



Saugut

Die heimischen Milch-, Eier- und Hühnerfleischproduzenten füttern bereits gentechnikfrei. Jetzt signalisiert die Schweinebranche, folgen zu wollen.

Von Alexandra Binder, zu lesen auf Seite 3

www.bauernladen.at

In der Kräckerei

190 °C konzentrieren den Geschmack von Waldstaude, Amaranth, Polenta, Speck, Käse ...



Der Slow Food-Bäcker Thomas Matitz kreiert aus verschiedenen Getreidesorten und regionalen Zutaten geschmackvolle, knusprige, dünne „Gebäckstreifen“. Mittlerweile sind es über 30 verschiedene Sorten, alle handgefertigt. Die Basis ist immer ein klassischer Brotteig, also Getreide, Sauerteig und Salz, der in Langzeitteigführung mindestens 24 Stunden Zeit hat, sich zu entwickeln. Backhilfsmittel wie Germ oder Backpulver werden nicht verwendet. Der Teufel steckt aber wie immer im Detail, denn ganz so einfach ist es nicht, aus den verschiedenen Getreidesorten

und unterschiedlichen Zutaten Kräcker herzustellen, die ihre Konsistenz und den Geschmack auch für längere Zeit halten. „Wir verwenden nur natürliche und hauptsächlich frische Zutaten, und damit sind die Kräcker in der Produktion sehr unterschiedlich“, erklärt Matitz.

Jede Zutat ist besonders

Die Waldstaude und einige andere spezielle Getreidesorten bezieht Matitz beim Biohof Tomic in Kärnten liegt. Das Korn wird in der Bäckerei gemahlen, mit Sauerteig und – das ist das Besondere an diesem Rezept – mit Butter



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at

zu einem Teig verarbeitet, der dann richtig viel Zeit hat, zu rasten. Ansonsten kommt hier nur noch grobes Salz dazu. Eine geniale regionale Sorte und einer der Lieblinge des Bäckers ist der Loncium Bierkräcker, der in Zusammenarbeit mit der Loncium-Brauerei in der Nachbarschaft Mauthen kreiert wurde. Wahrscheinlich wurde beim gemeinsamen „Verkosten“ der Biere die Idee geboren, aus dem Braumalz die passende Knabberei zum Bier zu backen. Matitz: „Wie es genau passiert ist, weiß keiner mehr.“

www.baeckerei-matitz.at