

Nur keine Eile

Brot und Wein – beides kann entweder industriell oder handwerklich hergestellt werden. Hier ein Loblied aufs Handwerk.

Von Stefan Keller

Immer wenn es so beginnt, weiss ich, dass es ein guter Tag werden wird. Den Mantelkragen hochgeschlagen an die Theke treten und dem Barista freundlich zurufen: «Un cappuccino bollente, per favore!» Beobachten, wie der Kolben gefüllt und gepresst wird und der zischende, pfeifende Ton der Milch immer tiefer fällt... bis es nur noch blubbert. Jetzt ist sie «bollente», kochend heiss, so dass ich am Cappuccino vorerst nur nippen kann. Wo stehen die Brioches, gefüllt mit süssaurer Aprikosenmarmelade? Mit der Papierserviette greife ich ins temperierte Vitrinchen und packe eines mit Einschussloch. Volltreffer.

Richtig gute Brioches sind in Italien so rar geworden wie die Barbieri. Was man in Bars und Cafés meist angeboten bekommt, sind abgepackte Weichlinge oder industrielle Teiglinge, die, bevor man sie an die Bar trägt, im Ofen fertig gemacht werden. Und so schmecken sie dann von Trapani bis Torino alle gleich. So ähnlich ist's in den letzten Jahren auch dem Wein ergangen. Industriell gefertigte Produkte von nivelliertem Geschmack dominieren die Regale. Wer sie kauft, wird selten enttäuscht, aber auch kaum je beglückt. Sie sind wie seichte Unterhaltungsmusik, die höchstens denjenigen stört, der hinhört.

Wein, wie ich ihn besonders mag, ist artisanal hergestellt. Es ist Wein, der so gemacht ist, wie ein guter Bäcker sein Brot bäckt. Und das ist eigentlich ganz einfach. Hier wie dort kommt's auf die «materia prima», das Ausgangsmaterial, an. Je haltvoller das Mehl, desto schmackhafter das Brot. Ob mit Vorteig, Sauerteig oder Hefe versetzt, ist eine Stilfrage. Wichtig ist, dass keine Eile herrscht, weder beim Kneten, beim Treiben noch beim Backen. Wichtig ist auch, dass ausser Hefe und Salz keine Fremdstoffe zugegeben werden. Ein wertvolles Brot schmeckt nach Tagen noch gut. Das gilt in der Regel ebenso für guten Wein. Die Kelterung eines artisanalen Weins ist ähnlich unspektakulär wie das Backen eines Brots. Technische Tricks und Pülverchen aller Art braucht's nicht, dafür Augenmass, Fingerspitzengefühl und Geduld. Gelingt's, entstehen Brot und Wein berührender Art.

Stefan Keller stammt aus einer Bäcker- und Käserfamilie. Während zehn Jahren war er in der Gastronomie tätig. Er leitete unter anderem das Gasthaus «Chesa Pool» im Fexstal bei Sils-Maria. Anschliessend war er mehrere Jahre als Redakteur für VINUM tätig. Heute liegen die Schwerpunkte seiner Tätigkeit in den Bereichen Promotion, Publikation und Projektentwicklung. Er produziert in der Lombardei mit den Vinautori aussergewöhnliche Weine und mit schnaps.ch besondere Destillate.

Anzeige 1-4