



Dick und knusprig

Interview: Der steirische Backprofi Christian Ofner über gute und schlechte Brote, über richtige Lagerung und Brot-Sünden.

Welchen Stellenwert hat Brot heute? - Ofner: Brot ist nicht nur Nahrungsmittel, sondern auch Kulturgut. Langsam gibt's ein Umdenken, Kunden beginnen nachzudenken, woher das Brot stammt und was drinnen ist.

Was kann Brot? Brot ist unglaublich und hat so viel Charakter. Allerdings sind die Anforderungen an unser Brot enorm. Es soll keine Zusatzstoffe enthalten, eine Woche haltbar sein, es darf nichts kosten und soll auch noch gut schmecken. Das geht nicht.

Was macht gutes Brot aus? Gutes Brot schmeckt immer: Es heißt nicht umsonst „Unser täglich Brot.“ Die Rinde sollte dick sein und knusprig, die Krume locker, saftig, elastisch und ja nicht pappig oder gar schwammig sein. Außerdem sollte die Krume auf der Zunge zergehen und sie darf nicht krümeln. Zu gutem Brot braucht man eigentlich gar nix – vielleicht ein Stück Butter.

Und das Gegenteil: Wie erkenne ich schlechtes Brot? Das Raffinierte, auf das Backfabriken und Supermärkte setzen – schlechte Ware ist optisch nicht zu erkennen. Im Prinzip können Sie sich nur auf die angegebenen Zusatzstoffe auf der Verpackung verlassen. Wenn Sie klebrige Teigteile oder andere Einschlüsse im Brot entdecken, haben Sie es schon gekauft.

Wann würde die Qualität des Brotes steigen? Es müsste klassifiziert werden und die Wegwerfgesellschaft muss umdenken. Hören wir auf, Lebensmittel in den Müll zu werfen, hören wir auf, um 19 Uhr am Abend noch prallvolle Brotregale zu fordern. Die Retouren sind ja irre. Und dann müsste man bereit sein, für Qualität ein bisschen mehr auszugeben als für Billigware.

Oder man nimmt sein Brot selbst in die Hand? Ja, der Trend geht zum Selberbacken. Vor zwei Jahren begann ich Brotbackkurse mit 2 bis 3 Leuten, jetzt mache ich ein Seminar nach dem anderen.

Was ist das Geheimnis des Brotbackens? Das Mehl muss perfekt sein und die Temperaturen der Zutaten dürfen nicht zu warm sein.

Die Brot-Trends? Es geht nichts über klassisches Bauernbrot. Im Sommer sind helle Brotsorten mit Oliven, Tomaten gefragt, im Herbst/Winter mit Nüssen usw. Durch die vielen Unverträglichkeiten ist die Nachfrage an Diabetiker-Brot, glutenfreiem Brot enorm.

Wie lagere ich Brot am besten? Prinzipiell gilt: Je dunkler das Brot, desto länger haltbar. Man sollte nur kleine Mengen kaufen und in speziellen Brottöpfen bzw. -dosen, lagern. Ich lege immer ein Stück Küchenrolle hinein, damit das Brot nicht schwitzt. Brot nie im Plastiksackerl aufbewahren: Grauslich! Und bitte nicht in den Kühlschrank geben. Temperaturen von 5 bis 8 Grad bauen die Stärke des Getreides ratzfatz ab und es schmeckt sofort altbacken.

Kann ich Brot einfrieren und wieder auftauen? Ja. Tipp: Brot möglichst frisch in die Tiefkühltruhe geben und gut verschließen. Bei Raumtemperatur langsam auftauen lassen und nicht in die Mikrowelle geben. Weißbrot und Kleingebäck kann man zusätzlich aufbacken, ganz kurz.

Ganz persönlich: Zu welchem Brot greifen Sie? Ich frühstücke am liebsten Dinkel-Vollkornbrot. Das hält bis zum Mittagessen.

Zur Person

Der österreichische Backprofi Christian Ofner ist aus TV-Kochsendungen wie „Frisch gekocht“ und durch seine Auftritte mit Meisterköchen wie Johann Lafer bekannt. Soeben ist das erste Backbuch des jungen Steirers erschienen, außerdem gibt er Brotbackkurse in ganz Österreich und über die Grenzen hinaus. www.derbackprofi.at