



Rivoluzione del Pane

Goldbraun schimmert die knusprig zarte Kruste. Sie knackt verlockend. Und dieser Duft ... Frisch, würzig – authentisch. Die Nase verirrt sich immer wieder in die **Brottüte**. Betörend wie ein Parfum ist diese Mischung aus Oliven und Thymian. Widerstand zwecklos. Einmal den verführerischen Aromen erlegen, wandert nach dem ersten Bissen die Hand immer wieder zum Brotkorb. „Hmmm, mehr!“, verlangen Nase und Gaumen.

Die Bäckerei Kapp aus Edingen-Neckarhausen verspricht nicht zuviel mit ihrem Beinamen „Artisan Boulanger“. Denn was die gerade einmal zehn Quadratmeter große Backstube in dem verschlafenen Flecken zwischen Mannheim und Heidelberg verlässt, ist mehr als herkömmliche Backware. Es ist essbare Handwerkskunst. Dabei blickt Peter Kapp, der die überaus schmackhafte „Rivoluzione del Pane“ in der elterlichen Bäckerei vor knapp zehn Jahren ins Rollen gebracht hat, auf eine 100-jährige Familientradition zurück.

Seine aktuell knapp 40 Brotsorten haben nur wenig mit dem gemein, was Peter Kapp während seiner Ausbildung zum Bäcker- und Konditormeister gelernt hat. Und wohl gerade deshalb kommen die revolutionären Kreationen à la Kapp vor allem bei der gehobenen Gastronomie so gut an: Weißer Bock, Deidesheimer Hof, Grissini oder das Schwarz zählen unter anderem zu seinen Abnehmern. Im Qube in Heidelberg haben seine Backwaren erst kürzlich den Champagner vom Buffet verdrängt und auch das Magazin „Feinschmecker“ zählt ihn zu den besten Bäckern Deutschlands.

Geschmack braucht Spitzenqualität

„Ich bin nur der Bäcker!“, betont Peter Kapp immer wieder, aber er beschreitet in vielerlei Hinsicht ganz eigene Wege. Dabei lässt er sich weder bei Zutaten noch Herstellung und schon gar nicht beim Geschmack auf Kompromisse

ein. Sein erklärtes Ziel ist es, der Beste zu sein. „Ich will damit nicht reich werden, aber ich will das beste Brot machen“, betont der 50-Jährige, der die Augen schließt, wenn er über seine Brot-Visionen spricht. Auf die Frage, wie er dieses Ziel erreichen will, zitiert Kapp gerne seinen engen Freund Carlo Petrini, Begründer der Slow-Food-Bewegung: „Geschmack braucht Spitzenqualität.“

Seine Leidenschaft für außergewöhnliches Brot – die er seit 2008 öffentlich mit einem selbst entworfenen Revolutions-Logo auf dem T-Shirt bekundet – nimmt ab und an durchaus obsessive Züge an. Kapp räumt ein: „Es kommt vor, dass ich einen Tag lang nichts anderes esse als Brot. Und das nur, um herauszufinden, was ich noch besser machen kann.“ Seine Vorbilder sieht Kapp übrigens in Frankreich.

Es sind die kleinsten Geschmacksnuancen, an denen der Bäckermeister feilt. Da macht er auch bei seinem Verkaufsschlager wie dem Pane di Nittardi, das er 2002 kreierte, oder seinen französischen Weißbroten keine Ausnahme. Kapp ist stets auf der Suche nach dem perfekten Brot. Und ist ein neues Rezept mit den gegebenen Zutaten nicht in der Qualität und zu einem rentablen Preis zu produzieren, wandert es in Kapps Schreibtischschublade. Dort wartet es geduldig auf seinen großen Auftritt.

Diese Geduld bringt der Brotrevolutionär aus Edingen-Neckarhausen auch seinen Kreationen gegenüber auf, denn in Zeiten von Back-

mischungen und industriell hergestellter Einheitsware setzt der Perfektionist im wahrsten Sinne des Wortes auf Handarbeit. Die Zutaten werden von Hand abgewogen, der Teig von Hand aufgearbeitet und das Wichtigste – die Teiglinge dürfen über Nacht beziehungsweise bei seinen französischen Landbroten sogar bis zu drei Tage ruhen, bevor sie auf Stein gebacken werden.

Jedes Brot ist ein Unikat

Durch die lange Teigruhe entstehen die auffallend großen Löcher in der Krume von Kapps Broten und diese sind für Geschmack und Konsistenz ganz entscheidend. Ein weiterer Kniff, der sich auf den Geschmack auswirkt, ist die Kruste selbst. Um deren Anteil zu erhöhen, schneiden die sieben „Artisan Boulanger“ in der Kapp'schen Backstube die Brote in besonderer Weise ein. Schon beim Aufschneiden der fertigen Backwaren wird der Unterschied deutlich: Die Kruste ist kross auf den Punkt. Das Messer gleitet einfach hindurch. Die duftende Krume im Inneren ist aromatisch und saftig.

Dass Artischocken, Tomaten und Oliven nicht in immer gleicher Anordnung auf Kapps Fougasse Riviera zu finden sind, dass seine Saaten- und Mehrkornbrote ab und an in der Form etwas abweichen oder dass Baguettes nicht immer exakt die gleiche Länge haben, ist Schöpfer und Feinschmeckern gleich. Jedes einzelne Brot ist ein Unikat und in seiner Einzigartigkeit Beweis für die „handwerkliche Arbeit und ▶



KREUZRITTER DES GUTEN GESCHMACKS: KAPPS LIEBE ZUM BROT NIMMT BISWEILEN OBSESSIVE ZÜGE AN.

die damit verbundene Wertigkeit der Kapp-Produkte“, erklärt der Bäckermeister.

Herstellung und Optik gehen also Hand in Hand mit Peter Kapps Credo: „Brot ist nicht irgendein Lebensmittel, sondern ein Genussmittel“. Und so wundert es nicht, dass so mancher Kapps Meisterstücke – nur diese wandern in den Verkauf – als geschmackliche Offenbarung bezeichnet. Aussagen, die Kapp in seiner Mission, Brotverzehr zu einem einzigartigen sinnlichen Erlebnis zu machen, nur bestärken.

Kapp tüfelt und experimentiert, bis er das richtige Material – die optimalen Zutaten – gefunden hat: sizilianisches Meersalz, Cru-Olivenöl aus der Toskana, französische Grenaille-Kartoffeln oder die 40 Jahre alte Sauerteigmutter „Terra Madre“ aus Norditalien, die er in sei-

ner winzigen Backstube eigenhändig fortführt. Denn „Qualität beginnt im Kopf“, so der Geschäftsmann, der bestens zu kalkulieren weiß.

Ein Bäcker in Bikerkluft

Die Sinne des Bäckers in Bikerkluft sind ständig hellwach, wenn es um neue Geschmackserlebnisse geht. Abenteuerlich sind für den bodenständigen Familienvater in dieser Hinsicht – wie könnte es anders sein – Reisen zur Wiege der Slow-Food-Genusskultur: ins Piemont. Hier trifft er auf Gleichgesinnte, knüpft wertvolle Geschäftskontakte und fühlt sich, wie er betont, zu Hause. Seine Auszeiten führen den Kreuzritter des guten Geschmacks immer wieder dorthin, und so entdeckt er hier eine Mühle, die alte Getreidesorten auf Stein mahlt, dort einen Bauern, der ihm Haselnüsse

für sein Apricot et Noisette aus der Piemont-Collection liefert.

Ob seine Kunden diesen Aufwand zu würdigen wissen? Peter Kapp ist davon überzeugt, dass „fast alle instinktiv wissen, was wirklich gut ist“. Was viele Menschen, seiner Meinung nach, trainieren sollten, ist ihr Geschmackssinn. Und was sich jeder merken sollte: „Dass Genuss nie etwas mit Geld zu tun hat.“ Denn die Vorfreude auf ein Essen, das Erlebnis selbst und die zufriedene Erinnerung daran machen Genuss für Peter Kapp aus. Daher wünscht er sich – und schließt erneut die Augen –, dass mit Andacht und Respekt für den Fleiß derjenigen, die Genuss erst möglich machen, gegessen werden sollte. Seinen Lehrlingen, die nicht selten unter den besten ihres Jahrgangs sind, gibt er daher auch immer eines mit auf den Weg: „Glücklich

macht nur das, was mit Leidenschaft getan wird – ohne sie geht es nicht.“

An Leidenschaft und Ideen mangelt es Peter Kapp, der auch in Sachen Wein kein unbeschriebenes Blatt ist, jedenfalls nicht. Auf großen Weinmessen ist er als Fachmann wie Lieferant für die unverzichtbaren Backwaren gefragt. Doch aktuell spürt er in seinen Brot-Kollektionen gezielt „dem Urgeschmack einer Region – dem Terroir – nach“. Wie ein Detektiv sucht Kapp nach alten Rezepten, nach Kniffen und tradierten Herstellungsweisen – mit dem Ziel: „Diesen einen einzigartigen, charakteristischen und ganz unverwechselbaren Geschmack zu kreieren.“ Bei Provence und Piemont scheint ihm dies bereits gelungen. Vielleicht schmecken wir irgendwann die Metropolregion?

Text: Cordula Schuhmann Fotos: Christoph Blüthner ■

Weitere Informationen

www.baeckerei-kapp.de