

Der Brodinger, das neue Biobrot

Ulli Kraus backt Laibe mit regionalem Korn aus Wetterfeld – Mehl auch in Rewe-Märkten

Von Alexander Laube

Mitterdorf/Wetterfeld. Nicht einmal drei Kilometer Luftlinie liegen zwischen Getreidefeld und Backstube. Regionaler ist das neue Brot von Ulli Kraus also kaum zu erzeugen. Seit vergangener Woche hat er das Sortiment seiner drei Filialen in Roding und Mitterdorf um ein Biobrot erweitert, das Mehl dazu stammt vom Biohof Pfeffer in Wetterfeld.

Die Idee entstand bereits im vergangenen Jahr. Die Bäckerei Kraus ist seit 2016 von Naturland biozertifiziert, der Pfefferhof brauchte noch ein Jahr in der Genehmigungsphase. So reifte die Idee bis in den Herbst 2020. Für das neue Biobrot mit dem Namen Brodinger – eine Anspielung auf Bio und Roding – greift Kraus auf das Rezept für das beliebte Sauerteigbrot zurück. Aus dessen Sauerteig züchtete er eigens eine Kultur für das Biobrot. Vermengt mit 90 Prozent Roggenmehl und zehn Prozent Weizenmehl und verfeinert mit Biofenchel und Biokoriander entsteht ein drei Kilogramm schwerer Laib mit würziger Krume, die dank der festen Kruste lange frisch bleibt.



Krosse Kruste, saftig-würzige Krume: Ulli Kraus präsentiert mit dem Brodinger das erste Biobrot in seinem Sortiment. Hergestellt aus Korn des Biohofes Pfeffer in Wetterfeld.

Foto: Alexander Laube

Etwas teurer, aber dennoch erschwinglich

Das ist auch Kraus' Hintergedanke: Wer Bio kauft, soll es nicht nach wenigen Tagen wegwerfen müssen, weil es vielleicht hart geworden ist. Auch die Preisfrage beschäftigt ihn. „Man muss mehr verlangen, weil das Mehl teurer ist, aber der Arbeitsaufwand bleibt ja der gleiche.“ Der Brodinger soll deshalb zu einem vernünftigen Preis über die Ladentheke gehen. Gebacken wird voraussichtlich dreimal wöchentlich, je nach Nachfrage, wobei der Backvorgang einer strengen Reglemen-

tierung unterliegt. So mussten das Rezept und der Name zunächst von Naturland genehmigt werden. Gebacken wird der Brodinger noch vor allen anderen Brotsorten – immerhin gut ein Dutzend verschiedene – um Kontakt mit herkömmlichen Zutaten zu vermeiden. Auch das Lager muss getrennt sein.

Neben Weizen und Roggen baut der Biohof Pfeffer Dinkel an. Im kommenden Jahr soll Emmer folgen, verrät Seniorchef Josef Pfeffer. Neben den strengen Kontrollen reicht es nicht, biologisch anzubauen. Auch die Mühle muss biozertifiziert sein. Deshalb lassen Josef und

Stefan Pfeffer ihr Mehl in Floß bei Weiden mahlen, wo man sich ausschließlich auf Biogetreide spezialisiert hat. Das Mehl gibt es abgepackt in verschiedenen Größen seit dieser Woche in den Rodinger Rewe-Märkten, aber auch Bioläden haben schon Interesse bekundet.

Nachhaltige Taschen und hölzerne Pizzaschachteln

Aus Pfeffers Dinkelmehl möchte Ulli Kraus auf jeden Fall noch etwas machen. Ihm schwebt ein süßes Gebäck vor, quasi als Kontrast zum herzhaften Brot. „Für mich ist Bio

nicht nur Bio, weil es so angebaut wurde“, überlegt Kraus, „es soll nachhaltig und gesund sein“. Entsprechend diesem Gedanken hat er gerade Brottaschen aus Biobaumwolle in Produktion, die zum Einkaufen wiederverwendet werden können und Papiertüten sparen. Daneben kann man in der Mitterdorfer Filiale das Pizzaküferl, eine hölzerne, wiederverwendbare Pizzaschachtel erwerben. Dabei handelt es sich um eine Erfindung von Tüftlern aus Neukirchen beim Heiligen Blut. Auch verschiedene Sorten Rodinger Biohonig finden sich im Sortiment.