

Ausgabe 05/2018
www.brot-magazin.de

Brot

Brot



IM HEFT
mehr als
30 Rezepte
lecker, kreativ,
gelingsicher

BROTBOOTSCHAFTERIN
Enie van de Meiklokjes
und ihr Ciabatta-Rezept

KREATIVES GESCHENK
Brot im Blumentopf

WASSER IM BROT
Alles, was man wissen muss

MEHL, MON AMOUR
• Alles über französische Mehle
• Plus 3 Exklusiv-Rezepte
von Dietmar Kappl

GLUTENFREIE SEMMELN
Rezept mit Schritt-für-
Schritt-Anleitung

So schmeckt der Sommer

5,90 EUR
A: 5,90 Euro, CH: 11,90 SFR,
BRUNNEN: 5,90 Euro



Gelingsichere Rezepte für
leichte Brote und Aufstriche

wellhausen
& marquardt
Mediengesellschaft

Der folgende Bericht ist in
der Ausgabe 05/2018 des
Magazins **BROT** erschienen.
www.brot-magazin.de

Interview: **Dietmar Kappl** über die **wichtigste Zutat** für gutes Brot

Die Liebe schmeckt man

Mit 14 Jahren stand Dietmar Kappl zum ersten Mal in der Backstube. Und seither hat er sie kaum verlassen. Der Mann liebt Brot und seine Arbeit damit. Nebenher betreibt er ein Blog, reist und gibt in Kursen sein Wissen weiter. Hier spricht er über seine Motivation und das Geheimnis guten Brotes.

Neben einem zeitintensiven Hauptjob in der Backstube publizierst Du regelmäßig Rezepte und beantwortest jede Menge Fragen. Warum dieser hohe Einsatz? Es sind abgedroschene Phrasen, aber auch ich lerne mit diesem Blog. Mein Brot wird besser durch die Fragen und Diskussionen. Und die Dankbarkeit der Leserschaft tut ein Übriges.

DIETMAR KAPPL

Dietmar Kappl ist Bäcker- und Konditormeister, seit etwa 10 Jahren Backstubenleiter bei Reichlbrot, St. Marien. Auf homebaking.at gibt er sein Backstubenwissen seit vier Jahren preis. Dietmar hat 2 Kinder und seine Frau Daniela, durch die er für seine Leidenschaft den nötigen Rückhalt findet.

Dein Brot wird besser – nach 50 Jahren Berufserfahrung? Dabei arbeitest Du von Anfang an in zwei Schichten, sodass jedes Erfahrungsjahr doppelt zählt.

Ja, durch das Netz, den Kontakt in die weite Brotwelt haben sich mir die Augen geöffnet. Der Erkenntnisgewinn durch die Kontakte mit Ingenieuren, Naturwissenschaftlern oder Ärzten, die völlig andere Fragen stellen als Bäcker und vor allem auch andere Antworten geben, ist groß. Aber das Ganze muss sortiert und auf Praxisrelevanz und Funktion geprüft werden.

Was macht für Dich ein gutes Brot aus?

Ich könnte jetzt lange Vorträge über Krusten- und Krumenstruktur, über besondere Mehle oder über das Know-how des Bäckers halten, über Aromen, die ein Sauerteig hervorbringt. Aber im Grunde lässt sich alles auf eine einzige Sache zurückführen: Das Brot, die Bäckerei muss Dir eine Herzensangelegenheit sein. Alles andere ist Nebensache und verblasst vor diesem Hintergrund. Nur wenn Du für ein

Ding brennst, wird es gut. Die passende Einstellung lässt Dich suchen und finden, öffnet Dir die Augen und gibt Dir die Energie, weiterzumachen, weiterzusuchen. Auch wenn andere Dich längst für verrückt erklärt haben.

Diese Liebe zum Brot schmeckst Du. Und diese Liebe ist Grundvoraussetzung für gutes Brot. Es muss nicht schön sein, es muss Liebe drinstecken. 🍞

