

# **Brot im Restaurant: Klotzen oder krümeln?**

**Immer mehr Restaurants hängen den  
Brotkorb höher**

**und lassen sich die Leistung  
bezahlen**

**Backen soll keine  
brotlose Kunst sein**

Als Ingo Holland noch sein Sternerrestaurant in Klingenberg am Main hatte, servierte er vor dem Essen bis zu acht verschiedene hausgemachte Brotsorten. Anfangs waren wir begeistert, doch schon bald mussten wir uns zwischen dem Brot und dem eigentlichen Essen entscheiden. Zu oft erlagen wir der Neugierde und mussten neue Brotsorten probieren, waren danach aber schon ziemlich satt. Wir wollen auch gar nicht erst ergründen, wie viel Brot bei einem solche offensiven Angebot in den Abfall wandert, denn einmal auf den Tisch der Gäste gestellt, muss es entsorgt werden. Noch immer werden in vielen gehobenen Restaurants voller Stolz verschiedene und oft auch hausgemachte Brotsorten präsentiert, aber längst nicht mehr gratis.



Im  
fabel  
hafte  
n  
Steir  
ereck  
in  
Wien  
rollt  
bei  
den  
Gäste  
n ein  
Wagen  
mit  
über  
20  
Sorte  
n  
vor,  
wobei  
allei  
n  
schon  
das  
Blutw  
urstb  
rot  
glück  
lich  
macht

. Besonderheit: Das Brot wird frisch am Tisch der Gäste aufgeschnitten. Das verführt natürlich, bei manchen sogar zu einer Brot-Orgie. Patron Heinz Reitbauer verlangt dafür auch einen stattlichen Couvertpreis von 7,50 €. Für den Aufwand ist das verständlich. Aber würden drei Sorten nicht ausreichen? Viel Abfall gibt es bei der gebotenen Qualität angeblich

nicht. Außerdem hält gutes Brot zwei Tage, Sauerteigbrot bis zu einer Woche. Sollte dann immer noch etwas übrig bleiben, verschiebt es das Steirereck in sein Landgut in Pogusch in die Obersteiermark, wo sich die Schweine daran erfreuen.

Im Spitzenrestaurant Taubenkobel im österreichischen Burgenland schaffte man schon vor Jahren das Gratisbrot ab, sehr zum Ärger einiger Gäste. Längst kommt es wieder auf den Tisch, frisch duftend aus dem Holzkohleofen. Die hausgemachte und karamellierte Butter macht daraus ein unwiderstehliches Gericht.



Beim  
Einsa  
tz  
von  
Brot  
im  
Resta  
urant  
schei  
nt es  
zwic  
hen  
klotz  
en  
und  
krüme  
ln  
nicht  
viel  
Platz  
t zu  
geben  
. Brauc  
ht  
man  
aber

wirklich einen Brot-Butler, der vor dem Essen eine längere Abhandlung über die verschiedenen Brotsorten des Hauses vorträgt? Natürlich macht das Spaß, aber eher in einem normalen Lokal und nicht in einem Sternerestaurant mit großem Menü. Ein Lokal mit pfiffiger Spezialisierung, wo es nur gutes Brot, erstklassige Butter, Käse und Schinken gäbe, kann mit tollem Brot punkten und die Gäste nur damit zufrieden stimmen.

Bevor man viele Brotsorten bereithält, sollte man besser ein einziges und richtig gutes Brot anbieten. Man muss sich auch

über die Frage, ob Graubrot oder Weißbrot Gedanken machen. Zu einem Olivenöl passt kein Graubrot. Saucen wiederum steht ein Weißbrot besser, nicht selten will man ja eine besonders gute Jus noch auf diese Weise aufzutunken. Saucen und Weißbrot sind eine glückliche Allianz und brauchen keine Ergänzung durch eine andere Brotsorte.



Doch es hat sich längst ein anderes Brot-Bewusstsein entwickelt, dass der Verschwendungsvoranschub leistet. In diesen Lokalen wird Brot als eigen

ständiges Gericht, als Vorspeise eingesetzt. Das funktioniert natürlich nur dort, wo Qualität auf den Tisch kommt.

Wenn man bedenkt, dass Gäste in Italien, Spanien oder

Österreich selbst für minderwertigen Einsatz einen sogenannten Gedeckpreis zu zahlen haben, ist das Umdenken im Lokal A Casa di Tomilaia nachzuvollziehen. Bei vielen Lokalen in Italien wird das Couvert ja nur für Gewürzmühlen und Zahnstocher erhoben, was sich die Gäste stillschweigend gefallen lassen.



Dennis Aukili

Dennis Aukili hat Geschmackstalent. Genau das unterscheidet einen guten von einem sehr guten Koch. Aber Dennis kann auch backen. Seine Brote im Backstuben-Café *mehlwassersalz* im Frankfurter Museum für Moderne Kunst sind fabelhaft, selbst das Baguette. Die großen Favoriten sind das vitale Sauerteigbrot und das saftige Dinkel-Emmer-Brot. In Dennis

Aukilis turbulent kreativen Lokal Chairs in Frankfurt gibt es das wunderbare hausgemachte Sauerteigbrot mit selbstgemachter Butter als eine Art Vorspeise, aber nicht einfach so, sondern als eigene Position für 5 €. Das spart dem Gastronomen nicht allein Ausgaben, sondern schärft das Bewusstsein der Gäste, dass Brot etwas Besonderes ist und alles andere als eine Selbstverständlichkeit zum Nulltarif. Auch in der Emma Metzler am Frankfurter Museumsufer steht ein gutes Sauerteigbrot mit Sesambutter für 4 € auf der Speisekarte. Genau der richtige Weg zu einem neuen Umgang im Restaurant, weil er die Wertschätzung für gutes Brot fördert.

*Ludwig Fienhold*

Photocredit: Lea Lüdemann (4 x Brot im mehlwassersalz),  
Barbara Fienhold (1 x Dennis Aukili)