

Warum ein Brot ein eigenes Gericht sein kann

Manchmal braucht man nur Brot mit Butter,

aber bitte so herausragend wie im Restaurant The Dune

Inzwischen gibt es sehr viele Lokale, die Brot und Butter in guter Qualität anbieten und sich dies auch bezahlen lassen. Das ist richtig so, denn schwaches Weißbrot mit harter Butter erleben wir schon viel zu oft beim Italiener und freuen uns darüber auch dann nicht, nur weil es kostenlos ist.



Im neuen Restaurant The Dune im Hotel The Florentin in Frankfurt (ehemals

Villa Kennedy) wird ein so exzellentes hausgemachtes Sauerteigbrot mit der wunderbaren bretonischen Butter von Yves Bordier serviert, dass man vor Begeisterung Purzelbäume schlagen möchte. Küchenchef Niclas Nussbaumer, der selbst auf einen Familienbaumstamm von Konditoren und Bäckern wurzeln kann, backt es nach guter Väter Sitte selbst. Die Butter von Yves Bordier, der eigentlich Käse-Affineur ist, erscheint ihm als „die beste Butter der Welt“.

Diese ungewöhnlich gute Butter & Brot Paarung gibt es im The Dune leider nur innerhalb des Menüs. Wir meinen, dass es unbedingt auch bei à la carte angeboten werden sollte.

Beim Menü erlebt man es derzeit in einer liebenswerten Form: Das Brot kommt in einem versiegelten Briefchen an den Tisch, in dem schön formuliert steht, welches Handwerk in dieser Krume und der Butter steckt.

Ludwig Fienhold

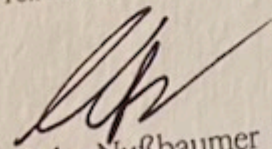
Aus Liebe zum Brot

Die Faszination für gutes Brot wurde mir in die Wiege gelegt. 1951 eröffnete mein Großvater eine kleine Handwerksbäckerei und seit meiner Geburt begleitet mich dieses Produkt, prägt meine Sinne und eröffnete mir den Weg zur Kulinarik.

Brot ist für mich eines der ehrlichsten kulinarischen Produkte. Es braucht nicht viel und doch kann es so unglaublich viel ausdrücken. In seiner Schlichtheit trägt es die Essenz des Handwerks in sich und verkörpert die Werte und DNA, die meinen Weg in die Gastronomie geprägt haben: Respekt vor dem Handwerk, kompromisslose Qualität und die Freude am täglichen Streben nach Perfektion.

Mein Brot ist geprägt von meiner Familientradition. Ein Brot, das viel Zeit bekommt, um seinen Geschmack zu entwickeln. Es wird ausschließlich mit unserem Sauerteig, Sir Frederik II, geführt. Eine Mischung aus Weizen- und Roggenmehl, aus der Blattert Mühle im Schwarzwald, verleiht ihm besondere Tiefe und aromatische Länge. Es ist wie damals. Nur jetzt mit der für mich besten Butter der Welt, von Yves Bordier aus der Bretagne.

Jedes Brot, das wir servieren, ist Teil meiner Familientradition, Teil meiner Geschichte und Teil meiner Zukunft.


Niclas Nußbaumer



Photocredit: BISS Magazin, Claudia Simchen