

# Backe, backe Brot

## **Brotzeit in der flotten Lotte.**

Text: Irina Weingartner

Der herrliche Duft nach frisch gebackenem Brot, das resche Knacken beim Anschneiden und dann der erste Bissen in den noch warmen Teig – köstlich! Hat man das Brot auch noch selbst gebacken, ist es wahrlich ein großartiges Gefühl. Um das alles erleben zu können, besuchte ich einen Brotbackkurs in der Flotten Lotte in Baden. Ernährungswissenschaftlerin Nicole Seiler führt ihre Kochwerkstatt mit viel Leidenschaft und Engagement. Aufgrund des regen Zustroms und des vielfältigen Angebots wird sie von einem Team bestehend aus Ernährungswissenschaftlerinnen, Köchinnen, Wildkräuterpädagoginnen und Konditorinnen unterstützt, welche die unterschiedlichen Kochkurse abhalten. Die Bandbreite der angebotenen Kurse erstreckt sich von vielfältiger Länderküche über saisonale Spezialitäten, Themenküche, Diät- und Schonkost bis hin zu Kochspaß für Kinder, um nur einige zu nennen. Unter der fachkundigen Anleitung von Luise Fahrenberger machten wir uns im Brotbackkurs daran, nicht weniger als zehn verschiedene Brote und Kleingebäck zuzubereiten. Darunter waren beispielsweise ein Weizen-Roggen-Mischbrot, ein toskanisches Olivenbrot, ein Dinkelbrot mit Amarant, Grissini, Buttermilch-Vollkornweckerl, Laugenstangerl und unterschiedliches Weizenkleingebäck. Selbstverständlich durfte auch die ausführliche Anleitung für die Zubereitung und den Umgang mit dem Sauerteig nicht fehlen. Später konnten wir uns eine kleine Portion des speziellen Zauberteigs für einen reibungslosen Start daheim mitnehmen. Nach einem Glaserl Sekt zum Start und einigen theoretischen Basisinfos gingen wir in kleinen Gruppen zum praktischen Teil über. Da hieß es bei manchem Teig schon recht fest zuzupa-



cken. Vom handwerklichen Geschick beim Flechten von Mohnweckerln oder dem Zusammendrehen einer Semmel ganz zu schweigen. Wie leicht das doch alles in den Händen der Profis wirkt ...

Als dann nach und nach die herrlich duftenden und recht ansehnlichen Backwerke aus dem Ofen kamen und in ihrer vollen Pracht vor uns lagen, herrschte für kurze Zeit eine fast andächtige Stille. Sobald wir aber begannen, unsere Köstlichkeiten zu probieren, war diese rasch wieder dahin. Dank der übersichtlichen Unterlagen habe ich auch schon das eine oder andere Backwerk zuhause produziert und es hatte sich genau das eingestellt, wovon ich zu Beginn des Textes geschrieben und was ich mir von einem Brotbackkurs gewünscht habe: der herrliche Duft von frisch gebackenem Brot ... und das zuhause! ¶

» **Flotte Lotte  
Kochwerkstatt**  
2500 Baden  
Kaiser Franz Ring 13/2  
Tel.: 0664 543 93 13  
[www.flotte-lotte.at](http://www.flotte-lotte.at)