

Unter 20 Euro

MEHR KÜCHE
FÜR WENIGER GELD



Statt des innovativen Rien ist mit dem **Café Klimt** Systemgastronomie in das ehemalige Griensteidl gezogen. Ein Test, wie weit man bei Touristen gehen kann? **VON ERICH KOCINA**

„would like to have that wonderful Wiener Schnitzel!“ „Geh, gib eam zehn Deka Polnische in a Wachauer!“ – „Yeah, that's really great!“ – „Was i eh. Des macht 100. Na, na Schilling, net Dollar. Übertreib'n woin ma's net.“ Es war 1985, als dieser Dialog zwischen einem US-Touristen und einem Würstelstandbetreiber in Falcos „America“ auftauchte. 33 Jahre später hat Wien das passende Lokal dazu. Das kürzlich eröffnete Café Klimt wirkt wie der Prototyp eines Innenstadtllokals, in dem getestet werden soll, wie weit man bei Touristen gehen kann. Wir erinnern uns, vergangenes Jahr sperrte das Café Griensteidl zu, Mitte August eröffnete darin mit dem Rien ein Zwischennutzungsprojekt. Das Pop-up-Hipster-Kaffeehaus mit Designshop war ein Testlabor, das vor allem die heimische Bevölkerung begeisterte. Mit hoher Qualität, im Haus produzierten Speisen und Veranstaltungen, Konzerten und Lesungen, die das Café vor allem am Abend belebten. Am Ende war da direkt Bedauern, dass ein so innovatives Lokal nach nur wenigen Monaten wieder verschwinden musste.

Und nun? Ist mit dem Café Klimt ein weiteres Zwischennutzungsprojekt eingezogen, dessen Konzept dem des Rien diametral entgegengesetzt ist. Systemgastronomie mit zugekauften Süßspeisen, drei Sorten Panini (5,90 Euro) und als Höhepunkt den „Café Klimt Toast“ (5,80 Euro) – ein Schinken-Käse-Toast, serviert mit Packerl-Kartoffelchips. Die heiße Schokolade (4,10 Euro) ist ein dünner Kakao, die Sachertorte (4,90 Euro) zumindest okay. Der Eindruck der Systemgastronomie wird verstärkt durch Kellner im schwarzen Kapuzenpulli oder mit Klimt-T-Shirt. Edel wirkt nur der Schnitzzug an den Fenstern. Aber immerhin, es scheint zu funktionieren. Die Touristen, die am Rien oft skeptisch vorbeigingen, strömen wieder in das Lokal. Und bekommen statt des Rien-Designshops noch einen Klimt-Souvenirshop nebenan. Für Einheimische also alles andere als einladend. Wirtschaftlich wird dieses Konzept in bester Innenstadtlage, das vorerst bis Ende 2018 getestet wird, aber wohl funktionieren.

Café Klimt: Michaelerplatz 2, 1010 Wien, Mo–So 10–19 h, ☎ 0664/882 746 71, www.cafeklimt.at /// C. Fabry

diepresse.com/essen

Der Bäcker, der seine Brotrezepte bloggt

Dietmar Kappl arbeitet nahe Linz als Bäcker – und erklärt auf seinem **Blog** Hobbybäckern, wie gutes Brot auch im eigenen Ofen gelingt. Ein Widerspruch? Ganz im Gegenteil.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER

Wenn der Teig für das Baguette in der Schüssel pickt und man nicht recht weiß, was da jetzt falsch gelaufen ist, kann es sein, dass Dietmar Kappl wenige Minuten später den notwendigen Tipp gibt – und am Ende doch noch ein perfektes Brot aus dem Ofen kommt: So geschehen vor nicht allzu langer Zeit, als eine Hobbybäckerin in England das Baguette nachbacken wollte, das Kappl auf seinem Blog homebaking.at erklärt hatte – und den Bäcker via Kommentar um Hilfe rief.

„Mehr kneten war die Lösung“, sagt Kappl und lacht. Übrigens einer der Fehler, die am häufigsten vorkommen. Aber dazu später. Ganz so rasch kommt der 43-jährige Oberösterreicher seinen Bloglesern natürlich nicht immer zu Hilfe. Immer wieder schafft er es aber rechtzeitig, um das Dinkelweckerl, die Handsemmel oder das Krustenbrot noch zu retten, das demnächst in den Backofen wandern soll: Länger als einen Tag sollte keiner warten, der Fragen zu einem seiner inzwischen rund 250 Rezepte hat. Das ist wohl ein Teil des Geheimnisses seines Blogs, den täg-

»Wenn jemand selber bäckt, sieht er auch, wie viel Arbeit drinsteckt.«

lich 3000 bis 4000 User ansteuern. Und dass manche aus anderen Bundesländern und sogar aus Deutschland nach St. Marien pilgern, einem kleinen Ort südlich von Linz.

Dort leitet Kappl die Produktion von Reichl Brot, einem Familienbetrieb mit rund 80 Angestellten. In dessen Backstube er auch für den Blog experimentiert, bäckt und fotografiert – und zumindest ein neues Rezept pro Woche online stellt. Auf den ersten Blick doch ein Widerspruch: Brot verkaufen – und den (potenziellen) Kunden zeigen, wie sie es selbst backen können? „Das sehe ich nicht so“, sagt Kappl. „Es wird viel mehr wertgeschätzt. Wenn jemand selber bäckt, sieht er auch, wie viel Arbeit drinsteckt.“ Oder, wie es auf dem Blog



heißt, den Kappl mit Unterstützung von Bäckereichef Patrick Reichl vor vier Jahren startete: „Wir möchten Dich motivieren, gutes Brot selbst zu backen, und wenn die Zeit nicht reicht, Dich wissen lassen, dass es bei uns solches gibt!“

Dass die Menschen, die selbst zumindest manchmal Brot backen wollen, mehr werden, nimmt auch Kappl wahr. Die Backkurse, die er inzwischen für jene anbietet, denen ein Blog nicht reicht, sind schnell ausgebucht. „Der eine backt selbst, weil er kein gescheites Brot bekommt, der andere zum

Zeitvertreib, wieder andere können beim Backen abschalten – oder sie machen es, weil sie gern selbst gebackenes Brot mitbringen.“

Kappl selbst hat vor inzwischen fast 30 Jahren entdeckt, dass Brotbacken seine Leidenschaft ist – dass dem so ist, daran besteht kein Zweifel, wenn man ihm zuhört: „Wenn dich was begeistert, ist das wie ein reißender Strudel, der dich hineinzieht.“ Dabei begann alles eigentlich ganz zufällig: „Ich war 14, mir war in den Sommerferien fad, ich war lästig daheim“, sagt er und lacht. Der Vater organisierte daraufhin zwei Wochen Ferienjob beim ortsansässigen Bäcker im Mühlviertel. „Und mir hat das dort so gefallen, dass ich gleich die ganzen Ferien dortgeblieben bin.“

Geduld muss sein. Dass an ihm auch ein guter Lehrer verloren gegangen ist, ist spätestens klar, als er in der Backstube den Teig auf die Arbeitsfläche kippt und Schritt für Schritt erklärt, was er jetzt tut und warum. Aus dem weichen Teig, der Blasen schlägt – ein Teil mit Oliven, ein Teil mit Walnüssen –, soll eine Couronne werden: Ein krantzö-

miges, recht rustikales Brot aus Baguette-Teig, den Kappl vor acht Stunden, um sechs Uhr früh, zusammengeknetet hat. Er sticht ein Stück ab, verdreht es und rein ins französische Gärkörbchen, in dem die Couronne nochmals gehen darf. „Wenn der Teig die richtige Temperatur hat, muss er sich wollig anfühlen“, sagt der Bäcker. Bildet sich eine Haut, ist der Teig wohl zu warm – klebt er, dann ist er zu kalt oder unterknetet.

Dass der Teig zu wenig geknetet wurde, kommt bei den Hobbybäckern immer wieder vor. Ebenso, dass der Teig eine zu kurze Reifezeit bekommt. „Die Geduld fehlt oft“, sagt Kappl. „Ich sage: Besser zu viel Zeit als zu wenig.“ Das sind die zwei Fehler, die er am häufigsten ortet, wenn seine Leser Fotos unter seine Rezepte posten und ihn um eine Fernanalyse bitten. „Super ist, wenn einer wieder ein Foto schickt, und es funktioniert hat“, sagt Kappl. „Dann sind die Leute total happy, das spürt man.“

Prinzipiell könne man jedenfalls mit einem normalen Haushaltsfen, der zumindest 240 bis 250 Grad schafft, gutes Brot backen, sagt Kappl. Anfängern rät er zu sogenannten Topfbrot-



Dietmar Kappl in der Backstube von Reichl Brot, wo er auch für seinen Blog experimentiert und fotografiert. /// Clemens Fabry

die man – nomen est omen – in einem gusseisernen Topf bäckt. „Im Topf werden die Brote fast immer perfekt.“ Der Teig für die Couronne, im Topf gebacken: „Das reißt rustikal auf, das ist ein Hammer“, sagt er. „Das hat richtig Leben.“

Irgendwann reicht der Topf vielen Backaficionados dann aber nicht mehr: „Wenn jemand einmal in dem Strudel ist, geht es los: Backstein, Leintuch, Gärkörbchen. Dann ist die halbe Speise voll mit Backzubehör.“ Ähnlich wie bei Kappl, dessen Zuhause vor Brotbackbüchern überquillt, rund 300 bis 400,

Der Trend geht in Richtung Urgetreide. Die Leser wollen Rezepte mit Dinkel, Emmer.

deutsche, amerikanische, französische. („Meine Frau weiß schon nicht mehr, wo sie ihr Zeug hinten soll.“)

Viele seiner Blogleser landen dann irgendwann – so wie er – beim Sauerteig. „Die benennen ihren Sauerteig, der heißt Fridolin oder Susanne, und sie nehmen ihn in den Urlaub mit, um ihn zu füttern“, sagt Kappl und hängt

die Erklärung dran, illustriert mit einem Wasserglas: Wenn man einen Sauerteig nicht regelmäßig mit frischem Mehl versorgt, dann kippt das Verhältnis von Essigsäure und Milchsäure – und Fridolin ist hinüber. „Aber wenn einem da einmal der Knopf aufgegangen ist, dann kann man alles machen“, sagt er.

Noch einen Schritt voraus. Und so experimentiert Kappl mit Sauerteigen und Vorteigen. Und stürzt sich auch auf jene Backwaren, die sich seine Leser wünschen. „Derzeit geht der Trend in Richtung Urgetreide: Dinkel, Emmer, Einkorn – da habe ich für 2018 einiges versprochen“, sagt er. Die Leserwünsche zeigen nebenbei auch gleich auf, was man an Produkten bei Reichl Brot angehen könnte: „Denn das bedeutet ja auch, dass man diese derzeit nicht oder nicht in guter Qualität zu kaufen bekommt.“ Gute Nachrichten also auch für alle, die nicht selbst backen.

Die Entwicklung derer, die unter seiner Anleitung selbst den Ofen anwerfen, taugt Kappl jedenfalls: „Derzeit bin ich ihnen schon noch einen Schritt voraus“, sagt er und lacht. „Aber manche sind wirklich gut – oh, là, là!“ ///

Kochhistorie

VON ANNA BURGHARDT



Brottorte

Zutaten: „5 Eier, 100g Zucker, 100g Nüsse, 100g Schokolade, 100g Schwarzbrotbrösel, 1 Löffel Rum; Marmelade, einige gehackte Nüsse oder Mandeln zum Bestreuen.“

Zubereitung: „Dotter, Zucker und erweichte Schokolade treibt man flaumig ab, gibt die geriebenen Nüsse, die mit Rum befeuchteten Brösel und den Schnee dazu, füllt alles in eine ausgebröselte Form und bäckt es bei mäßiger Hitze. Nach dem Erkalten schneidet man die Torte durch, füllt sie mit beliebiger Marmelade, überzieht sie auch damit und streut obenauf gehackte Nüsse oder Mandeln.“

Garnierung: Auf Mohn torte I. bis IV. und Kastanientorte I. bis V folgt in Rudolf Röschs „So kocht man in Wien!“ aus dem Jahr 1939 diese einfache Brotort mit Schwarzbrotbröseln – ohne Variationsmöglichkeiten. Knapp danach sind diese wieder Programm: Etwa bei Linzertorte I. bis V. oder Sandtorte I. bis III.

Einkaufstipps

VON KARIN SCHUH

Gutes Brot

Mittlerweile ist es in Wien nicht schwer, gutes Brot zu bekommen. Neben den bekannten Namen gibt es aber weit mehr gute Bäckereien.

1 Parémi Boulangerie Pâtisserie, Bäckerstraße 10, 1010 Wien, Di bis Fr 7 bis 18 Uhr, Sa 8 bis 17 Uhr, ☎ 01/99 74 148, www.paremi.at

Seit Rémi Soulier und Patricia Petschenig im November des Vorjahres ihre kleine französische Backstube und Pâtisserie in der Wiener Innenstadt eröffnet haben, herrscht hier reges Treiben. Hier gibt es neben süßen Köstlichkeiten auch Brot und Gebäck aus französischem Mehl. Wer frische Croissants, Baguette oder Weizensauerteigbrot haben möchte, muss früh aufstehen.

2 Bäckerei Schrott, Mariahilferstraße 159, 1150 Wien, Mo bis Fr 6 bis 18.30 Uhr, Sa 6 bis 13.30 Uhr, So 7 bis 12.30 Uhr, ☎ 01/893 42 49, www.baeckerei-schrott.at

Einem Lottogewinn ist diese Bäckerei zu verdanken. Josef Schrotts Ururgroßvater hat vor rund 130 Jahren einen solchen gemacht und daraufhin auf der Äußeren Mariahilferstraße die Backstube gekauft. Seinen Nachfahren ist es zu verdanken, dass hier Backmischungen tabu sind und das Handwerk tagtäglich praktiziert wird. Produziert wird im Stammhaus, in dem es auch ein kleines, traditionelles Café gibt. Mittlerweile wird auch am Meiselmarkt, in der Anschützgasse 40, Webgasse 44 und freitags am Bio-Bauernmarkt auf der Freyung verkauft.

3 Grimm, Kurrentgasse 10, 1010 Wien, Mo bis Fr 7-18.30, Sa 8-13 Uhr, ☎ 01/533 13 84, www.grimm.at

Auch die Bäckerei Grimm hat eine lange Tradition, seit dem 16. Jahrhundert wird hier im ersten Bezirk gebacken. Neben klassischen Produkten gibt es auch diätgerechtes oder glutenfreies Gebäck.

Die Rehabilitation des Weizens

Slow-Food-Wien-Chefin Barbara van Melle lädt am Samstag zum dritten **Brotfestival**. **VON KARIN SCHUH**

Craft Bier hat ein eigenes Festival, Kaffee ohnehin und Wein ist längst als Kulturgut anerkannt. Nur beim Brot hat es ein bisschen gedauert. Das werde nicht gelingen, hörte Slow-Food-Wien-Chefin Barbara van Melle vor drei Jahren oft, als sie von der Idee eines eigenen Brotfestivals sprach. Es waren an die 5000 Leute bei der Premiere, die sich brav anstellten, um genauer zu erfahren, was es denn mit wirklich gutem Brot auf sich hat. Kommenden Samstag lädt Barbara van Melle – die vor Kurzem mit Bäckermeister Simon Wöckel das Brotbackatelier Kruste & Krume eröffnete (in dem auch Dietmar Kappl Kurse leitet, siehe oben) – zum dritten Brotfestival in Wien.

Mittlerweile ist das Brotfestival von der einstigen Markerei in den Kursalon übersiedelt. Heuer wird auch erstmals Eintritt verlangt (im Vorverkauf zehn Euro, krusteundkrume.at).

Und heuer sind unter den insgesamt 34 Bäckern auch erstmals internationale Bäcker zu Gast, etwa aus dem Piemont oder Bratislava. Van Melle hat nicht nur unter den Konsumenten enormes Interesse am Brotbacken festgestellt, auch die Bäcker nehmen diese Form der Vernetzung gerne auf.

Wie beim Weinskandal. „Ich vergleiche das gerne mit dem Glykolwein-Skandal 1986. Davor haben sich die Winzer auch nicht untereinander gekannt. Jetzt ist das anders.“ Auch bei den Bäckern fördert die Vernetzung den Wettbewerb und führe zu Produktentwicklungen und Innovationen. „Das bringt sie dazu, sich weiterzuentwickeln. Die, die neue Produkte haben, mit einer individuellen Geschichte dahinter, sind immer am schnellsten ausverkauft.“

Auch den Mühlen wird heuer beim Brotfestival besonders viel Platz einge-

räumt. Die Feinheiten und Nuancen beim Mehl – vom Getreide über die Region bis hin zum Jähgang – ist eigentlich nur der logische nächste Schritt.

Dass jene Menschen, die zuhause ihr eigenes Brot backen, als Kunden für Bäcker verloren gehen, sieht auch van Melle nicht. „Genau die kaufen das gute Brot. Nur ein kleiner Prozentsatz bäckt immer sein eigenes Brot.“

Den derzeit omnipräsenten Ruf nach Glutenfreiheit, selbst bei Menschen ohne Unverträglichkeit, hat van Melle ebenso beobachtet. „Das ist eine Geschichte der Industrie und eigentlich eine Geschichte der Volksverdummung.“ Es brauche noch ganz viel Aufklärung – vor allem, was den Weizen betrifft. „Uns liegt viel an der Rehabilitation des Weizens. Der Weizen hat uns gar nichts angetan, wir haben dem Weizen viel angetan“, sagt sie in Hinblick auf hochgezüchtete Sorten. ///

Leseratte Nele entdeckt die Welt. Sei dabei!

Die Presse Kinderzeitung

„Die Presse“-Kinderzeitung für junge Leserinnen und Leser bietet gehaltvolle Information, spannende Geschichten, wertvolle Tipps, Rätsel und Inhalte, die zum Selbermachen anregen. Jeden Samstag. Nur im Abo. Jetzt 4 Wochen kostenlos testen!

DiePresse.com/kinderzeitung

4 Wochen kostenlos lesen
DiePresse.com/kids-test

Die Presse Der Shop

Stockschirm „Die Presse“

Zuverlässiger Regenschutz in elegantem Design.

Der robuste Stockschirm im „Presse“-Look hält Sie und Ihre „Presse“ unterm Arm auch bei starkem Regen trocken.

€ 13⁵⁰

Shop.DiePresse.com