

Laibesvisite:

DINKEL 630

BÄCKEREI MANDL EDELMÜHLE

Verkostet von » TILL GABRIEL

Die offene Porung lässt auf lange Teig-reife schließen

Die Kruste ist kross und wild aufgerissen



Saftig, cremig, elastisch: eine wunderbare Krume

Ein Geheimtipp im wahrsten Sinne des Wortes haben wir neulich in der *Bäckerei Mandl* entdeckt: das *Dinkelbrot 630*. Geheim deshalb, weil es nirgendwo beworben und nur freitags ab dem späten Vormittag verkauft wird – allerdings in so geringer Stückzahl, dass es meist schon um 14 Uhr vergriffen ist. Mir hatte ein Bekannter überschwänglich von diesem Brot berichtet, woraufhin ich mehrmals versuchte, ein Exemplar zu ergattern – leider ohne Erfolg. Das Brot glich einem Phantom, dessen man wohl nur mit viel Geduld und Ausdauer habhaft werden konnte. Irgendwann griff ich einfach zum

Telefon und bat die Verkäuferin in der Filiale am Bahnhof, mir ein *Dinkel 630* zurückzulegen. Auf die Ankündigung, dass ich bei Abholung auch gerne die vollständige Deklaration der Zutaten, Allergene und Nährwerte sehen würde, reagierte sie verhalten: Sie glaube nicht, dass diese Informationen verfügbar wären und bis zur Abholung (zwei Tage später) bereitliegen würden. Offenbar ist dieses Brot noch von weiteren Geheimnissen umwittert, die wir bis zur Drucklegung dieses Heftes auch nicht lüften konnten. Als ich das Brot schließlich in Empfang nahm, entschuldigte sich die Verkäuferin für die fehlende Deklaration und

gab mir den Tipp, direkt beim Chef der Bäckerei anzurufen. Visitenkarten gibt es allerdings auch nicht...

In Sachen Kommunikation scheint die *Bäckerei Mandl Edelmühle*, wie sie mit vollem Namen heißt, generell etwas unter dem Radar zu fliegen: Es gibt weder eine Internetpräsenz noch eine E-Mail-Adresse, von Facebook oder Instagram ganz zu schweigen. Google spuckt bei den einschlägigen Suchbegriffen zu diesem Betrieb außer Branchenbucheinträgen von anno dazumal keine verwertbaren Informationen aus; man muss froh sein, wenn man online die Adresse einer der Filialen ausfindig

macht. Gibt es diese Bäckerei überhaupt? Vieles rund um dieses Unternehmen ist jedenfalls sehr, sehr geheimnisvoll ...

Ich werde natürlich versuchen, sämtlichen Fragen, die sich während der nicht ganz einfachen Beschaffung dieses besonderen Backwerks aufgedrängt haben, auf den Grund zu gehen. Doch jetzt sollten wir uns endlich dem eigentlichen Thema dieses Artikels widmen: dem Brot!

Feuer frei für krosse Krusten!

Der Laib ist schon optisch ein Leckerbissen: Die dunkle, teilweise angeschwärzte Kruste zeigt sich wunderbar rustikal und wild aufgerissen. Doch damit nicht genug: Als ich das Brot in die Hand nehme, um sein Gewicht zu prüfen, steigt mir sofort der verführerische Duft von geröstetem Getreide und Kohlenfeuer in die Nase. Für seine Größe liegt der Laib angenehm leicht in der Hand; beim Klopfen auf die ebenfalls kräftig angebackene Unterseite hört er sich hohl an. Der Anschnitt ist knusprig-rösch, krachend fährt das Brotmesser durch die dunkle Kruste. Die lange Backzeit bei höherer Temperatur hat aber – neben der krossen Oberfläche – auch eine geschmackliche Tiefe hervorgebracht, die vielfältiger nicht sein könnte: Von erdig-holzigen Nuancen über Holzkohle bis hin zu dezenten Walnuss- und Lakritzaromen reicht die Palette. Hin und wieder erreichen den Gaumen Anflüge von Bitterkeit, die aber durch angenehme Röstnoten und eine karamellartige Süße ausgeglichen werden. Eine mutige Kruste, die so manchen Backshop-Jünger und Aufbackbrötchen-Apostel in die Flucht schlagen dürfte. Und natürlich auch die notorischen Acrylamid-Vermeider, die nichts mehr fürchten als dunkle, krosse Krusten.

Die locker-luftigen Seiten des Dinkels

Überzeugend ist aber auch die Krume. Sie hält, was der Klopfest bereits versprochen hat: offen und wildporig, mit großen, glänzenden Fenstern, saftig und elastisch, einfach eindrucksvoll. Sie entsteht wohl durch eine besonders lange Teigführung mit einer langen Gärphase vor dem Einschleusen in den Ofen. Die Aromen reichen



DAS DINKEL 630 AUF EINEN BLICK



von erdig-malzig bis nussig-karamellig, das Mundgefühl ist cremig-zart und mild. Ein wunderbares Geschmackserlebnis! Die relativ dunkle Farbe der Krume lässt die Vermutung zu, dass neben dem recht hellen 630er Dinkelmehl auch noch ein Anteil Vollkornmehl verbacken wurde. Genaueres ist in Ermangelung einer offiziellen Deklaration aber leider nicht bekannt. Es freut mich jedenfalls sehr, dass man mit diesem charaktervollen Brot endlich auch die locker-luftigen, aber auch die knusprig-krossen Seiten des Dinkels kennenlernen kann; sieht man sich doch bei Dinkelbroten – vor allem wenn sie mit Vollkornmehl hergestellt wurden – häufig mit schweren, kompakten Krumen konfrontiert. Insofern ist dieser Laib nicht einfach

nur ein Brot, sondern ein Statement! Besonders gut passt das *Dinkel 630* übrigens zu geräuchertem Schinken und kräftigem Weichkäse; aber auch in Scheiben geschnittene Avocado oder heimischer Waldhonig vertiefen den Genuss dieses Brotes, das – nicht nur aufgrund seiner vielen Geheimnisse – alles mitbringt, um zu einer echten Legende zu werden ...

Das Dinkel 630 der Bäckerei Mandl Edelmühle ist in den Filialen für € 4,95 erhältlich.

Sie haben einen Brot-Tipp für mich? Ich freue mich auf Ihre Anregungen: gabriel@pastaonline.de