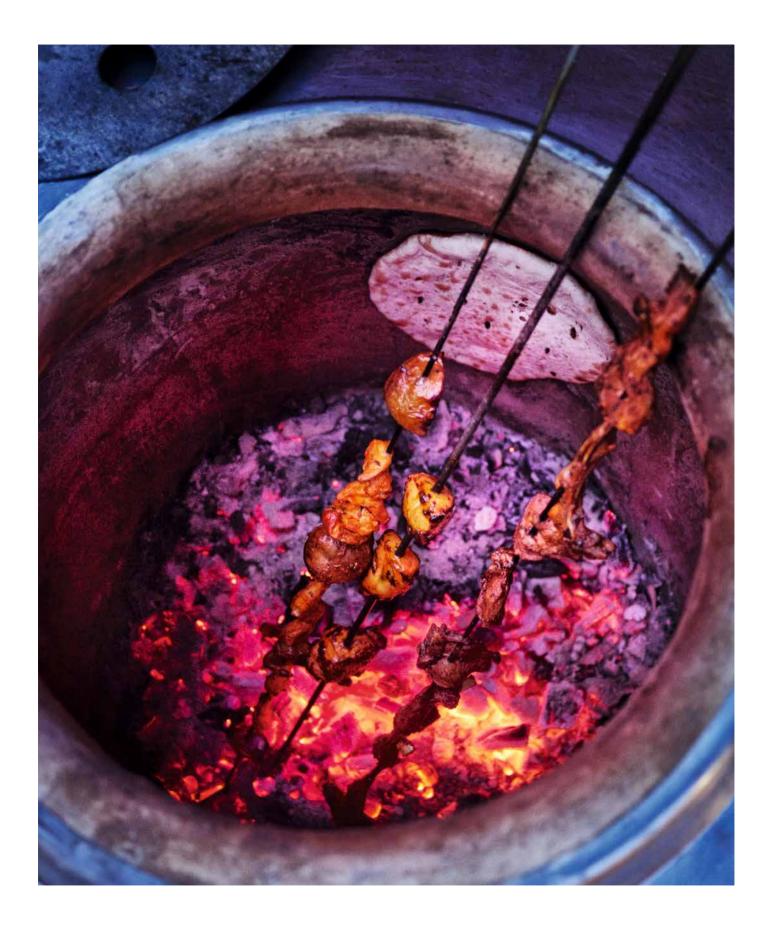
ab € 495,- pro Person im Comfort Doppelzimmer

Anreise ist immer am Sonntag und Montag möglich, ausgenommen Fenster- und Feiertage.









DIE GLUT KOSTEN

Heiß: Zwischen Stockholm und San Francisco entdeckt eine neue Generation von Spitzenköchen soeben das Kochen auf offener Flamme neu – die älteste Art des Zubereitens überhaupt. Auch in Wien lässt sich die Vielfalt dieser Kochkunst erkunden – Griffig & Glatt verrät die besten Adressen für Feuerküche.

TEXT SEVERIN CORTI & FOTOS GERHARD WASSERBAUER





HAVELI

Nur einen Steinwurf vom Ströck-FeierabendGarten in Aspern entfernt liegt ein hochgelobter
Inder. In der Küche wird wie in Wien kaum anders
möglich mit einem Gastandoor gegrillt – weil
Betreiber Keshar Kumar den charakteristischen
Geschmack eines echten Glutofens nicht missen
wollte, stellte er mit der eben abgeschlossenen
Renovierung einen ebensolchen im Gastgarten
auf. Der wird zwar vornehmlich im Sommer genutzt, die Grillspeisen aus dem Küchentandoor
haben es aber auch in sich.

Restaurant Haveli

Groß-Enzersdorfer Straße 11, 1220 Wien Tel.: 01 210 69 44

www.restauranthaveli.at



S ie heißen Niklas Ekstedt und Russ Moore, Francis Mallmann und Victor Arguinzoniz, sie stehen in Stockholm und Berkeley, Buenos Aires und im spanischen Baskenland auf dem Herd. Und sie gehören zum Heißesten, was die internationale Kochszene dieser Tage zu bieten hat: Köche, die mit Michelin-Sternen und anderen Auszeichnungen nur so gespickt sind, in ihrer Küche aber auf archaische Techniken zurückgreifen.

Niklas Ekstedt mag in seiner offenen, in den Gastraum integrierten Küche gleich fünf verschiedene Kochstellen zur Verfügung haben – das Besondere ist aber, dass er sie alle buch-

EINE KÜCHE MIT OFFENEM FEUER BIETET DEM GAST NICHT NUR EINZIGARTIGE ATMOSPHÄRE, SONDERN AUCH EBENSOLCHEN GESCHMACK.

stäblich befeuern muss. Und dass es in der gesamten Küche keinen Strom gibt. Das ist bei Russ Moore in seinem Camino in Kalifornien nicht ganz so radikal, aber auch dort bestimmt eine riesige offene Feuerstelle den Geschmack des Essens. Und im Asador Etxebarri im Baskenland kommen alle Speisen ausschließlich vom Grill.

Nachdem das feine Essen in der Vergangenheit von intellektualisierter Molekularküche und allerhand erstaunlichem Equipment aus der Hochtechnologie und dem Chemiebaukasten bestimmt war, ist Besinnung auf ursprüngliche Empfindungen und Geschmackserlebnisse angesagt.

Oft vermag man sich schon beim Verlassen eines Gourmettempels an kaum eine Speise konkret zu erinnern, und selbst Profis haben oft Mühe, unter all den trendaffinen Edelköchen tatsächlich individuelle Züge herauszuschmecken. Was dafür lange im Gedächtnis bleibt, ist die exorbitante Rechnung. Eine Küche mit offener Feuerstelle aber kann dem Gast nicht nur einzigartige Atmosphäre, sondern mindestens ebenso auch charakteristischen Geschmack versprechen – für noble Restaurants ein nicht zu unterschätzender Vorteil.

In Wien ist der Trend zur Feuerküche noch nicht in den Nobelrestaurants angekommen, umso bemerkenswerter aber lässt sich diese Form der ursprünglichen (und unerwartet variantenreichen) Speisenzubereitung in Restaurants mit authentischer Ethnoküche erleben. Man benötigt dafür auch keine dicke Brieftasche – nur etwas Neugier und Offenheit für andere Kulturen.



DISCO VOLANTE

Diese extravagant gestaltete Pizzeria macht bei der Zubereitung der Pizzen keine Kompromisse: Die Pizzaioli stammen aus Neapel, die Grundprodukte von Mehl über Paradeiser bis Mozzarella ebenso, und der retro-futuristische Pizzaofen hinter seiner discoglitzernden Fassade stammt von einem der renommiertesten Ofensetzer der Stadt am Vesuv. Dementsprechend kommen die Pizzen hier in wunderbar konstanter Qualität aus dem Ufo-Ofen geschossen.

Pizzeria Disco Volante

Gumpendorfer Straße 98, 1060 Wien Tel.: 0664 195 25 45

www.disco-volante.at



OKRA IZAKAYA

Robata-Grills produzieren besonders scharfe Hitze, um die kleinen, delikat marinierten japanischen Spießchen binnen kurzer Zeit knusprig und rauchig, aber eben auch saftig hinzubekommen. Im Okra sind es vor allem Hühnerspieße mit köstlichen Marinaden und Misoglasuren, die auf dem Grill landen. Mindestens so beliebt: die kreativen Sushi- und Sashimi-Varianten, die der mit einer Japanerin liierte Chef deutlich nuancenreicher über die Rampe bringt als sonst üblich.

Okra Izakaya

Kleine Pfarrgasse 1, 1020 Wien Tel.: 0699 175 27 190

www.okra1020.com





ALIS GRILL

Hier isst man mit Blick auf die Staatsoper türkische Küche – und die noble Adresse ist in diesem Fall durchaus ein Hinweis auf die Qualität des Essens. Neben sehr aufmerksam gefertigten kalten und warmen Vorspeisen sind es aber vor allem die grandiosen Spieße vom Holzkohlengrill, die Wiener und Touristen gleichermaßen dazu animieren, gerade diesen Türken zu belagern. Besonders gut: die Lammkoteletts, die feine Leber und die – ziemlich scharfen – gegrillten Pfefferoni.

Alis Grill

Operngasse 14, 1010 Wien Tel.: 01 581 15 67

www.alisgrill.at

Bei der klassisch neapolitanischen Pizza aus dem 400 Grad heißen Holzofen, die in dessen brüllenden Hitze binnen Minuten zu luftiger Herrlichkeit gebacken wird, ist nicht einmal das vonnöten – sie gehört schließlich zu den Lieblingsspeisen auf der ganzen Welt. (Wien hat in den vergangenen Jahren einen wahrhaftigen Boom toller, authentisch backender neapolitanischer Pizzerien erlebt.)

Besonders raffiniert wird die Kraft des Feuers in der japanischen Küche eingesetzt. Feine Teriyaki-Spieße mit allem vom Huhn, von den Innereien über die Haut bis zum Filet, werden hier erst mariniert und dann nach uralter Tradition auf dem Holzkohlen-Robatagrill gegrillt.

Wer durch Indiens Städte geht, kommt an jedem Häuserblock an einem Tandoor-Meister vorbei, der mithilfe der Glut und des Feuers frische Fladenbrote bäckt, und der Balkan ist südlich von Slowenien ohnehin so etwas wie der Barbecue-Belt Europas: Überall drehen sich am Straßenrand ganze Lämmer

IN WIEN IST AUTHENTISCHE FEUERKÜCHE VOR ALLEM
IN ETHNISCHEN RESTAURANTS ZU HABEN: ETWA BEIM
ITALIENER, INDER, JAPANER ODER SERBEN.

und Schweine am Spieß oder schmoren Kalbskeulen im Sač, der Tagine des Balkans: in Kohlehaufen.

In Wien ist authentische Feuerküche dieser Art meist nur in Lokalen möglich, die über eine alte, bestehende Betriebsanlagengenehmigung für einen Holzkohlengrill oder Ähnliches verfügen. Heute ist es nämlich richtig kompliziert, eine Feuerstelle im Lokal genehmigt zu bekommen. Im Gegensatz zu anderen Weltstädten des guten Essens sind die Behörden in Wien besonders streng – auch um die Bewohner von Dachgeschoßwohnungen nicht mit Geruchsbelästigung via Abluft zu plagen.

Die hier gezeigten Restaurants sind einige der interessantesten Beispiele für Feuerküche in Wien. Wenn Sie noch mehr dazu erfahren wollen, lohnt sich ein Blick auf www.stroeck.at/magazin. Da haben wir nämlich einige Experten befragt, was sie von den Lokalen halten – konkret die Ströck-Mitarbeiter, die deswegen so genau über die Qualität der verschiedenen Restaurants urteilen können, weil sie ihre Wurzeln in ebendiesen Kulturkreisen haben – und also ziemlich genau wissen, wie das Essen schmecken sollte. In diesem Sinne: viel Vergnügen – und guten Appetit!





SEMENDRIA

Glücklicherweise beginnt der Balkan bereits auf der Schönbrunner Straße: Im Semendria werden jeden Tag ein Lamm und ein Spanferkel über glühenden Holzkohlen zur Perfektion gebrutzelt. Wenn der Grillmeister (35 Jahre Erfahrung!) mit ihnen fertig ist, ist die Ferkelhaut so knusprig wie eine Crème brûlée, und das Fleisch fällt bei beiden, Lamm und Schwein, löffelweich vom Knochen. Unbedingt dazu bestellen: sündig guten Kajmak-Toast und eingelegtes Gemüse. Im Mutterlokal, dem Semendria in der Koppstraße, gibt es zwar auch Spanferkel, der Grill steht aber nicht so prächtig im Gastraum.

Restaurant Semendria

Schönbrunner Straße 84, 1050 Wien Tel.: 0660 262 62 65

www.facebook.com/semendria1050wien





IN DER DÜRRE ERNTEN

Der vergangene Sommer hat erneut deutlich gemacht, dass der Klimawandel auch für den Weizenanbau neue Strategien erfordert. Im Interview erklärt der Saatgutzüchter Johann Birschitzky, warum Weizen in Dürrejahren zwar weniger Ertrag bringt, qualitätsmäßig aber oft zulegt – und wie die Wissenschaft sicherstellen will, dass er dem Stress des Klimachaos zu widerstehen lernt.

INTERVIEW THOMAS WEBER & ILLUSTRATION MARIA GIEMZA

lle ernstzunehmenden Experten gehen inzwischen davon aus, dass der Klimawandel die Landwirtschaft künftig noch stärker beeinträchtigen wird. Hitze, Dürre und kurze Frühlingsperioden sind Phänomene, die in unseren Breiten zur Norm werden könnten.

Zwar wird Weizen wohl weiterhin die Hauptgetreideart der gemäßigten Klimazone bleiben. Doch es wird ein anderer Weizen sein müssen als jener, der bisher bei uns gewachsen ist: "Wir werden an Trockenresistenzen arbeiten müssen", sagt Christian Krumphuber von der

<u>DIE HAUPTGETREIDEART JEDER KLIMAREGION IST</u> FÜR DORTIGE VERHÄLTNISSE AM BESTEN ANGEPASST.



Diese drei Arten machen 90 Prozent der Weltgetreideproduktion aus.

MAN KANN DAHER DAVON AUSGEHEN, DASS ES DIESE AUCH IN ZEITEN
DES KLIMAWANDELS WEITERHIN GEBEN WIRD. BEIM WEIZEN LIEGT DIE
HERAUSFORDERUNG DARIN, TROCKENRESISTENZ HERAUSZUZÜCHTEN.

DURRE GETREIDEERNTE IN OSTERREICH

2018 LAG DIE ERNTEMENGE ZWISCHEN ZWÖLF UND 50 PROZENT UNTER DEM FÜNFJAHRESSCHNITT.

Landwirtschaftskammer Oberösterreich. Konkret heißt das: "Das Sortenspektrum wird sich ändern." Wie sich Saatgut bestmöglich an die Situation anpassen lässt, darüber hat sich Griffig & Glatt mit Johann Birschitzky, dem Geschäftsführer der Saatzucht Donau, unterhalten.

Die Züchtung einer neuen Getreidesorte dauert zehn bis 15 Jahre. Wie gut waren die Saatgutzüchter damals, vor zehn bis 15 Jahren, auf eine "Jahrhundertdürre" wie 2018 vorbereitet?

Eigentlich recht gut. Das Klima wird ja nicht erst seit drei Jahren heißer und trockener, sondern kontinuierlich. 2018 war sicherlich ein Peak, aber 2003 befanden wir uns in einer ähnlichen Situation. Es gibt immer wieder sehr trockene Jahre, das Thema ist bei uns seit 20 Jahren auf der Agenda.

Wie fiel die Getreideernte heuer global aus?

Es gibt Weltregionen mit schwächeren Erträgen beim Getreide, das sind weite Teile Europas, richtig schlecht sieht es da vor allem in Deutschland, Polen, im Baltikum, in Österreich und Tschechien aus. Auch in Australien ist es auf dem ganzen Kontinent sehr trocken, das ist dort aber jedes zweite Jahr der Fall. Schwächere Ernten gibt es auch in weltweit führenden Exportnationen wie Russland und in der Ukraine und in manchen Gegenden Nordamerikas.

Brot, Backwaren und Bier werden also teurer?Es gibt jedenfalls gestiegene Getreidepreise an der europäischen Leitbörse in Paris, weil Weizen als Leitkultur knapper wird.

Werden wir die Qualitätskriterien etwa für Backweizen zurückschrauben müssen?

Tendenziell haben wir beim Weizen kein Qualitätsproblem, eher ein Ertragsproblem. Bei

Trockenstress werden die Qualitätsparameter – Proteingehalt, Stärkefüllung – sogar noch besser erfüllt. Das heißt, in Jahren mit Notreife ist die Stärkeeinlagerung früher beendet, weshalb der Proteingehalt höher ist. Das heißt, für die Backqualität sind die ertraglich schlechteren Jahre meist besser, auch heuer gibt es mehr Premiumweizen als sonst.

Quer über alle Getreidearten und Sorten: Lassen sich allgemeingültige Kriterien festmachen, an denen sich Pflanzenzüchter orientieren können?

Beginnen wir mit der negativen Botschaft: Getreide ist generell nicht sehr hitzeangepasst. Es hält zwar Trockenheit gut aus, aber bei Temperaturen von mehr als 27, 28 Grad kommt es schnell zu einem sehr beschleunigten Abreifeprozess. Das sind biochemische Vorgänge, durch die weniger Ertrag ausgebildet wird, da kann züchterisch wenig gemacht werden. Unsere neuen Zuchtstämme werden vor allem auch in den heißen Regionen Ungarns, Rumäniens und in Kroatien getestet, um jene Genotypen herauszufinden, die bei stressigen Hitzesituationen besser sind. Sensationelle Werte sind da nicht machbar, aber fünf Prozent mehr Ertrag bei Stress sind auch schon etwas.

Inzwischen wird in manchen Gegenden Skandinaviens bereits Wein angebaut. Kulturen verlagern sich. Weltweit betrachtet: Welche neuen Kornkammern kündigen sich bereits an?

In Summe kann man sagen, dass kühlere bis kalte Regionen von der Klimaerwärmung profitieren und dass die schon jetzt trockenen Regionen leiden werden. Wobei es immer wieder Ausnahmen gibt: Spanien hatte heuer beispielsweise eine sehr gute Getreideernte, weil es im April und Mai, wo sich dort das Ge-

treide entwickelt, etwas mehr geregnet hat als sonst. Sonst werden künftig manche Teile Nordamerikas, Russlands und Sibiriens als Getreideanbaugebiete gewinnen. Nordafrika, Australien und Südeuropa werden mit stärkeren Dürreausfällen rechnen müssen.

Der Osten Österreichs - speziell das Marchfeld und das Burgenland - gelten als die Kornkammer des Landes. Auf welche besonderen lokalen Bedingungen stellen sich denn Züchter heute schon für 2030 ein?

Eine gewisse Verschiebung des Kulturartenspektrums läuft bereits seit Jahrzehnten. So gibt es etwa eine kontinuierliche Abnahme der Sommergerste, die erst im März angebaut wird und deshalb im jungen Stadium besonders unter der Hitze leidet. Das heißt, man hat stärker auf die Winterform gesetzt, die bei uns meist im Oktober ausgesät wird. Bereits jetzt sind etwa 30 Prozent der Braugerste Winterbraugerste und ich bin überzeugt, dass das noch zunehmen wird. Auch wärmeliebende Pflanzen wie Mais und Soja nehmen zu. Getreide wird auch weiterhin rückläufig sein, was die Gesamtfläche angeht. Und beim Getreide werden frühreife Sorten dominieren. Wir prüfen unsere Sorten sehr breitgefächert – das heißt, auf Standorten von der Türkei bis Frankreich. Wobei es eine Illusion wäre, auf Pflanzen zu hoffen, die unter perfekten Bedingungen genauso wie in Trockenstressjahren gute Erträge liefern. Wenn ein Bauer im Oktober anbaut, weiß er natürlich nicht, wie das Wetter im Mai und Juni wird, den beiden wichtigsten Monaten für die Ertragsbildung beim Getreide.

Wird Getreideanbau künftig nur noch mit Bewässerung funktionieren?

Ich glaube, dass wir Getreide in Österreich auch in den nächsten 20, 30 Jahren großteils nicht bewässern werden. Schon allein deshalb, weil sich die Investition in Bewässerungsanlagen, deren Betriebs- und Wasserkosten ökonomisch nicht rechnen. In vielen Jahren ist Getreide im weltweiten Maßstab ja nicht sehr teuer. Zuletzt waren wir bei 150 bis 180 Euro pro Tonne. Da rechnet sich zumindest im konventionellen Ackerbau die Bewässerung kaum. In manchen Regionen und auf einzelnen Betrieben kann Bewässerung aber natürlich auch eine Rolle spielen.

Kaum ist die Ernte eingebracht und sind die Felder geackert, wird vielerorts bereits das Saatgut für das Wintergetreide vorbereitet. Wie müssen denn der Herbst und der Winter ausfallen, damit die Voraussetzungen für die Ernte 2019 besser sind?

Für das Wintergetreide, das schwerpunktmäßig im Oktober gebaut wird, soll es nicht extrem trocken sein und auch nicht den ganzen Oktober regnen. Der Winter ist nur alle fünf bis zehn Jahre ein Problem, nämlich dann, wenn milde Phasen - etwa der berühmte Weihnachtstau mit zehn, 15 Grad plus –, in denen das Getreide seine Ruhephase unterbricht und hochschießt, von Kälte und Frost ohne Schnee gefolgt werden. Das hatten wir zuletzt 2011/2012 und davor 2003. Hauptentscheidend ist der Niederschlag im Frühjahr - und dass die Hitzetage möglichst spät kommen. Wenn es schon Ende Mai in Richtung 30 Grad geht, also eine frühe Hitzewelle, das ist das Schlimmste. Heuer war die Situation insgesamt sehr ungünstig: Im März war noch richtig Winter, also keine Vegetation, dann wurde es sehr rasch warm und trocken im April und im Mai. Wobei man leider beobachten kann, dass diese späteren Winter, gefolgt von einem kurzen Frühling für zwei bis drei Wochen und gleich darauffolgen-

den Sommertemperaturen, zunehmen.



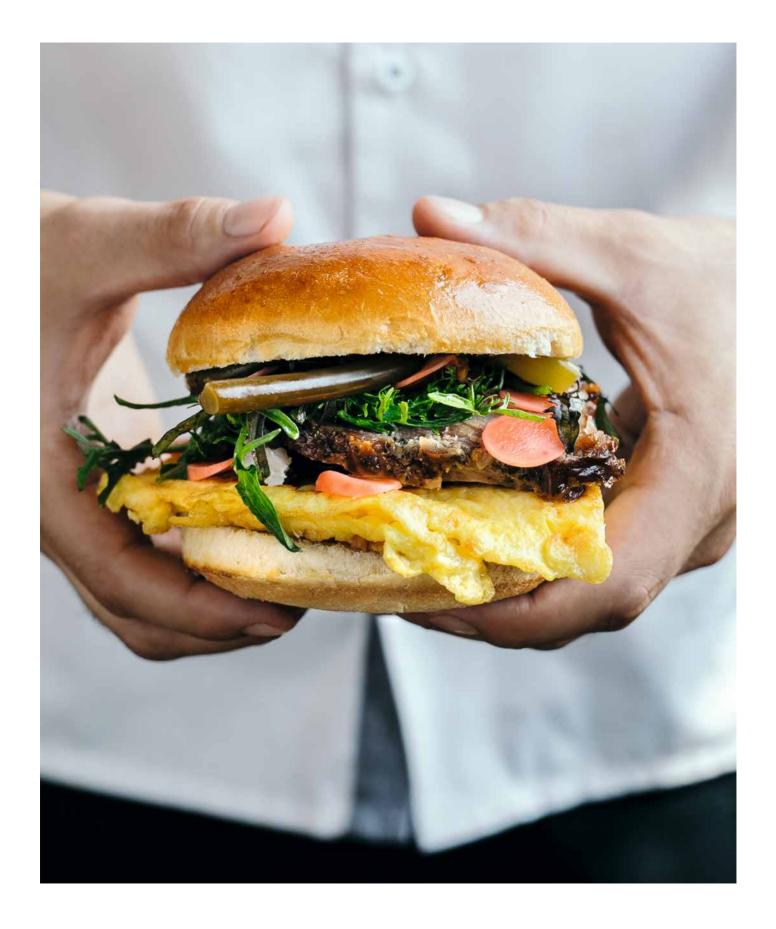


"DAS KLIMA WIRD JA NICHT ERST SEIT DREI JAHREN
HEISSER UND TROCKENER, SONDERN KONTINUIERLICH.

2018 WAR SICHERLICH EIN PEAK, ABER 2003 BEFANDEN WIR
UNS IN EINER ÄHNLICHEN SITUATION. ES GIBT IMMER
WIEDER SEHR TROCKENE JAHRE, DAS THEMA IST BEI UNS
SEIT 20 JAHREN AUF DER AGENDA."

JOHANN BIRSCHITZKY

ist Saatgutzüchter. Als Geschäftsführer der Saatzucht Donau steht er einem der führenden heimischen Unternehmen für die Züchtung und Sortenentwicklung von Getreide sowie Öl- und Eiweißpflanzen vor.



Knuspriger Schweinebauch im Brioche-Bun

mit scharfer Erdnusssauce und Kräutern

In einem Sandwich um die Welt: Wir packen einen reschen Kümmelbraten und ein Ei in unsere flaumigen Brioche-Burger-Buns (im Ströck-Feierabend erhältlich) und heizen den beiden mit herrlich scharfer, südostasiatisch inspirierter Erdnusssauce ein – ein herz- und magenerwärmender winterlicher Burger, der Sie garantiert sattmacht.

Im Ströck-Feierabend servieren wir ein ganz ähnliches Sandwich – bloß würzen wir es mit unseren handgeernteten und eingelegten Knoblauchblüten. Weil diese Zutat aber schwer zu bekommen ist, haben wir sie in der folgenden Version weggelassen und durch frische Kräuter ersetzt. Das Sandwich schmeckt natürlich nicht nur mit frischem Schweinsbraten hervorragend, sondern ist auch ideal, um Reste vom Sonntagsbraten so richtig genießen zu können.

REZEPT CHRISTOPHER SCHRAMEK (Gastronomieleiter Ströck)
FOTOS LUKAS LORENZ

KRUSTENBRATEN

1,5 kg Schweinebauch / 2 Knoblauchzehen / 1 EL Kümmel / Salz

Ofen auf 160 Grad Celsius vorheizen. Knoblauchzehen, Kümmel und Salz im Mörser zu einer Paste zerstoßen. Bauch mit der Gewürzpaste rundherum gut einreiben und mit der Schwarte nach unten in eine ofenfeste Form legen. So viel kochendes Wasser aufgießen, dass die Schwarte komplett unter Wasser steht. Schweinebauch im vorgeheizten Ofen 45 Minuten braten. Herausnehmen, die Schwarte in Karomuster einschneiden. Hitze auf 180 Grad erhöhen und weitere 60 Minuten braten.

Kurz vor Ende der Bratzeit Ofen auf Grillstufe/Oberhitze mit 230 Grad schalten und die Schwarte aufpoppen lassen, falls das noch nicht passiert ist. Achtung: brennt leicht an!

ERDNUSSSAUCE

300 g Erdnussbutter / Saft und Schale von 2 Limetten / 4 EL Sojasauce / 2 EL Fischsauce / 2 EL kaltgepresstes Erdnussöl / 100 ml Einlegeflüssigkeit vom Rotkraut (siehe unten) / 2 frische Thai-Chilis samt Kernen, gehackt / Salz

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer glatt pürieren und zur Seite stellen.

EINGELEGTES ROTKRAUT

1/2 Rotkraut / 200 g Wasser / 200 g Essig / 80 g Zucker / 12 g Salz

Alle Zutaten bis auf das Kraut zusammen einmal aufkochen. Strunk aus dem Kraut schneiden und fein hobeln. In ein hitzebeständiges Glas packen und mit der heißen Flüssigkeit übergießen, sodass es gut bedeckt ist. Mindestens eine Woche ziehen lassen. Hält sich im Kühlschrank mehrere Monate.

FÜRS FINISH

4 Ströck-Brioche-Burger-Buns / 4 Eier / 5 Radieschen / 4 Zweige Minze / 1/2 Bund Koriander / Bittersalate (optional) / Butter zum Braten

Die Radieschen auf einer Mandoline fein schneiden. Die Salate (falls verwendet) und die Kräuter gut waschen, die Minze von den Stängeln zupfen, den Koriander grob hacken. Die Burger-Buns in der Mitte auseinanderschneiden und in etwas Butter in einer Pfanne kurz anbraten.

Schweinsbraten in Scheiben schneiden. Falls er bereits ausgekühlt beziehungsweise vorbereitet ist, vorher kurz im Rohr erhitzen.

Die Eier in einer Schüssel verschlagen, und in einer heißen Pfanne etwas Butter erhitzen. Eier zum Omelette braten. Wem das zu aufwendig ist, der kann sie auch alternativ als Spiegeleier braten. Die untere Seite der Buns mit Erdnusssauce bestreichen. Eine Scheibe Schweinsbraten darauflegen, darauf ein Viertel des Omelettes bzw. ein Spiegelei legen. Die Eier mit Salaten und Kräutern belegen und den oberen Teil des Buns daraufsetzen. Mit extra Erdnusssauce und etwas eingelegtem Rotkraut servieren.











Kaffee

Zurücklehnen, durchatmen und einfach abschalten: So legen wir bei Ströck größte Sorgfalt darauf, dass Ihr Kaffee zum ganz persönlichen Genussmoment wird.

FOTO LUKAS LORENZ



100 % ARABICA-BOHNEN

Von Hand geerntet, damit nur wirklich reife Früchte Verwendung finden. Und für stets gleichbleibende Qualität nur aus Mittelund Südamerika, aus einer Höhe zwischen 1.400 und 1.700 Meter.



TROMMELRÖSTUNG

Mit dieser besonders schonenden Form der Langzeitröstung entfalten sich die Aromen und ungewollte Säuren werden abgebaut. Das macht unseren Kaffee so verträglich. Geröstet wird exklusiv für Ströck in der Hamburger Speicherstadt.





HOHE KAFFEE-KUNST

In unseren Filialen mahlen wir jede Portion frisch, bevor der Kaffee in italienischen Espressomaschinen der legendären Manufaktur Faema gebrüht wird. Durchlaufzeit: circa 25 Sekunden – für optimale Extraktion.



BIO-FAIRTRADE-GÜTESIEGEL

Biologische Landwirtschaft sichert die Bodenqualität und damit die Zukunft der Kaffeebauern. Das Fairtrade-Siegel stellt sicher, dass der Kaffee fair – über dem Weltmarktpreis – gehandelt wird, die Bauern fair bezahlt werden und bessere Sozialstandards genießen. griffig&glatt HOME-BAKING



Egal ob nach Afghanistan oder in die USA: Wenn Malin Elmlid auf Reisen geht, ist ihr Sauerteig immer mit dabei.

NICHT OHNE MEINEN SAUERTEIG

Malin Elmlid bäckt Brot aus Liebe – sie ist eine wahre Backamateurin. Die gebürtige Schwedin lebt in Berlin und Helsinki, bäckt Sauerteigbrot der Extraklasse und befeuert mit ihrem Blog "The Bread Exchange" seit einem Jahrzehnt die Renaissance des guten Brotes. Griffig & Glatt erklärte sie, was Brot und Fußball gemeinsam haben und wie sie ihre Laibe gegen Radlreparaturen tauscht.

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTOS PETER AUGUSTIN, MALIN ELMLID, MIRJAM WÄHLEN

nfangs wollte Malin Elmlid einfach nur ihr überschüssiges Brot loswerden. Sie war wegen ihres Jobs bei einer schwedischen Modefirma nach Berlin gezogen und konnte in der Stadt einfach kein anständiges Weizensauerteigbrot finden, weshalb sie in der Not beschlossen hatte, es einfach selbst zu backen. Aus dem kleinen Hobby wurde eine Art Sauerteigsucht: Sie setzte verschiedene Teige an und buk mit verschiedenen Mehlen, sie experimentierte mit Gärzeiten und Backtemperaturen. Bald buk sie mindestens vier Laibe pro Tag.

Zunächst warf Malin ihre Experimente auch in Verzweiflung weg. Als die Ergebnisse besser wurden, verschenkte sie diese an Freunde und Nachbarn – und merkte bald, dass sie dafür etwas zurückbekommen sollte: eine Nachbarin brachte selbstgemachte Marmelade vorbei, ein Unbekannter ließ eine Zitronentarte vor ihrer Berliner Wohnung zurück. Schließlich buk sie ein Brot für einen Anwalt, dessen Vater Musiker war und der sie für den Laib zu einem Konzert einlud. Malin begann, einen Blog über ihre Erlebnisse zu schreiben und richtete eine Facebook-Seite als eine Art Tauschbörse ein – "The Bread Exchange" war geboren.

MALIN HAT GITARRENSTUNDEN UND FAHRRADREPARATUREN GEGEN BROT GETAUSCHT, BLOSS EINES HAT SIE NIE DAFÜR GENOMMEN: GELD.

Wer Malins Brot wollte, konnte sich bei "The Bread Exchange" melden und ihr etwas im Austausch für einen ihrer Laibe bieten. Fast alles war als Gegenleistung willkommen, von anderen selbstgemachte Köstlichkeiten über Geschichten über Gitarrenstunden bis zu Fahrradreparaturen. Bloß eines hat sie nie dafür genommen: Geld. "Geld ist toll, aber ich hatte ja ohnehin einen Job, und es gibt so viele Dinge, die man nicht kaufen kann", sagt sie. "Ich wollte etwas lernen, Geschichten hören, neue Begegnungen machen."

Weitestgereister Sauerteig der Welt

Das Projekt hat Malin rund um die Welt geführt: nach New York, wo sie mit Fremden eine Rooftop-Party organisierte; nach Kabul, wo sie mit Frauen in einem Tandoor-Ofen Brot buk; oder nach San Francisco, zum aktuell vielleicht berühmtesten Bäcker der Welt, Chad Robertson. Auf ihren Trips waren ihr Backstein, ihr Gärkorb und ihr Sauerteig, den sie stolz den "weitestgereisten Sauerteig der Welt" nennt, stets mit dabei. Über ihre Erlebnisse hat sie 2015 ein Buch geschrieben, das mittlerweile auch auf Deutsch erschienen ist (siehe Kasten auf Seite 31).

"Brot ist universell wie Fußball", sagt Malin. Manchmal steht sie sogar mitten in der Nacht auf, um ihren Teig zu falten. Ihr Tagesrhythmus orientiert sich nach Gär- und Backzeiten. Zahlt sich die Mühe aus? "Für so ein Brot kann ich kein Geld verlangen, es wäre fast unbezahlbar", sagt sie. "Aber es gibt kaum etwas, was so viel Freude an den Tisch bringt wie selbstgebackenes



Zu Hause in Berlin und Helsinki bäckt Malin immer noch regelmäßig mit einem Sauerteig, den sie einst in der Wüste Sinai angesetzt hatte.







griffig&glatt HOME-BAKING



Damit sie in der Früh frisches Brot backen kann, steht Malin mitunter mehrmals in der Nacht auf, um ihren Teig zu falten.

Brot. Ob man es mit Freunden teilt und genießt, ob man es verschenkt oder selber isst: Mir fällt kaum ein besserer Weg ein, Liebe zu zeigen."

Als sie vor zehn Jahren mit "The Bread Exchange" begonnen hatte, war sie eine der ersten Brotbloggerinnen in Deutschland. Seither ist die Szene enorm gewachsen: Hunderte Blogs und Facebook-Gruppen beschäftigten sich mit dem Brotbacken, Kurse und Seminare sind Monate im Voraus ausgebucht, und auch die Bestsellerlisten sind voll mit Brotback-Büchern, viele davon von Amateuren und Hobbybäckern geschrieben. Einige dieser Quereinsteiger haben auch selbst Bäckereien eröffnet, bei denen Menschen mitunter Schlange stehen für ein Brot – eine Entwicklung, die Malin sehr freut.

Manches kann man nicht kaufen

"Als ich angefangen habe, wollte ich nicht nur die Situation für die Brotesser verbessern, sondern auch für die Bäckereien", sagt sie. "Irgendwer musste ja mit den Leuten darüber reden, was gutes Brot eigentlich ausmacht, über die Produktionsverfahren, über die Vielfalt an Getreide, wie viel Arbeit in gutem Brot steckt

"ALS ICH ANGEFANGEN HABE, WOLLTE ICH NICHT NUR DIE SITUATION FÜR DIE BROTESSER VERBESSERN, SONDERN AUCH FÜR DIE BÄCKEREIEN."

– und warum industrielles Brot so billig ist. Die kleinen, handwerklich arbeitenden Betriebe haben ja damals sehr ums Überleben gekämpft. Die Bäcker waren nicht gut bezahlt, es gab wenig Verständnis beim Konsumenten, warum Handwerk Geld kostet. Ich glaube, das hat sich geändert. Und all die Leute, die in den vergangenen Jahren zu backen begonnen und auf ihren Blogs über Brot geschrieben haben, haben mitgeholfen."

Zöge Malin heute nach Berlin (oder nach Wien), sie hätte zwar kein Problem mehr, exzellentes Weizensauerteigbrot zu finden (etwa beim Ströck-Feierabend). Mittlerweile verbringt sie das halbe Jahr in Helsinki, wo es ebenfalls exzellentes Brot gibt: "Die Backtradition ist hier nie so verschwunden wie im Westen, viele Leute haben noch einen Sauerteig von ihrem Großvater im Tiefkühler", sagt sie. Immer noch aber reist sie mit ihrem Sauerteig und bäckt regelmäßig selbst. Weil man manche Dinge einfach nicht kaufen kann.

THE BREAD EXCHANGE

Seit 2008 reist Malin Elmlid mit ihrem Sauerteig um die Welt und tauscht Brot gegen Selbstgemachtes wie Marmeladen, Geschichten. Konzertbesuche oder Fahrradreparaturen - nur Geld nimmt sie nicht an. In ihrem Buch "The Bread Exchange" erzählt sie, wie sie in der Wüste Sinai ihren Sauerteig ansetzte, wie sie in New York mit Fremden eine Dachterrassenparty organisierte - oder was ihr von ihrer Reise nach Afghanistan am besten in Erinnerung geblieben ist. Daneben gibt es Anleitungen, wie man Malins berühmte Brote bäckt, und jede Menge Rezepte von Menschen, die sie auf ihren Reisen kennengelernt hat - von afghanischen Zwiebelteigtaschen bis zu skandinavischen Muscheln.



Prestel-Verlag, 240 Seiten, Deutsch, 2016

enn Kerstin Schlegel von einem ihrer vergangenen Wochenenden erzählt, kann es schon einmal kompliziert werden. "Ich habe einen Teig mit 173 TA statt nur 168 verwendet", erzählt sie aufgeregt, und ihre Stimme überschlägt sich fast, "und nur Hefewasser als Schüttwasser verwendet, weil mit einem reinen Poolish dauert es extrem lang, bis es aufgeht, aber wenn du in eine lange Stückgare gehst, kriegst du da eine Porung und einen Geschmack, der ist gigantisch."

Man könnte meinen, sie erzählt über ihr letztes alchemistisches Experiment oder eine Marsmission. Tatsächlich geht es um die Pizza, die sie am Wochenende gebacken hat. "Nach einer Stunde vorheizen war das Backrohr auf über 300 Grad, ich habe es mit dem Laserthermometer gemessen. Die Pizza war in fünf Minuten fertig, absolut kross, aber nicht verbrannt. Ich fand das unfassbar, dass das in einem normalen Backrohr geht."

Kreativ backen lernen

Kerstin arbeitet hauptberuflich bei einer Münchner Filmfirma, ihre Leidenschaft aber gehört dem Brot. Sie gründete die Facebook-Gruppe "Breadmania", auf der sich Menschen austauschen, die ähnlich vernarrt sind ins Backen wie sie selbst. Wer Mitglied werden will, muss erst einmal ein paar Fragen beantworten: Was versteht man unter Hydrationsrate? Hast du Erfahrung mit Sauerteig? Wer aber zurückschreibt, dass er keine Ahnung hat und genau das eben lernen möchte, kommt auch hinein. "Wir sind eine Kursgruppe", sagt Kerstin. "Wir wollen, dass Menschen hier lernen, so naturbelassen und kreativ wie möglich zum perfekten Brot zu kommen."

Jeden Monat veranstaltet die Gruppe "Challenges", bei denen ein Brotgenre vorgegeben wird, an dem sich die Mitglieder







VERRÜCKT NACH BROT

Immer mehr Leute scheuen weder Zeit noch Mühe, um an ihr ideales Brot zu kommen – in ihrer Küche. Die Münchnerin Kerstin Schlegel hat dafür die enorm erfolgreiche Facebook-Gruppe "Breadmania" gegründet.

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTOS KERSTIN SCHLEGEL







So schön und gut kann Selbstgebackenes sein: eine Auswahl der Kreationen, die die "Breadmaniacs" regelmäßig auf Facebook und Instagram posten.

versuchen und ihre Rezepte posten können – für Anfänger, Fortgeschrittene und Profis. An jeweils einem Wochenende im Monat wird "live" gebacken, das heißt, 50 Mitglieder machen sich an dasselbe Projekt und laden laufend Fotos von ihren Fortschritten hoch. Alle Brote sollen aus Sauerteig und ohne "Angsthefe", wie die Bäckerhefe hier heißt, gebacken wer-

den. Sie sollen möglichst lange Garzeiten haben – Kerstin gärt ihre Brote mindestens zwölf, oft auch 36 Stunden – und sie sollen frei sein von jeglichen Backhilfen und Zusätzen, also nichts enthalten außer Mehl,



Kerstin Schlegel

Wasser, und Salz – mit Ausnahme des gelegentlichen Früchte- oder Gewürzbrotes.

Das Konzept kommt an: "Breadmania" wurde 2017 von 50 Leuten gegründet, heute hat es 1.600 Mitglieder, an manchen Tagen bewerben sich bis zu 50 neue Leute. Das ist zwar gar nicht so viel im Vergleich zu Heimbäckerszenegrößen wie "Angebacken" mit mehr als 10.000 Mitgliedern – dafür sind die Breadmaniacs höchstaktiv: Wer nicht regelmäßig postete und sich an den Backaktivitäten beteiligte, flog bis vor kurzem wieder raus. Kerstin hat bereits mehr als 800 Mitglieder entfernt, mittlerweile sind die Gruppenregeln aber etwas gelockert geworden.

Lange gegangen

Die meisten Mitglieder sind aus derselben Motivation zum Backen gekommen: Unzufriedenheit mit dem Brotangebot. Kerstin selbst leidet an Histaminintoleranz, Brot aus dem Supermarkt verträgt sie nicht. Mit ihrem selbstangesetzten, langgegorenen Sauerteigbrot aber hat sie keine Beschwerden. "Ich habe früher einmal zehn Kilo mehr gewogen und daher aufgehört, Kohlehydrate zu essen", sagt sie. "Heute esse ich fast nur noch Kohlehydrate und habe eine tolle Figur. Es liegt nicht am Brot, sondern nur daran, wie es zubereitet wird."

Noch immer greift Kerstin auf gekauftes Brot zurück, allerdings nur bei ausgesuchten Bäckern – so wie die meisten Gruppenmitglieder. In der Wiener Breadmania-Community hat besonders der Ströck-Feierabend einen sehr guten Ruf.

Im Frühjahr 2018 fand hier daher der erste "Breadmania"-Stammtisch statt – ein Treffen, bei dem sich die Brotverrückten endlich mit Menschen austauschen können, die sie verstehen.

ENDLICH KALT DRAUSSEN

Daheim ist es am schönsten! Wir machen es uns mit unseren Lieblingen so richtig gemütlich. Grieskipferl, Mohnstriezel, Dinkelvanillekipferl und Zimtschnecke im intimen Porträt.

FOTOS GERHARD WASSERBAUER & STYLING KRISTINA WOLF
AUSSTATTUNG SCANDINAVIAN DESIGN HOUSE & L'ARGILLA FLIESEN



Eine wirklich runde Sache: Die zart-knackige Füllung aus Zimt, Walnüssen und Rosinen wird in feinsten Plunderteig gerollt und zu goldener Köstlichkeit gebacken. Ziemlich schnuckelig, gefährlich gut.



DER MOHNSTRUDEL

Die altösterreichische Mehlspeisenlegende, nur echt aus zartem Germteig. Und mit ganz viel saftiger Fülle aus bestem Mohn und einem Hauch Zimt. Da rollen wir uns genussvoll zusammen, nippen am heißen Kaffee und beißen hemmungslos hinein.

Wir suchen Verstärkung für unser Verkaufsteam!



Mehr Informationen bei:

Mag. Berndt Trimmel

M +43 676 8251 4111
berndt.trimmel@generali.com

generali.at/karriere

Gesucht! Gefunden?



Unter den Flügeln des Löwen.



















"BACKEN SIE IHRE KRAPFEN IN SCHMALZ,
DAS GIBT IHNEN EIN TIEFES, MOLLIGES
AROMA, DAS UNVERGLEICHLICH IST."





Schmalzgeboren

Es gibt wenige Menschen, die so viel von Krapfen verstehen wie Philipp Ströck. Der Juniorchef der Bäckerei Ströck hat seine Meisterarbeit über die flauschigen Wonneproppen geschrieben: mehr als 50 Seiten über Theorie und Praxis des Krapfenbackens. Die Krapfen der Bäckerei Ströck gewinnen denn auch regelmäßig in Verkostungen und sind so gefragt, dass sie das ganze Jahr über gebacken werden – nicht nur im Winter.

Das einzige Problem: Philipp gibt sein Rezept nicht her, es ist und bleibt ein Familiengeheimnis. Als wir also für diese Ausgabe mit Ströck-Entwicklungsbäcker Pierre Reboul Krapfen backen wollten, musste Pierre sich für den Teig ein anderes Rezept überlegen.

Das macht aber nichts, weil wir – und Sie, wenn Sie unser Rezept nachmachen – allen Bäckereikrapfen trotzdem etwas voraus haben: Wir haben unsere Krapfen nämlich in klassischem Schmalz gebacken. Das gibt ihnen ein tiefes, molliges Aroma, das unvergleichlich ist.

Frisch und heiß aus dem Schmalz gehoben, kurz abgetropft und mit Zucker bestreut und warmer Marillen-Marmelade gefüllt, schmecken sie einfach noch einmal einen Tick besser als aus der besten Bäckerei. Krapfen waren für lange Zeit ein Festtagsgericht. Nicht zufällig beginnt ihre Saison im Spätherbst: Wenn es kalt wird und nichts mehr auf den Feldern wächst, wurden früher die Schweine geschlachtet. Dank der niedrigen Temperaturen verdarb das Fleisch nicht so schnell, außerdem konnten so draußen in der Kälte wunderbare Würste gemacht werden. Nach der Schlachtung waren die über den Sommer leer gewordenen Schmalztöpfe endlich wieder prall gefüllt: In genau diesem köstlichen Überfluss wurden die Krapfen zu goldener Herrlichkeit gebacken.

In der Hauptstadt Wien standen im Winter "Krapfenweiber" auf den Straßen, die die Krapfen in großen Schmalztöpfen frisch herausbuken und an Passanten verkauften. In vielen ländlichen Teilen von Österreich gehören sie bis heute zu den traditionellen Weihnachtsspeisen. verstehen aber sehr gut, wenn Sie nicht so lange warten wollen und bereits jetzt mit dem Krapfenbacken beginnen. Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Schmalz haben, damit Ihre Krapfen darin bequem schwimmen können. Und dass Sie einen breiten, stabilen Topf verwenden, der nicht umkippen kann. Falls Sie es ganz originalgetreu angehen wollen: Unsere wunderschöne Schmalzpfanne wurde von der Firma Riess zu Verfügung gestellt.

FOTOS GERHARD WASSERBAUER

ZUTATEN (FÜR CA. 25 KRAPFEN)

500 g Mehl (Typ 700) / 25 g frische Hefe oder 12 g Trockenhefe / 7 Eigelb / 250 bis 300 ml Milch (je nach Mehl und Luftfeuchtigkeit) / 150 g Butter / 60 g Zucker / 15 g Salz

ZUBEREITUNG

Ein Krapfen ist im Grunde ein frittiertes Brioche, bloß dass der Teig ein wenig leichter ist: etwas weniger Butter, etwas weniger Ei, etwas weniger Zucker. Wichtig ist, dass die Konsistenz des Teiges richtig ist, sonst rollen die Krapfen im heißen Schmalz, statt genüsslich darin zu schwimmen. Sie schmecken dann zwar immer noch gut, sind aber rund, und haben nicht den charakteristischen hellen Ring in der Mitte.

Lösen Sie die Hefe in der Milch auf, lassen Sie die Mischung 30 Minuten sitzen und geben Sie dann die Zitronenschale dazu.

Geben Sie das Mehl und etwa zwei Drittel der Milch in eine Mischschüssel und kneten die Mischung mit dem Teighaken, bis ein Teig entsteht. Arbeiten Sie nun den Rest der Milch ein. Wenn der Teig eine geschmeidige Konsistenz hat, geben Sie die Butter dazu und rühren weiter, bis sie komplett eingearbeitet ist. Kneten Sie den Teig lieber etwas länger, es ist fast unmöglich, ihn zu viel zu bearbeiten.

Lassen Sie das Ergebnis kurz rasten, bis es seine Elastizität verliert, etwa 15 Minuten.

Teilen Sie den Teig in Stücke von jeweils 40 Gramm, formen Sie Kugeln daraus und setzen Sie diese auf ein Backpapier. Lassen Sie sie zugedeckt gären, bis sie sich etwa verdreifacht haben, ungefähr zwei Stunden.

Eine halbe Stunde, bevor Sie die Krapfen frittieren wollen, erhitzen Sie das Schmalz auf etwa 160 Grad. Legen Sie die Krapfen ein und lassen Sie sie auf einer Seite frittieren, bis diese eine schöne güldene Farbe hat. Dann wenden: Pierre gibt ihnen dafür einen sanften Stoß auf einer Seite. Ebenfalls backen. Die zweite Seite bräunt interessanterweise schneller – wahrscheinlich deshalb, weil der Teig schon vorgewärmt ist.

Mit einem Schaumlöffel aus dem Schmalz heben, auf Backpapier legen und kurz auskühlen und abtropfen lassen. Sobald der Krapfen kühl genug ist, dass Sie ihn gerade noch angreifen können, mit dem Spritzsack mit Marmelade füllen und mit Staubzucker bestreuen.

Noch heiß genießen und endlich wissen, wie gut ein Krapfen tatsächlich schmecken kann.



Held im Herd

Das größte Problem, vor dem ein motivierter Jungheimbäcker steht, ist der Ofen. Professionelle Backöfen haben zwei wesentliche Dinge, die normalen Küchenöfen fehlen: dicke Bodenplatten und die Möglichkeit, Dampf einzuschießen.

TEXT TOBIAS MÜLLER & FOTO GERHARD WASSERBAUER

uft ist nicht sehr effizient, wenn es darum geht, Hitze zu übertragen – deswegen können Sie problemlos in einer 100 Grad heißen Sauna sitzen, verbrennen sich aber furchtbar die Finger, wenn Sie einen 100 Grad heißen Stein angreifen. Die dicken Bodenplatten eines Backofens speichern Hitze und geben sie gleichmäßig von unten an den Teig ab, er geht daher verlässlich schön auf. In einem Backrohr oder auf einem normalen Backblech fehlt dieser Effekt.

Profibäcker können auf Knopfdruck Wasserdampf in ihren Ofen einschießen. Das hat zwei Effekte: Erstens ist Wasser ein noch besserer Hitzeüberträger als Stein, und zweitens sorgt das dafür, dass die Oberfläche des Brotes nicht gleich austrocknet und fest wird – der Teig kann sich daher im Ofen länger und besser ausdehnen.

Hitze und Dampf

Trotzdem müssen sich begeisterte Heimbäcker nicht gleich einen Profiofen kaufen – ein Gusseisenbräter tut es nämlich auch. Der ist dick und schwer und ein hervorragender Hitzespeicher. Er kann mit dem Backofen vorgeheizt werden, wenn der Teig dann hineingelegt wird, sorgt er dafür, dass die Hitze gleichmäßig ist und direkt vom Metall auf den Teigboden übertragen wird. Und weil er einen Deckel hat, kann der Dampf aus dem nassen Teig nicht entweichen und lässt das Brot wunderbar aufgehen.



Runde Bräter sind besser als ovale, weil sie dem Brot eine schönere Form geben. Ein Durchmesser von etwa 24 Zentimeter ist ideal für einen etwa ein Kilogramm schweren Laib. Ansonsten aber können Sie den Bräter nehmen, der Ihnen am besten gefällt: Le Creuset, die französische Traditionsmarke, stellt wunderschöne, qualitativ hochwertige und sehr teure Bräter her, die nicht nur für Coq au Vin, sondern auch für Brot perfekt geeignet sind. Wer weniger tief in die Tasche greifen will: Ich habe jahrelang sehr erfolgreich Brot in einem günstigen Ikea-Bräter gebacken.

Wer jetzt Lust bekommen hat: hier das einfachste, unfehlbarste Brotrezept, das wir kennen. Sie müssen den Teig dafür nicht kneten und brauchen auch keinen Haustier-Sauerteig – bloß 24 Stunden Zeit und einen Gusseisenbräter. Probieren Sie es aus, Sie werden überrascht sein. Die Mengenangaben ergeben ein etwas mehr als 500 Gramm schweres Brot und können für mehrere Esser einfach verdoppelt werden.

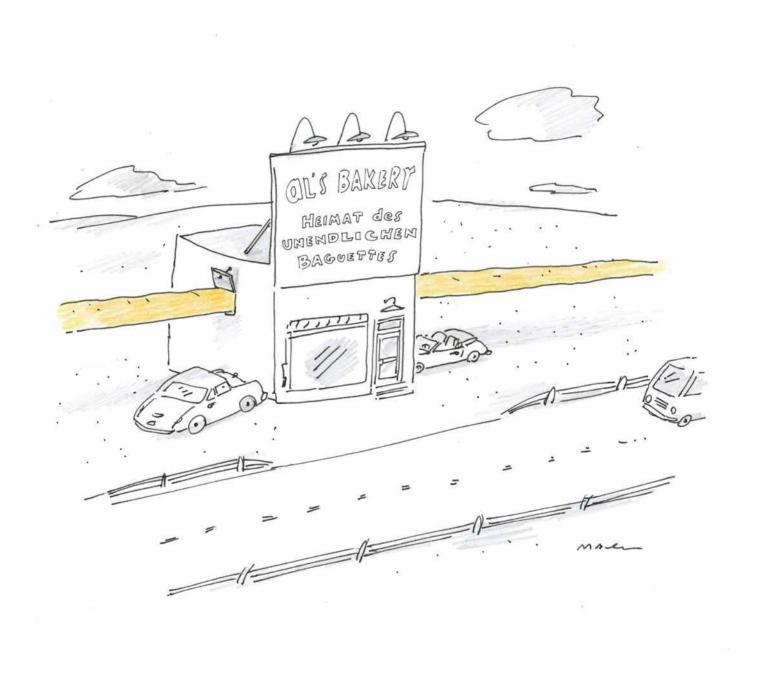


Mischen Sie Salz und Hefe in das Mehl. Gießen Sie das Wasser dazu und rühren Sie alles mit einem Löffel durch, bis sich ein Teig gebildet hat. Decken Sie es ab und lassen es 18 Stunden in Ihrer Küche stehen.

Kippen Sie den Teig (er wird recht flüssig sein) auf ein Backpapier und falten seine Seiten einmal zur Mitte. Heben Sie das Backpapier mit dem Teig zurück in die Schüssel, in der der Teig gegoren ist (das hilft ihm, seine Form zu bewahren) und lassen Sie ihn erneut zwei Stunden rasten.

Heizen Sie ihr Backrohr mit dem Gusseisenbräter darin für mindestens 30 Minuten auf 250 Grad vor. Bestreuen Sie die Oberfläche Ihres Teigs mit etwas Mehl. Nehmen Sie den Bräter heraus (Achtung, sehr heiß!) und setzen den Teig samt Backpapier hinein. Deckel drauf und 30 Minuten backen lassen, Deckel herunternehmen, staunen, und offen weitere fünf bis zehn Minuten backen, bis das Brot oben eine schöne Farbe bekommen hat.

Aus dem Gusseisenbräter nehmen und am besten auf einem Backrohrrost (damit sich auf der Unterseite kein Dampf bildet) 30 Minuten auskühlen lassen. Noch lauwarm mit guter Butter oder Olivenöl und Salz genießen.



RAIMUND THEATER



**JETZT TICKETS SICHERN **
WEGEN GROSSEN ERFOLGS VERLÄNGERT







