

Slow Food

MAGAZIN
Genießen mit Verstand

Wem
nützt TTIP?
Autor
Franz Kotteder
klärt auf

Waldnatur und Weinberge:

Genussreise Odenwald und Bergstraße

Mehr als Spitzenweine:

Streifzug durchs Burgund

Saisonküche:

Dunkle Beeren

Urban Gardening:

Ist Stadtgemüse gesund?

Wie gut sind
regionale
Lebensmittel?

**Vertrauen
schmeckt besser**





Fotos: Claus Geiss

Revolution an der Bergstraße

Wer von Westen her kommt und nicht ganz in den Odenwald hineinfahren möchte, für den gibt es schon zahlreiche Genuss-Stoppes an der südlichen Bergstraße. Zwischen Ladenburg und Heidelberg beispielsweise, genauer gesagt in Edingen-Neckarhausen, befindet sich nach Meinung Carlo Petrinis der »beste Bäcker der Welt«: Hinter der Fassade einer von außen völlig unscheinbaren Dorfbäckerei stellt Peter Kapp ungewöhnliche, ja außergewöhnliche Brote her. Er nimmt dabei deutsche, italienische oder französische Grundlagen auf und baut daraus etwas völlig Neues. In einer »Rivoluzione del pane« rief er schon dazu auf, sich auf die Tradition zu besinnen, was für ihn nichts anderes bedeutet, als ausschließlich mit guten, natürlichen Zutaten zu arbeiten und sich nicht zum Sklaven der Backmittelindustrie zu machen. Feinstes Olivenöl, echter Natursauerteig, mit Stein gemahlenes Mehl. Was dabei herauskommt? Erlebnisse wie ein schwarzes Baguette mit Sepia-Tinte und Cranberries etwa. Das ist mal wirklich was für alle Sinne. ●

Bäckerei Kapp (SFU)

Landauf, landab werden sich nur schwer bessere Brote und Baguettes finden lassen. Das ist »Backen mit Haltung«!
Anna-Bender-Str. 1, 68635 Edingen-Neckarhausen, Tel 06203. 64 85,
→ www.baeckerei-kapp.de