

Backen wie der "beste Bäcker der Welt"



Der Edinger Kult-Bäcker stellte sein Buch "Mein Brot - Rezepte ohne Kompromisse" vor.
Foto: Kraus-Vierling

Von Stephan Kraus-Vierling

Edingen-Neckarhausen. Er nennt sich bescheiden "Artisan Boulanger", also "Bäcker-Handwerker". Seinen Kunden aber gilt er als "Back-Künstler": Peter Kapp, weit über Edingen-Neckarhausen und die Region hinaus bekannter Meister seines Fachs, hat ein Buch verfasst, das seine Leserinnen und Leser schnurstracks an den heimischen Backofen locken dürfte: "Mein Brot - Rezepte ohne Kompromisse", ediert im Heel-Verlag, Königswinter, erläutert von "A" wie "Apostulator" bis "Z" wie "Zwetschgen-Ingwer" die Zutaten und Zubereitung von über 60 seiner besten und beliebtesten Brotkreationen. Dazu gibt Kapp Informationen zu Mehlsorten und Brot-Formen sowie Tipps übers Teigmachen von Hand oder mit der Maschine. Im Edinger Fachgeschäft "Bücherwurm" stellte er jetzt mit Gattin Sabrina sein reich bebildertes Buch vor.

"Revolutione del Pane", die "Revolutionierung des Brotes" hat sich der 53-Jährige als Ziel auf die Fahne, sprich aufs T-Shirt geschrieben. In frecher Abwandlung des einstigen RAF-Logos, mit Rotfront-Stern, dem Kürzel "PKAB" für "Peter Kapp Artisan Boulanger", darunter statt der MP ein schwarzes "Sepia-Cranberry-Baguette", eine seiner erfolgreichsten Kreationen.

Auch am Lesungs-Abend trug der Sohn von Altbäckermeister und CDU-Altgemeinderat Hans Kapp sein "Revoluzzer-Hemd". Wobei es "Lesung" nicht ganz trifft, wie Kapp nach herzlichem Grußwort von Gastgeberin Gabi Simon voraus schickte: "Ich habe schon mal daran gedacht, auf einer Bühne zu sitzen und eine Stunde lang Rezepte vorzulesen", flunkerte er humorvoll trocken, gab dann aber doch der freien Einführung in sein back-handwerkliches Schaffen und in die Entstehungsgeschichte des Buchs den Vorzug. Wobei er sich als Verwurzelter in einem Familienbetrieb mit über 100 Jahren Tradition stolz zeigte, dass dieses erste Vorstellen seines Buchs in Edingen statt fand. Auch dankte er Jörg Knobloch und dessen Firma "Knobloch Technik und Design", für "einen großen Anteil an dem Buch und an der ganzen Erfolgsstory".

Während die Probierkörbchen mit verschiedenen Brotsorten durchs Publikum gereicht wurden, blickte Kapp zurück, wie seine "Revolutione del Pane" vor zwölf Jahren begann: Mit einer Reise nach Italien "zu den Wurzeln des Brotes", zur "Terra Madre", einer 40 Jahre alten Sauerteig-"Mutter", die zur Grundlage von Kapps "seriellen Unikat"-Kreationen wurde. Schmunzelnd merkte er an, dass sein mediterranes "Terra Madre"-Brot hierzulande bei Prämierungen nie Gold-Chancen habe - weil es "nicht nach

So etwa bei besagtem schwarzen "Sepia-Cranberrie", dem ersten Brot mit Sepia-Tinte in Deutschland. Es sieht aus, als habe es zu lang im Ofen gelegen. Aber wie es mundet, ist fantastisch!

Auch für seine "Fougasse"- oder "Focaccia"-Variationen, mal mit Tomaten, mal mit Oliven und Artischocken, mit Kartoffeln oder "obstig" mit Aprikosen, kommen die Kapp-Fans von weit her ins kleine, von Mutter Ilona seit über 50 Jahren gemanagte Stammhaus in der Grenzhöfer Straße. "Bester Bäcker der Welt", wurde Kapp von Slow-Food-Gründer Carlo Petrini geadelt.

Kapps Kurse an der Bäckerei-Bundesakademie in Weinheim sind immer ausgebucht. Und als 2013 die TV-Sendung "Galileo" ein Porträt über den Back-Innovator mit Gast-Dozentur in Norditalien, mit eigener Weinhandlung, mit großem Faible für moderne Kunst und einer Harley-Davidson als Lieblings-Gefährt ausstrahlte, war tags darauf der Laden schon mittags leer gekauft.

Info:

Peter Kapp: "Mein Brot. Rezepte ohne Kompromisse", Heel-Verlag, 168 Seiten, 19,99 Euro