

Unsere Bergstraße

DAS MAGAZIN FÜR LIEBHABER DER REGION

MIT
POSTER
der Region

FOKUS

**Besuch bei der ESOC –
Europas Tor zum Weltraum**

INTERVIEW

**Gabriele von Lutzau
Kunst gegen das Böse**

GENUSS

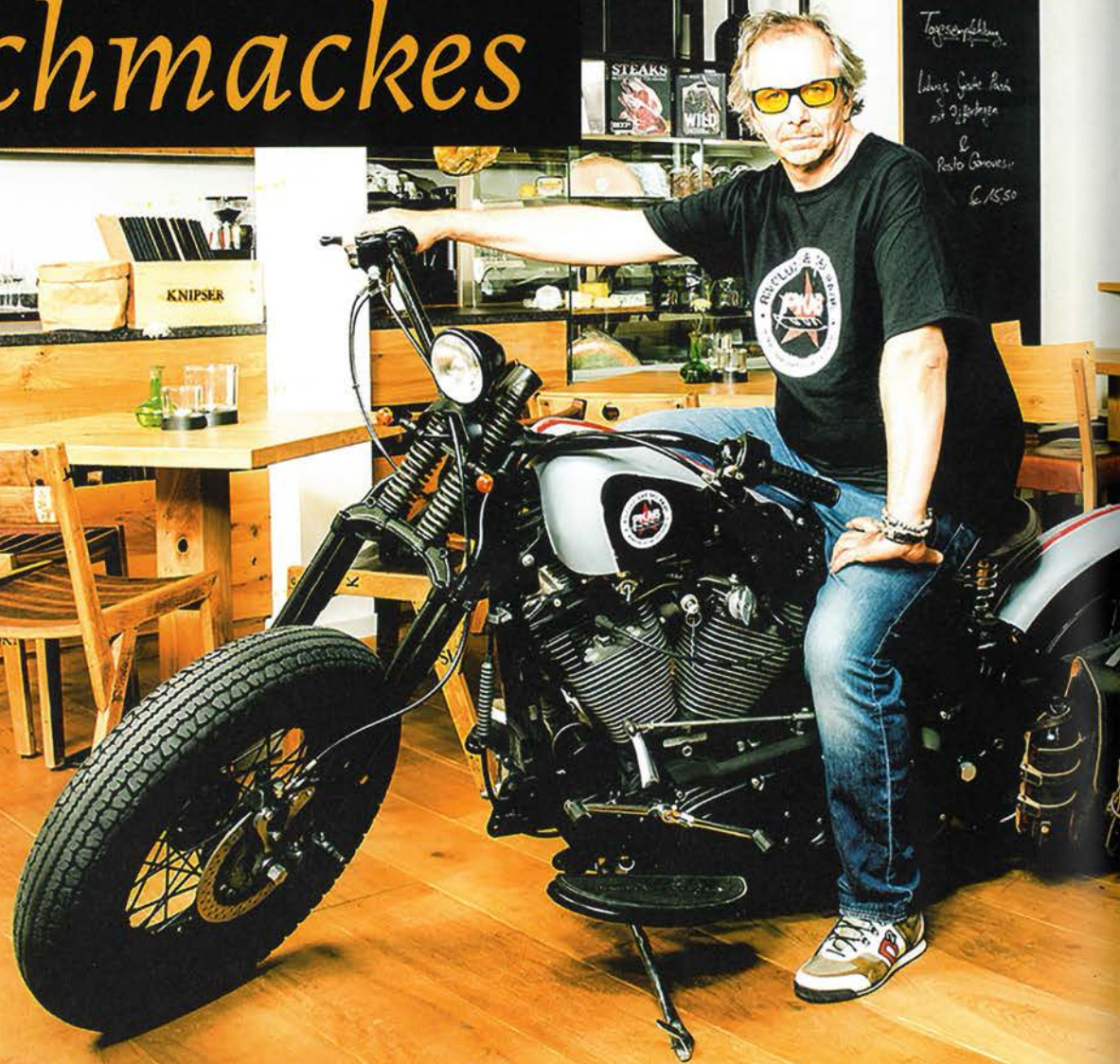
**Peter Kapp backt Brot wie
anno dazumal – nur anders**

**Unterwegs
an der Bergstraße**

Von Darmstadt bis Heidelberg: Geschichten
über Menschen, Orte und Kulturen



Bäcker mit Geschmackes



Peter Kapp in seiner Bäckerei.
Mit seinem Motorrad ist der
Bäcker schnell unterwegs. Seine
Brote hingegen backt er mit viel
Zeit und Ruhe.



Bäcker Peter Kapp sagt Brot vom Discounter den Kampf an. Mit einem Mix aus Revolution, Zorro-Zeichen und Heiligkeit backt er Brot wie anno dazumal – aber ungewöhnlicher.

TEXT Sina Listmann

FOTOGRAFIE Claus Geiss und Jörg Knobloch

Ungewöhnlich. Schwer zu fassen wie eine in die Luft geworfene Hand Mehl. Dann wieder so kernig und kraftvoll wie die Kruste von dunklem Brot. Ganz sicher nicht Typ lasches Weißbrot. Bäcker Kapp, schulterlanges Haar, sitzt mit schwarzem T-Shirt und zerrissener Jeans im biedereren Hinterzimmer seiner eigentlich sehr stylish designten Bäckerei. Hier laufen kleine Entenfiguren über den Fenstersims, auf dem Esstisch liegt eine karierte Wachstischdecke – das Zimmer bewohnt eigentlich die Frau Mama. Größer könnte der Kontrast nicht sein: Kapp, eine Mischung aus 68er-Rebell, Motorrad-Rocker und französischem Gourmet mit intellektuellem Touch, in, nun ja, etwas altmodischer Umgebung. Eine Angestellte kommt kurz herein. Ein Laib Brot in der Hand. Plötzlich schimpft Kapp: „Diese Schneidemaschine für Brot. Die kann ich ja überhaupt nicht leiden.“ Während die Maschine sonorisch brummt, brummt Kapp doppelt so laut: „Ein gutes Brot, das sollte immer mit der Hand geschnitten werden.“ Warum? Ob ihm das Archaische daran gefällt? Er nickt zufrieden. Die Angestellte lächelt wissend und verschwindet wieder hinter der Tür.

Kapp gehört zu den besten Bäckern Deutschlands. Nicht, weil ihn Slow-Food-Gründer Carlo Petrini in seiner Bäckerei in Edingen besuchte. Nicht, weil er neben Fernseh-Koch Johann Lafer Juror bei der ZDF-Folge „Deutschlands bester Bäcker“ (2015) war. Nicht, weil er vier Filialen und circa 25 Mitarbeiter hat oder weil er Ausbilder für den Bäcker-Nachwuchs an der „Akademie Deutsches Bäckerhandwerk“ in Weinheim ist. Sondern weil die Nase sich automatisch in die Luft reckt, sobald man nur in die Nähe seines Ladens kommt. 0-8-15-Bäckereien riechen genauso lustvoll wie Versicherungsbüros oder Schreibwarenläden. Und genau gegen diese ▶



Brot mit Rock n Roll: Das Rezept für dieses schwarze Sepia-Baguette mit Cranberries finden Sie auf Seite 70.

Geruchs- und Geschmacklosigkeit kämpft Kapp an. In seine Filiale lockt der Brotduft. Noch bevor der Laden öffnet, warten zwei Kunden vor der Tür. Wie soll man hier auch vorbeigehen können? „Die meisten Bäcker sind sich ihrer Kernkompetenz heute nicht mehr bewusst“, sagt Kapp. „Wässrigen Kaffee kochen, Brötchen belegen – das ist es mit Sicherheit nicht.“ Er hält inne und schließt dabei die Augen wie ein Schauspieler oder politischer Redner, der eine Pointe vorbereitet. „Mein Ziel ist es, Brot zum Kultstatus zu bringen! Und möglichst viele Kollegen von dieser Idee zu begeistern.“

Es ist seine „Rivoluzione del Pane“, italienisch für Brot-Revolution. Sein Logo zeigt einen roten Stern, darüber der Schriftzug „PKAB“, die Silhouette eines Brotes, und den Satz „Peter Kapp Artisan Boulanger“. Es erinnert durchaus an das RAF-Logo, das Brot spitz wie eine Waffe. Die französischen Begriffe „Artisan Boulanger“ bedeuten „handwerklicher Bäcker“. Dass

auch der Begriff „Art“ (Kunst) darin steckt und man auch an Partisane erinnert wird, gefällt Kapp bestimmt gut. In seine Brote ritzt Kapp teilweise ein schwungvolles K wie Zorro sein Z. Und zu allem Helden- oder Antiheldentum, kommt auch noch eine religiöse Komponente hinzu: Seine zehn Gebote der Revolution, verewigt in zig Postern, die mittlerweile in zig Buden von jungen und jung gebliebenen Bäckern hängen. Sie lauten zum Beispiel: „1. Qualität ist das oberste Gebot“ oder „2. Freue Dich über Erfolge von anderen“ oder „7. Backe mit Leidenschaft oder lass es“ oder „9. Tradition ist die Basis – nicht das Limit“. Warum macht ein Bäckerssohn in der vierten Generation aus einem kleinen Dorf solch einen Aufriss? Kapp kontert mit einer Gegenfrage: „Warum verändert man sich? Weil man muss.“ Um die Jahrhundertwende wurden Bäckereien immer größer, Discounter gleichzeitig im Backgeschäft aggressiver. Heute habe Deutschland, nach Polen, die zweitbilligsten Lebensmittelpreise in Europa, erklärt

Kapp. Eine Katastrophe für die klassischen Bäcker, Metzger und Landwirte. „Warum sollte der Kunde noch zu uns kommen und Brot kaufen? Weil unsere Brote nicht ersetzbar sind, das Geschmackserlebnis nachhaltig und einmalig ist. Und das bleibt im Kopf.“

Zwei Punkte sind für Kapp bei der Brotzubereitung elementar. Erstens: Qualitativ hochwertige Zutaten. Zweitens: Zeitaufwendige Verarbeitung. Punkt. Alle Sauerteigbrote reifen zum Beispiel langsam über Nacht. So auch der „Kurpfalzjäger“ mit Natursauerteig, Hefe, Roggenmehl, Dinkel- und Dinkelvoll-

korn-Mehl, Dinkelschrot und den Gewürzen Koriander und Salz. „Die Ruhephase des Teigs ist sehr wichtig. Für den Geschmack und die Haltbarkeit.“ Für die drei unterschiedlichen Brote der Kollektion „Terra Madre“ stammt der Sauerteig von einer 40 Jahre alten Sauerteigmutter aus dem Piemont, das Bio-Weizenmehl wird nach traditioneller Art auf Naturstein gemahlen. Am ungewöhnlichsten sind die beiden Brote der Kollektion „Rivoluzione del Pane“ in den Revolutionsfarben Schwarz, gefärbt mit Tintenfisch-Tinte Sepia, und mit kleinen roten Highlights, eingebackene Cranberries.

In Backkursen für Privatleute oder Bäckerkollegen gibt Kapp alle sechs Wochen sein Wissen weiter und experimentiert ständig. „Das Irish Soda Brot mit Mineralwasser anstatt Wasser war geil. Brot mit Campari zu backen kann ich hingegen nicht empfehlen. Und das mit Kaffeebohnen aromatisierte und Coeur de Cacao verfeinerte Brot war auch nicht der Hit.“ Kapp ist ein rastloser Genießer. Immer auf der Suche nach Perfektion. In einem englischen Luxus-Restaurant wurde er einst als normaler Gast in die Küche eingeladen. „Die haben gesehen, wie ich esse. Wie ich alles bemerke, was wie auf den Teller kommt. Die Einladung vom Koch war eine Adellung.“ Kapp wünscht sich, dass Brot irgendwann einen eigenen Stellenwert, auch in den Restaurants, bekommt. Wie Wein-Sommeliers werden daher seit drei Jahren an der Weinheimer Akademie auch „Brot-Sommeliers“ ausgebildet. Kapps Resümee: „Wie Papst Johannes Paul II. sagte: ‚Der Weg ist das Ziel.‘ Amen. Vive la Révolution. Ach, was soll's ... lecker! ■



KONTAKT

Bäcker Kapp, Anna-Bender-Straße 1,
68535 Edingen-Neckarhausen.

Vier weitere Filialen in:
Neckarhausen, Edingen, Mannheim
und Schwetzingen.

www.baeckerei-kapp.de

Backkurse für Privatpersonen und
Kollegen in der Mannheimer Kochschule

www.mannheimerkochschule.de

Rivoluzione del Pane

Baguette Sepia Cranberry

Zutaten für 6 Baguettes

1000 g Weizenmehl Type 550
20 g Meersalz
16 g Hefe
12 g Tintenfischfarbe Sepia
140 g Cranberries
600 g kaltes Wasser
Dekor: Weizenmehl

Tipp

Noch besser schmeckt es,
wenn man die Laibe mit einem
Küchentuch abdeckt und über Nacht
im Kühlschrank reifen lässt.

Zubereitung

1. Alle Zutaten, bis auf das Meersalz und die Cranberries, ca. 15 Minuten langsam mischen. Anschließend das Meersalz und die Cranberries zugeben und so lange schneller verkneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst und eine glatte Oberfläche aufweist.
2. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen und danach in sechs gleich große Brotlaibe teilen und zusammenlegen. Nach weiteren 30 Minuten Ruhephase die Laibe zu Baguettes formen und in Weizenmehl wälzen. Erneut 30 Minuten ruhen lassen.
3. Eine rechteckige, ofenfeste Form mit 200 bis 300 ml Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen. Den Backofen (Ober- und Unterhitze) auf 230 °C vorheizen.
4. Sepia-Cranberry-Baguettes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden und in den vorgeheizten Backofen schieben.
5. Die restlichen Baguettes bis zum Backen mit einem Küchentuch abdecken und kühl, möglichst im Kühlschrank, aufbewahren.
6. Nach ca. 10 Minuten die Backofentür kurz öffnen, um den Wasserdampf abzuführen, anschließend die Temperatur auf 210 °C reduzieren.
7. Nach ca. 18 bis 20 Minuten sind die Sepia-Cranberry-Baguettes fertig gebacken. Arbeitsschritte 3, 4, 6 und 7 für die übrigen Brote wiederholen.





Zutaten Roggensauerteig

300 g Roggenmehl Type 1150
240 g Wasser (30 °C)
6 g Anstellgut (Grundstock
zum Ansetzen von Sauerteig)

Zubereitung Roggensauerteig

Für die Zubereitung des Roggensauerteigs benötigt man Anstellgut – oft auch Sauerteigmutter genannt. Die Herstellung ist nicht ganz einfach und auch langwierig. Eine ganz pragmatische Lösung ist es, den Bäcker seines Vertrauens um etwas Anstellgut zu bitten. Für den nächsten Backtag sollte dann stets ein Rest des Sauerteigs als „Sauerteigmutter“ zurückbehalten und eingefroren werden. Wasser, Sauerteigmutter und Mehl bereitstellen, alles miteinander so lange mischen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Abdecken und über Nacht an einem warmen Ort reifen lassen.

Mühlenbrot

Zutaten Quellstück

100g Dinkelschrot
100g Kürbiskerne
50g Leinsaat
50g Amaranth
300g Wasser (40 °C)

Zutaten für 2 Brote

540 g Roggensauerteig
600 g Quellstück
300 g Roggenmehl Type 1150
300 g Weizenmehl Type 550
20 g Meersalz
16 g Hefe
200 g Wasser (22 °C)

Zubereitung Quellstück

Die Zutaten für das Quellstück in eine Schüssel geben, mit 300 g heißem Wasser (40 °C) übergießen und kurz mit einem Löffel umrühren. Anschließend abdecken und 3 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung

1. Den Roggensauerteig, das Quellstück und die restlichen Zutaten ca. 15 Minuten langsam mischen, für weitere 3 Minuten schneller auskneten.
2. Den Teig aus der Schüssel nehmen und 40 Minuten ruhen lassen. Anschließend in zwei gleich große Laibe teilen und schonend zu Kugeln formen.
3. Nach weiteren 30 Minuten Ruhephase die Brote formen und einen Laib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
4. Den zweiten Brotlaib bis zum Backen mit einem Küchentuch abdecken und kühl, wenn möglich im Kühlschrank, lagern.
5. Eine rechteckige, ofenfeste Form mit 200 bis 300 ml Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen. Den Backofen (Ober- und Unterhitze) auf 235 °C vorheizen.
6. Kurz vor dem Einbringen in den Backofen den Brotlaib mit Roggenmehl bestäuben. Das Brot sternförmig einschneiden und dabei in der Mitte einen ca. 2–3 cm großen Kreis stehen lassen. Mit dem Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
7. Nach ca. 10 Minuten die Backofentür kurz öffnen, um den Wasserdampf abzuführen, anschließend die Temperatur auf 215 °C reduzieren.
8. Nach ca. 40 Minuten ist das Mühlenbrot fertig gebacken. Die Arbeitsschritte 5 bis 8 für das zweite Brot wiederholen.