

Mehl, Salz, Wasser, Zeit

Text RICHARD KÄGI Illustration CRISPIN FINN

Auf der Suche nach dem besten Brot der Welt reiste Food-Scout Richard Kägi nach Kalifornien. In San Francisco hat er es gefunden. Und mit ihm ein paar Erkenntnisse rund ums Kneten und Backen

Triumphierend verlasse ich die Tartine Bakery in San Franciscos Mission District. Soeben ist es mir gelungen, ein Country Bread zu ergattern, ein weisses Sauerteigbrot mit matt glänzender, mahagonibrauner Oberfläche, unregelmässig gezackt wie der Rücken einer urweltlichen Echse. Das feuchtweiche Innere ist locker durchbrochen von Luftkammern wie beim Emmentaler und schimmert eierschalenfarben. Es ist dieses Schimmern, das dem Kenner verrät, wie unglaublich hoch der Wasseranteil zum Mehl ist, der Teig ist beim Kneten so nass, keine Maschine würde damit fertigwerden. Ein feiner Sauerteiggeruch steigt aus der fast cremig schmeckenden Krume, man möchte unendlich lange daran kauen. Dreihundert dieser duftenden Meisterwerke verlassen täglich die Backstube von Chad Robertson, dem Revolutionär unter Kaliforniens Bäckermeistern. Hippie-Bäcker wird er auch genannt, seiner Liebe zum Surfen wegen. Und das Gerücht geht um, er backe nur am Nachmittag, um frühmorgens die besten Wellen nicht zu verpassen. Rasch laufe ich heim, den noch warmen Laib in der braunen Papiertüte an mich gedrückt, wie ein Penner seinen Fusel.

Nach Kalifornien reiste ich, um Brot zu backen. Vier Wochen lang, im San Francisco Baking Institute. Brot

fasziniert mich schon mein Leben lang. Hier wollte ich mein Wissen vertiefen, mich mit Gleichgesinnten austauschen und natürlich die Stars der kalifornischen Backszene treffen.

Die USA mögen eher berüchtigt als berühmt sein für Brot. Nicht so Kalifornien. Von hier aus schwappt die Organic-Food-Welle über den Kontinent, und dank dem liberalen Geist, der herrscht, packen viele Quereinsteiger unkonventionell ihre Chance. Berühmt gewordene Köchinnen wie Alice Waters und Judy Rogers oder Leute wie eben Robertson, der Architektur studierte, seine Kreativität aber bald beim Backen auslebte. Vor seiner Tartine Bakery stehen die Kunden jeden Tag geduldig Schlange, Süsses wie Salziges lockt sie an die prallgefüllten Vitrinen. Wer keine Geduld hat, muss in den Supermarkt. Gutes Brot braucht Zeit. Viel Zeit. Robertson beschreibt in seinem Backbuch auf nicht weniger als 35 Seiten die Herstellung seines legendären Country Bread. Auch wenn es nur aus Mehl, Wasser und Salz besteht, realisiert man nach der Lektüre sofort: Es dürfte keine Seite fehlen. Das Rezept sagt eben nicht nur, was hineinkommt, sondern auch warum. Ich liess mir dann vor dem Rückflug noch einige dieser Brote einpacken. Noch nach zwölf Tagen ass ich da-



von, als köstliches Toastbrot oder in Olivenöl kross gebraten. Die extrem lange Haltbarkeit ist ein weiteres Merkmal für ausserordentliche Qualität und Sorgfalt beim Backen. Und zwei weitere Dinge trug ich im Reisegepäck: die Erkenntnis, dass Brotbacken trotz seiner Bodenständigkeit ein Vorgang von schlichter Eleganz ist, eine simple, naheliegende Erfindung. Dass es die warmen, mehligten Hände des Bäckers braucht, der liebevoll jeden Laib knetet, formt und bäckt und jedem Brot seine Seele einhaucht. Und Chads Versprechen, mich zum Surfen mitzunehmen und mir in der Backstube den einen oder anderen Geheimkniff zu zeigen.

RICHARD KÄGI ist Chefeinkäufer und Food-Scout bei Globus. Auf der Suche nach dem wahrhaft Guten reist er für die Delikatessa um die ganze Welt. Adressen und Rezepte mit Fokus Brot über richard.kaegi@globus.ch

AUS DEM AUGENWINKEL

David Hockney

Text und Fotografie BICE CURIGER

BICE CURIGER ist künstlerische Direktorin der Fondation Vincent van Gogh Arles und Chefredaktorin der Kunstpublikation «Parkett». Zuvor war sie während 20 Jahren Kuratorin am Kunsthaus Zürich.



*Los Angeles, Besuch bei David Hockney in Hollywood.
Und wie der Maler den Blick auf die Natur lenkt – so dass einem
später auch die anscheinungsarme Tanne ins Auge springt.*