

Feinrinker

Michael Merz
Gastro-
Experte



Kein schmaler Wurf

Über die Küchenkünste des Michael Meyer aus Bad Osterfingen habe ich oft berichtet. Scheinbare Einfachheit wandelt sich bei ihm auf dem Teller zu **natürlicher Raffinesse**. Genau dies gilt auch für die Weine aus seinen Rebbergen. Der Pinot Blanc zeigt es.

Eine Traube, wunderbar für sanft-süffige Weine, wandelt sich zum ganz eigenen Ausdruck. Der Duft verhalten und wie es sich gehört: Apfelblüten. Die Aromen allerdings sind klar. **Da finden sich Lindenblüten und Zitronenschale.** Pfefferminze liefert kräuterige Aspekte. Liebenswerte Noten gelber Teerosen flattern wie Sommerwölfe über dem Ganzen.

Kein schmaler Wurf, eher ein Wein mit Schultern, der sich zum Schluss ganz leise davonmacht. Und von dem man unbedingt noch einen nächsten Schluck nehmen muss. Immer und immer wieder. **Perfekt zum pochierten Hühnchen an einer Sauce aus dem gleichen Wein.** Oder zum kalten Braten vom Vortag. Oder zum simpel gebratenen Fischchen aus dem nahen See. Und ja, zum Geisenfrischkäse, dessen diskreten Geschmack er perfekt begleitet. Meyer sei Dank. ●



Pinot Blanc 2018
Bad Osterfingen SH
Michael Meyer

Vinothek Brancaia
8008 Zürich
23 Franken
www.vinothek-brancaia.ch

Foto: René Frauenfelder



Das perfekte **BUUREBROT**

Frisch gebackenes Brot. Nichts duftet verführerischer. Nichts klingt appetitlicher, als wenn ein echtes Brotmesser – krickkrack-krickkrack – durch die knusprige Kruste schneidet. Niemals verschwinden Diätpläne schneller, als wenn eine frische, noch leicht warme Brotscheibe mit süsser Butter bestrichen sein will!

Brot ist ein Mysterium. Es beginnt mit der Suche nach vom Bäcker gemachten Laiben und endet mit dem Besuch eines Backkurses. Wer je in weichen Teig gefasst und diesen selbst bearbeitet hat, ist verloren. Vor allem, wenn er den entscheidenden Kick im «Kaiserstock» im Riemenstaldental SZ bekommen hat. Dort werden mit Brot Saucenreste vom Teller gemoppt. Auch der Alpkäse schmeckt damit besser. Der Hausherr, Koch und Bäcker Robert Gisler, hat es selbst gebacken.

Er sagt: **«Wirklich gutes Brot braucht eine gewisse Menge Teig.** Unser Rezept liefert zehn Pfundbrote. Das braucht eine grosse Knetschüssel, Zeit und ... Kraft. Klar helfen Maschinen, aber am

Anfang steht Handarbeit. Keine Ausrede.» **Bestes Mehl kommt frisch aus der Mühle oder wird im Reformhaus frisch für sie gemahlen. Das macht den grössten Unterschied.** Es ist halbweiss. Davon werden 3 Kilogramm in einer grossen Schüssel mit je 1 Liter lauwarmem

Wasser und Milch angesetzt. 60 Gramm Salz liegen in einer, 100 g zerbröselte Hefe in einer anderen Ecke der Schüssel. Das Mischen geht los. Händisch.

Aller Anfang ist klebrig. Dann wird der Teig fester, das Mehl quillt. Wir kneten, ziehen ein oder zwei Mal ein kleines Stück Teig zwischen den Händen so dünn wie möglich aus. Reisst es, wird weitergeknetet. Bleibt es dünn und ganz, wird der Teig zum Ballen geformt, liegt, von einem Küchentuch locker bedeckt, in der Schüssel und wartet in der etwa 24 Grad warmen Küche für 40 oder 60 Minuten. **Er soll sein Volumen mindestens verdoppeln.** Auf dem Weg zu einem wirklich luftig-wattigen Bauernbrot fahren wir auch zwei oder drei Mal mit den flachen Händen unter den Teig und formen ihn so rund.

550 g schwere Stücke vom Kloss legen wir nun auf eine gut bemehlte Unterlage und formen mit beiden Händen rasch ein rundes Brot. Wieder führen wir dabei den Teig mit runden Bewegungen von oben unter den Kloss. So wird er rund und glatt. Den Backofen auf 300 Grad erhitzen. Die produzierten Brote kommen dann auf ein blitzsauberes, im Ofen heiss gemachtes Backblech, das samt den Broten in den Backofen geschoben wird.

Noch muss eine kleine, feuerfeste **Schale mit kaltem Wasser aufs Blech zu den Broten. So entsteht Wasserdampf.** Die Brotkruste wird nicht zu rasch fest. Die Brote bleiben für 10 Minuten bei 300 Grad im Ofen, danach wird die Temperatur alle 10 Minuten erst auf 220, dann auf 200 Grad gesenkt. Bei 180 Grad öffnen wir den Backofen für einen kleinen Spalt (0,5 cm). Das Brot backt so für 30 Minuten weiter.

Wenn man mit den Fingernägeln auf den Boden eines Brotes klopft und es dunkel und hohl klingt, ist so ein Laib durchgebacken. Er darf dann fast erkalten, ehe wir – krickkrack-krickkrack – mit dem grossen Brotmesser ans Werk gehen. ●

www.kaiserstock.ch