



Bratkartoffelbrot

Bratkartoffelbrot und andere selbst entwickelte Kartoffelbrotpezialitäten waren auf der letzten Grünen Woche die Attraktion auf den Ausstellungsständen des besten Berliner Bäckers in der Bio- und in der Brandenburg-Halle. Bio-Brot backt Hans Leib schon seit 30 Jahren in Berlin. Das BioBackhaus mit 11 Filialen, 150 Mitarbeitern und 50 Brotsorten (www.das-BioBackhaus.de) beliefert auch Reformhaus- und Bioläden, Hotels und Gaststätten. Das genaue Rezept für die Zubereitung des Bratkartoffelbrotes wollte der Bäckermeister auf der Grünen Woche nicht verraten.

Die Idee hat unter den Bäckern viele Nachahmer gefunden. Für die Bäcker-Fachzeitschriften, die Tageszeitungen und die großen Medien war das Bratkartoffelbrot immer wieder einen Bericht wert. Die Bäcker müssen sich heute mit handwerklicher Qualität und Kreativität mehr auf die Wünsche der Kunden einstellen. Im niedersächsischen Willingen gibt es einen Bäcker, der Bratkartoffelbrot sogar versendet (www.gourmetbrot.de).

Überregionale Großbäckereien bringen gelegentlich Kartoffelbrot als besondere Angebote in den Lebensmittelhandel. Für diese Brote werden Kartoffelflocken verwendet. Sie speichern die Feuchtigkeit besser, sodass diese Brote etwas länger frisch bleiben und auch besser schmecken.

Unübertrefflich sind die einfallsreichen Rezepte für Kartoffelbrot in regionalen Kochbüchern und im Internet findet man jede Menge Kartoffelbrotrezepte. Auch unter dem Suchwort Bratkartoffelbrot gibt es genaue Rezeptangaben und Erfahrungsberichte. Oft wird eine Mischung aus einem Drittel Weizen- und zwei Drittel Roggenmehl, 500 g Bratkartoffeln auf 1 kg Mehl, Zwiebeln und Schinkenwürfel nach Belieben, Rosmarin oder Thymian, Hefe, Salz, Pfeffer, Bioland-Roggenvollkornsauerteig und Wasser empfohlen.

L. Bertram Reuter, Bonn