

Sauerteiggenuss im „brotlosen Restaurant“

Brot hat im Lokal des Waiblinger Sternekochs Bernd Bachofer bisher keinerlei Rolle gespielt. Nun hat er ein „Brot-Dinner“ serviert. Warum?

Von Annette Clauß

Vor wenigen Monaten hat sich der Waiblinger Sternekoch Bernd Bachofer „in einen Bayern schockverliebt“. Den kann man immer donnerstags im Gewerbegebiet Ameisenbühl treffen. Seine besonderen Merkmale: eine kräftige Kruste und ein intensiver, malziger Geschmack. Letzterer stammt vom gerösteten Gerstenmalz, das Tina Laubengeiger und Susanne Ebrahim dem saftigen Gerstenbrot zufügen.

Ungefähr ein Jahr ist es her, dass die beiden Quereinsteigerinnen, die lange Jahre in der Pflege beziehungsweise der Automobilbranche tätig waren, die Backstube Brotsucht in Waiblingen eröffnet haben. Weil sie beide Brot lieben, die erhältliche Ware aber oft enttäuschend fanden. Vor allem jedoch, weil Tina Laubengeiger das gekaufte Brot irgendwann nicht mehr vertrug, begannen sie, es selbst zu machen. Nachdem die Frauen viele, viele Testbrote gebacken und so manches bürokratische Hindernis überwunden hatten, konnten sie ihre Backstube eröffnen.

Dort stellen sie handwerklich gefertigte Brote her – mit Unterstützung eines Teams, das aus den Sauerteigkulturen Diva, Bruno, Jogi und Gerda besteht. Diese vier hegen und pflegen Tina Laubengeiger und Susanne Ebrahim wie Haustiere. Kein einfacher Job, denn Sauerteigkulturen hätten so ihre Launen, sagt Tina Laubengeiger – und zwar insbesondere Gerda: „Die könnte ich manchmal an die Wand klatschen!“ Doch Geduld und Mühe lohnen sich, denn zusammen mit

einer langen Teigführung und sorgfältig ausgewählten Mehlen sorgen Gerda und Co. für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

Das weiß inzwischen auch Bernd Bachofer – und hat jetzt mit Produkten der Brotmacherinnen ein Dinner kreiert, bei dem Brot sogar eine Hauptrolle spielt. Das kommt einer kleinen Sensation gleich, versichern Gäste wie Zoltán Bagaméry, denn „das hier war das brotloseste Restaurant der

Welt“. Dass Brot im Waiblinger Sternelokal viele Jahre kein Thema war, liegt nicht daran, dass Bernd Bachofer es nicht mag oder ein Anhänger der Low-Carb-Ernährung wäre. „Ich bin ein großer Brotfan“, sagt der Spitzenkoch – bisher habe er aber keines gefunden, das seinen Ansprüchen genügt habe. Auch Selbstversuche seien nicht erfolgreich gewesen: „Eine der wichtigsten Zutaten bei Brot ist Zeit und davon haben wir zu wenig.“

Im vergangenen Frühjahr schaute Bachofer auf Empfehlung von Freunden in der Brotsucht-Backstube vorbei. „Er ist einfach aufgekreuzt und hat nichts gekauft oder mit-

genommen“, sagt Susanne Ebrahim. Aber er ließ etwas da: Das Rezept eines Kartoffelbrots, das er vor Jahren in der Schweiz gegessen und zum „besten Brot der Welt“ erklärt hat. Tina Laubengeiger und Susanne Ebrahim nahmen die Herausforderung an, das Brot – außen mit splittiger Kruste, innen schön feucht – zu backen, obwohl beim Rezept „elementare Informationen“ fehlten, so etwa die Backtemperatur. „Wir haben einige Wochenenden investiert, bis das Brot so war, wie es sein sollte“, sagt Susanne Ebrahim.

Zur Brot-Dinner-Premiere am Donnerstagabend haben sie und Tina Laubengeiger den Gästen einen Mini-Kurs in Sachen Brotwissen gegeben – zwischen den Gängen des Menüs, das Bernd Bachofer und sein Team für die anwesenden „Glutenfreaks“ aus neun verschiedenen Brotsorten kreiert haben.

Den „Italiener“ verarbeiteten sie beispielsweise zur knusprig-krossen Zutat im Brotsalat mit Fenchel, Blauflossen-Tunfisch und Tomaten-Estragonschaum. Der „Hegnacher“ aus Emmermehl diente als Basis für einen „Strammen Max“, auf dem kein simples Spiegelei thronte, sondern ein confiertes Eigelb, das Eiweiß hatte das Küchenteam „aus Ziegenkäse nachmodelliert“. Und das Schrozberger Dinkelvollkornbrot wurde mit Mohn zum Crumble kombiniert als Nachtisch serviert. Auch Böрни, das Kartoffelbrot, kam auf den Tisch, als japanisch-schwäbisches Vesper mit gepökeltem und geräuchertem Fleisch vom japanischen Wagyu-Rind, Ingwer-Senf und Tsukemono, eingelegtem Gemüse auf japanische Art.

Böрни habe sich mittlerweile sogar einen festen Platz auf der Speisekarte erobert, sagt Bernd Bachofer, den Freunde neuerdings „Bernd, das Brot“ nennen.



Bernd Bachofer bereitet den Klassiker „Strammer Max“ hier in abgewandelter Form zu – mit Brot aus Hegnacher Emmermehl, confiertem Eigelb und Ziegenkäse.

Foto: Gottfried Stoppel