

materialist

A PROGRESSIVE THINKING SOURCE FOR PRIVATE WEALTH AND PERSONAL LIFESTYLE

BESITZEN STATT LEASEN

*FERDINAND FÜRST ZU
CASTELL-CASTELL IM INTERVIEW*

ALTERNATIVE INVESTMENTS

SNEAKER ALS GELDANLAGE

IMMOBILIEN KAUFEN

*WAS ZWANGSVERSTEIGERUNGEN
WIRKLICH BRINGEN*

THE TRAVEL ISSUE

*CÔTE D'AZUR,
SIZILIEN, TAHITI*

DAS SPORTWAGEN-DUELL

PORSCHE 911 GEGEN RENAULT ALPINE

EIN LANGER, GROßER TISCH

*BULTHAUP-CHEF MARC O. ECKERT ÜBER
DIE KÜCHE VON MORGEN*

D 12,80 € | A 12,80 € | CH 14,80 Fr.
#11 | 2/2019 www.materialist.media



4 190929 312806

KRUSTEN- BRECHER

TEXT//NILS LACKNER

EINE NEUE GENERATION VON
BÄCKERN KÄMPFT UM VIELFALT
UND QUALITÄT.



Eine Auswahl meisterhafter
Brote vor einem klassischen
Holzkohleofen.

Foto//Daniel Schneider



perfekten Genuss. Der Zuschauer will auch live erleben, was er da am Bildschirm sieht. Coole, lässig gekleidete Gastgeber, tätowiert, aber top ausgebildet, welche sich trauen, neue Wege zu gehen und Grenzen zu verschieben. Die Köche haben den Weg freigemacht, Bäcker, Barkeeper und wir Sommeliers sind die nächsten. Immer häufiger werden wir für Shows gebucht, welche mit dem alten Umgang mit Wein und Champagner nichts mehr zu tun haben. Modern, frech, interaktiv. Kulinarik als Entertainment. Allerdings: Fachwissen muss sein. Da ist es wie in der Kunst. Wer nur progressiv arbeitet, ohne die Klassik gelernt und verstanden zu haben, macht sich schnell lächerlich.

Die Fernsehköche waren die ersten. Anthony Bourdain, der die ganze Welt bereiste, um die lokalen Küchen und ihre Protagonisten zu entdecken und darüber zu berichten. Sonnenbebrillt und mit Zigarette im Mundwinkel war er dabei so Rock 'n' Roll, dass selbst Mick Jagger vor Neid erblassen musste. Hierzulande pöbelt und flucht der Hamburger Tim Mälzer sich durch die verschiedensten Gastküchen und macht in seiner Erfolgssendung „Kitchen Impossible“ einen Starkoch nach dem anderen lang. Das Format gehört zu den wohl erfolgreichsten in der deutschen TV-Landschaft.

Diese Jungs waren es, die den Trend losgetreten haben. Kulinarik ist wieder cool. Kaum einer kann kochen, aber alle sind gierig auf den

Sachen Speis und Trank schreit, in der Küche die neuen Rockstars sind und Sommeliers für Liveshows gebucht werden. In einer solchen Welt, wo stehen da die klassischsten aller Handwerker, die Bäckermeister? Gibt es in ihrer Branche auch eine Berechtigung für die jungen Wilden? Und was machen die anders als ihre Kollegen? Um dieser Frage nachzugehen, habe ich einmal in meinem Netzwerk geschaut und bin sehr schnell auf die Wildbakers Jörg Schmid und Johannes Hirth aus

Gomaringen bei Stuttgart gestoßen. Es scheint, als seien sie das backhandwerkliche Pendant zu den vinophilen Shows und Eskapaden. Ihr Auftritt ist laut und frech, ihre Website sieht eher wie die einer Rockband aus. Sie sind also die richtigen, wenn es darum geht, zu erfahren, wie man heutzutage das Bäckerdasein zu einem coolen Lifestyle macht.

Selbstverständlich haben die beiden ihr Handwerk von der Pike auf gelernt und dabei im sprichwörtlichen Sinne nicht nur kleine Brötchen gebacken. Was man als Lehrling in einer Backstube schnell vermittelt bekommt, sind alte Werte und Traditionen. Täglich wiederkehrende Routinen wie frühes Aufstehen und stundenlange Handarbeit bestimmen den Alltag. Doch sowohl für Jörg als auch Johannes war es eine in die Wiege gelegte Leidenschaft. Beide wuchsen in elterlichen Bäckereibetrieben auf, beide kannten die unangenehmen Seiten des Berufes schon vom Vater, und beide bestanden dennoch ihre Gesellenprüfungen als jeweils Jahrgangsbester. Danach ging es nochmals auf die Schulbank nach Weinheim, an die Akademie für Deutsches Bäckerhandwerk. Dort begegneten sie sich zum ersten Mal und beschlossen, gemeinsam größere Ziele anzustreben.

Heute, zehn Jahre später, sind sie als die Wildbakers über die Grenzen bekannt, haben Fernsehauftritte, rocken die Bühnen auf kulinarischen Festivals und werden in einem Atemzug genannt mit michelinbesten Kochkollegen. Was ist es, was die Wildbakers ausmacht? Wie werden zwei schwäbische Bäckermeister zu den neuen Stars der Brotbackszene? Die einfachste Antwort wäre sicherlich, dass sie ja 2012 die Deutsche Meisterschaft der Bäckermeister gewonnen haben und damit neben dem Titel natürlich auch jede Menge Bekanntheit und PR einheimen konnten. Aber darf uns das schon als Begründung reichen oder habe ich es mir da zu einfach gemacht? Jedes Jahr wird irgendwer Deutscher Meister. Aber nicht jeder schafft es danach an die Spitze.



Die Wildbakers Johannes Hirth (links)
und Jörg Schmid sind Mitglieder der
Bäckernationalmannschaft.

AUCH UNTYPISCHE ZUTATEN WIE ROTE BETE ODER BIRNE FINDEN IHREN WEG IN DIE KREATIONEN UND SORGEN FÜR BESONDERE GESCHMACKSERLEBNISSE.

Lernt man die beiden Jungs kennen, wird eines sehr schnell klar: Sie brennen für das, was sie tun. Wollen mehr, Grenzen verschieben, die Extrameile gehen. Dieses Feuer ist es, was die Spreu vom Weizen trennt. Der rote Faden der kulinarischen Branche, dem all diejenigen zu folgen scheinen, die es zu etwas größerer Bekanntheit geschafft haben. Ein Feuer, welches gespeist wird von mehreren Eigenschaften. Die kompromisslose Ausrichtung zur perfekten Zutat und Qualität. Die Besessenheit, der Beste sein zu wollen. Und eine gewisse Unangepasstheit, die einem ein Querdenkertum ermöglicht, sozusagen das Salz in der Suppe. Für Jörg und Johannes hieß das, sich nicht auf dem Meistertitel auszuruhen, sondern ihn als Sprungbrett zu nutzen, hoch in eine Liga, in der sie dann

eben alleine spielen. Und wenn man dort erst mal angekommen ist, gibt es wenig, was nicht erlaubt und nicht möglich ist. Für die Jungs aus Schwaben ging es dann erst richtig los.

Mit dem Essen spielt man nicht, haben uns unsere Mütter beigebracht. Diese Information muss an den Wildbakers vorbeigegangen sein. Bei ihren Backshows und ihrem Bühnenprogramm „Backen ist sexy“ geht es hoch her und Traditionen werden gern mit Progression vermischt. Dazu gehört zum Beispiel auch die Rückbesinnung auf einzelne Zutaten wie besondere Mehle. Jörg hat eine Zeit lang in der Schweiz gelebt und ist seitdem ein großer Fan des eidgenössischen Ruchmehls, ein grobes Mehl, das noch einen Teil der äußeren Schalen-schichten enthält. Neben einem höheren

Protein- und Vitamingehalt besitzt es auch ein stärkeres Aroma, macht das Brot noch geschmacksintensiver.

Auch für das Brotbacken eher untypische Zutaten wie Rote Bete oder Birne finden ihren Weg in die Kreationen der beiden und sorgen für besondere Geschmackserlebnisse. Brote mit einer schönen Fruchtnote und leichter Säure, dennoch eben ein Brot und kein vorweihnachtlicher Fruchstollen. Klingt verrückt? Es geht noch abgefahrener. Wie wäre es denn mit Brot-Sushi? Eine Maki-Rolle mit allem Drum und Dran. Lachs innen, Algenblatt außen. Nur wird eben der Reis durch Brot ersetzt. Das ist Backkunst auf modernste Art und Weise, neueste Trends in altes Handwerk gepackt und daraus ein kulinarisches Highlight geschaffen.



Backen will gelernt sein: Gutes Brot ist in erster Linie Handarbeit.

_FOOD TO TASTE BREAD

Nicht nur, was sie backen, sondern auch wie sie das tun, ist bei den Wildbakers nicht immer ganz konventionell. So haben die beiden die sicherlich frischeste Pizza in der Geschichte aller Delivery Boys zugestellt, indem sie diese einfach während der Fahrt zum Kunden zubereitet haben. Ein nicht ganz unwesentliches Detail an der Sache: Der hungrige Kunde befand sich auf einem Schiff mitten auf dem Bodensee. Die Pizzabäcker mussten sich also eine provisorische Backstube auf einem Motorboot einrichten und ab ging die wilde Fahrt. Ob das Trinkgeld an die Zusteller angemessen hoch war, ist nicht bekannt, sicher aber war ihnen der PR-Faktor des ganzen Stunts.

Dass bei solchen Aktionen immer wieder auch Kopfschütteln und Neid seitens der Kollegen herauskommen kann, liegt in der Natur der Dinge. Aber Neid muss man sich eben auch verdienen. Über jemanden schlecht hinter seinem Rücken reden kann man nur, wenn diese Person vorn ist. Und die beiden Wildbakers haben sich eindeutig in die Poleposition der Bäckerzunft gespielt. An diesem Thron zu rütteln wird schwer sein, denn immer mehr Awards, Weltrekorde und kreative Rezepte zieren ihren Lebenslauf. Ihr erstes Buch, „Wildbakers: Von zweien, die auszogen, das perfekte Brot zu backen“, ist veröffentlicht und nur, um noch vollends einen draufzusetzen, trägt Jörg seit 2015 auch noch den Titel des Brotsommeliers. Damit ist er einer von sehr wenigen in Deutschland, die auch qualifiziert zu historischen Hintergründen und sensorischen Zusammenhängen der Brotkultur Rede und Antwort stehen können. Und natürlich verwenden die beiden dieses Wissen auch in ihren Shows, was sie noch universeller macht.



Foto: Nathan Dumbao Unsplash

Knusprige Laugenbrezeln, die ein herrliches Aroma ausdünsten. Unten: Holzofenbrot, nur echt mit verführerischer Kruste.

NEUESTE TRENDS IN ALTES HANDWERK GEPACKT UND DARAUS EIN KULINARISCHES HIGHLIGHT GESCHAFFEN.

Doch wo geht die Reise hin? Die beiden Wildbakers sind natürlich sehr zufrieden mit den bisherigen Erfolgen. Nach weiteren Zielen gefragt, lächeln sie nur sehr bescheiden. Wenn alles so bliebe, wie es bisher läuft, dann seien sie schon zufrieden. Aber einen Wunsch hätten sie doch. Die Lücke zwischen Köchen und Bäckern sei doch gar nicht so groß. Wenn sie es schaffen, den Stellenwert des Backens zumindest ansatzweise auf das gleiche Lifestylelevel zu bringen, auf dem sich auch Kochen befindet, dann sei das schon ein wahr gewordener Traum. Die Köche haben den Weg bereitet. Dafür sind wir ihnen dankbar. Doch jetzt wird es Zeit, der Welt zu zeigen, dass Kulinarik mehr ist. Mehr kann. Wir Sommeliers, Barkeeper und Pâtissiers folgen ihnen, erzählen unsere eigenen Geschichten von lässigem Genuss. Da tut es gut, zwei so coole, mehlbestäubte Rockstars an unserer Seite zu wissen.

ÜBER DEN AUTOR

Nils Lackner, 44, ist Sommelier, Weinprobenleiter, Keynote-Speaker und Journalist.