

ARTISAN BOULANGER

Der leidenschaftliche Bäcker: Peter Kapp

„Man kann Brot ohne Liebe geben
aber wenn man Liebe gibt, so wird man
auch immer Brot geben.“ *Leo Tolstoj*

Brot zu backen ist ein Handwerk.
Gutes Brot zu backen eine Kunst.

So das Leitmotiv von Peter Kapp. Mit Leib und Seele hat er sich der Kunst des Backens, der Qualität seiner Produkte und dem Genuss verschrieben, ohne Kompromisse. „Artisan Boulanger“, handwerklich arbeitender Bäcker, nennt er sich. Er setzt auf Qualität. So lässt er seine Brote eine Nacht lang ruhen, damit sie reifen, um den richtigen Geschmack zu entfalten. Kennzeichen seiner Baguettes sind die gewirbelten, krossen Spitzen. Immer wieder kreiert er neue Brotsorten.

Er ist Revoluzzer. Dies bewies er mit seiner zweiwöchigen Aktion „POP UP Bäckerei“. Er installierte den Backofen in einem alten Gebäude in der Stadtmitte, die Wände schwarz gestrichen mit Sprüchen von Che Guevara und Tolstoj. Als Theke schwarzlackierte Weinpaletten mit Glasplatten, Autoreifen als Regale. Speziell für die Aktion POP UP Bäckerei hat er neue Brot- und Kuchensorten kreiert, wie zum Beispiel das Revolutionsbrot. Die Brotsorte „Fougasse Amore“ hat er mit Sepia eingefärbt. Die Kreation mit saftigen Cherry-Tomaten mutet wie fließende, aber schon erkaltete Lava an. Den Gästen kredenzte er nicht nur Backwaren, sondern vielfältige Spezialitäten: Weine, Olivenöle, Käse, Schinken, Brotaufstriche und Oliven. Alle Produkte bezieht er direkt von den Erzeugern, die er persönlich kennt, so auch das besondere Getreide „Bio Buratto“:

Mehl aus Piemont, die Kräuter aus Frankreich und „Passione“ steckt hinter dem Olio di Nittardi – dem Olio Extra Vergine aus der begnadeten Hochlage der Fattoria Nittardi. Das Pane di Nittardi hat die Leichtigkeit einer gelungenen Mischung aus hochwertigem Mehl, feinsten Aromen und intensiven Düften der Chianti. Das feine Öl, der Liter für 29 Euro, ist ihm nicht zu teuer für die beste Qualität



© Fotos: Rena Hoffmann

seiner Brote. Vom Gründer der slowfood-Generation, Carlo Petrini, wird er als weltbesten Bäcker bezeichnet. Auch dessen Philosophie war auf den schwarzen Klinkersteinen zu lesen: „Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen, möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gerne die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“

Ausgezeichnet wurde Peter Kapp auch vom Magazin „Feinschmecker“. Das motiviert ihn noch mehr, aber es geht ihm nicht um Ruhm und Ehre. Etwas betrübt ihn sehr: der Nachwuchs. Die Jungen wollen nicht mehr so hart arbeiten und er findet kaum Personal und Auszubildende. Als Obermeister fordert er die Bäckerzunft auf und motiviert sie, den Beruf nicht nur als harte Arbeit, um sein Brot zu verdienen, zu betrachten. Unter anderem auch deshalb die Aktion POP UP Bäckerei, bei der er viele Jugendliche aus dem Bekanntenkreis begeisterte, selbst mitzumachen und auch andere Jugendliche einzuladen. Die Wurzeln von Bäckermeister Kapp finden sich auch im kleinen, urig-nostalgischen Bäckerladen, in dem er



Peter Kapp

aufwuchs und der immer noch unverändert ist. Die Mutter verkauft ebenso leidenschaftlich Backwaren und kennt alle Kunden persönlich. Man trifft auf freudige Gesichter der Kunden, die besondere Qualität der Brote sind immer ein Gesprächsthema im kleinen Verkaufsraum. Die Kunden fahren weite Strecken, um bei ihm das köstlich duftende und schmackhafte Brot zu kaufen.

Traditionellerweise empfängt die Bäckerei am Neujahrstag die Kunden alle per Handschlag. Dass die Schlange der Kunden mehr als hundert Meter lang ist, spricht für die Qualität, die Anerkennung und Wertschätzung sowohl der Bäckerei, als auch der Kundschaft.

Selbstredend wird Peter Kapp auch an den „Geschmackstagen 2013“ mit einer Aktion teilnehmen. Er wird Kindern in einer Schule verschiedene Brotsorten mit gesunden Aufstrichen als schmackhafte Pausenbrote servieren. Hierzu wird er noch einen Sternekoch mit ins Boot nehmen, der den Schülern zeigt, wie die gesunden Brotaufstriche leicht nachzumachen sind.

www.baecerei-kapp.de