

Tweet
Facebook

Kölner Stadt-Anzeiger

Kölner Stadt-Anzeiger | Köln

„So ähnlich wie Ciabatta“: Wie ein Kölner Bäcker frisches Bier zu Brot verarbeitet



Alexander Onasch (l.) und Sebastian Lenninghausen

Foto: Lara Jack

Von Lara Jack | 30.09.21, 18:21 Uhr

Köln - „Ein gutes Brot ist für mich immer ein Brot, das man nicht unbedingt belegen muss – ein Brot, was man pur essen kann“, sagt Alexander Onasch, Bäcker und Besitzer der Bäckerei „Prôt“ in der Lütticher Straße. Genau so eines sei auch seine neueste Kreation: ein echtes Kölner Brot mit der Hauptzutat Gaffel Wiess.

Auf die Idee für das Brot kam er beim Feierabendbier auf der Couch. „Tatsächlich hatte ich das Wiess in der einen Hand, das Handy in der anderen und hab mir gedacht, ich schreib die Leute von Gaffel einfach mal an. Das verlief sehr unkompliziert.“ Von da an arbeitet Onasch gemeinsam mit Sebastian Lenninghausen, dem Projektmanager von Gaffel, am weiteren Konzept.

40 Prozent Gaffel Wiess und Senfkörner für den Geschmack

„Ungefähr drei Wochen hat die Entwicklung der Rezeptur gedauert. Dann wollten wir das Brot schnell ins Veedel bringen“, sagt Onasch. „Es sind 40 Prozent vom naturtrüben Gaffel Wiess im Brot und der Treber, der vom Brauprozess übrig geblieben ist. Den ganz besonderen Geschmack machen aber vor allem die Senfkörner“, erklärt er.

Das neue Brot ist zudem flacher als der herkömmliche Laib. „Es soll so ähnlich sein wie Ciabatta – aber mit Bezug zu Köln eben mit dunkler Kruste, wie man es aus dem Brauhaus kennt, wie ein kräftiges Röttgelchen und eben mit Senf. Von innen ist es dann sehr locker und saftig.“ Um vom Gaffel im Brot beschwipst zu werden, reicht der Alkoholgehalt natürlich nicht aus. „Bevor das eintreten kann, wäre man schon längst pappsatt“, sagt Onasch lächelnd.

Nun gibt es das Brot vorerst an den Wochenenden zu kaufen. Je nachdem, wie das „Gaffel-Brot“ dann bei der Kundschaft ankommt, könne er sich auch vorstellen, es in das Wochensortiment aufzunehmen. Ein Laib mit 750 Gramm liegt bei 5,80 Euro. Für die Kunden gibt es zusätzlich einen kleinen Bieruntersetzer, auf dem das genaue Rezept des Brots aufgedruckt ist.