

Gut, Bäcker, größer

Bäcker Joseph eröffnet ein Geschäft in Wien-Döbling, wo es auch Mehl und Sauerteig zum Selberbacken gibt



Echte Bäcker werden immer seltener. Zu verlockend erscheint vielen die Option, sich das tägliche Brot auf die Schnelle in der Backbox des Supermarkts zu greifen, wo es als tiefgekühlter „Teigling“ mit Aufbackhilfen vollgestopft in die Heißluftöfen geschoben wird. Stimmt schon: Auch da kommt etwas heraus, was noch an Brot und Gebäck erinnert. Wie es ganz in echt schmeckt,

kann man nur noch selten erfahren. Selbst in Bäckereien kommen immer öfter vorgefertigte Backmischungen zum Einsatz, was sich in entsprechend kartonöser Konsistenz und seltsam essigsauren Fehltonen niederschlägt.

Josef Weghaupt ist einer, der es lieber richtig macht und in einer Waldviertler Bäckerei fantastisches Brot backen lässt, das noch Tage später nichts von

Kuchen und andere süße Gemeinheiten werden vor Ort gefertigt, das luxuriös gute Brot kommt wie gehabt aus dem Waldviertel: Joseph Brot, 1190 Wien, Obkirchgasse 37–39, facebook.com/josephgenuss

seiner Kraft eingebüßt hat – eher im Gegenteil. Tolle Patisserie macht er auch. Ja, Handwerk wie dieses kostet mehr als Fabrikware. Es ist aber auch mehr wert. Das lässt sich seit ein paar Tagen auch in Wien-Döbling nachprüfen, wo Joseph sein bereits drittes Geschäft eröffnet hat. Ab Oktober wird es da auch frischen Sauerteig und spezielles Brotbackmehl geben.

📍 Severin Corti



ZAHLEN BITTE!

54

So viele Lokale in Wien haben sich bis dato entschlossen, als Reaktion auf das Flüchtlingsdrama am 1. Oktober bei der Aktion „Lokale Hilfe Wien“ mitzumachen. Und die kann wirklich etwas: Die teilnehmenden Betriebe spenden die Hälfte ihres Tagesumsatzes an Ute Bock und die Caritas. Zahlreiche Mitarbeiter arbeiten an diesem Tag überhaupt gratis. Die Liste der – durchwegs qualitätvollen – Lokale ist auf facebook.com/LokaleHilfeWien einsehbar, weitere Teilnehmer sind herzlich willkommen!

AUS DEM NETZ GEFISCHT

Das dicke Krachen

Knabbern beim Fernsehen ist so ziemlich das Böseste, was man der wacker erkämpften Freibadfigur antun kann. Aber halt so verlockend! Dann sollte sich die Sünde wenigstens lohnen. Diese spanischen Riesenchips werden in weiten Pfannen in einer Mischung aus Oliven- und Sonnenblumenöl frittiert, sind außergewöhnlich dick geschnitten und knuspern deshalb auf ganz erstaunlich effektive Art und Weise. Außerdem sind die Chips gut handtellergroß, was zum Belegen mit vitaminhaltigen Gewissenströstern einlädt. Köstlich etwa mit Paradeiser- oder Gurkenscheiben!



Billa Corso – Patatas fritas Kartoffelchips, € 2,49/150g bei www.billa.at

PROF. LÖFFELMANN

Bleibt Joghurt tatsächlich bis weit über das aufgedruckte Datum genießbar?

Wolf Pitz, Vorau

Jeder Österreicher wirft pro Jahr durchschnittlich 100 Kilo Lebensmittel in den Müll – vieles noch in einwandfreiem Zustand. Auch Joghurt: Im Netz sind zahlreiche Selbstversuche zu finden, in denen seit Monaten abgelaufenes Joghurt verzehrt wird. Genießbar sind selbst diese Paläo-Joghurts, solange kein Schimmel zu sehen ist – ein Genuss aber nicht unbedingt. Der Geschmack solch uralter Joghurts wird als deutlich saurer, aber auch stumpfer als bei ganz frischer Ware beschrieben.

Professor Löffelmann weiß Rat in Küchenfragen – schreiben Sie ihm! Jede veröffentlichte Einsendung wird mit einer Flasche Wein belohnt. Diesmal: La Gioiosa Prosecco Spago Magnum (€ 9,99) von Interspar Weinwelt. Fragen per Mail an prof.loeffelmann@news.at