

Rezension

HUBER Roswitha: Gutes Brot. Genuss und Lebensfreude mit einer einfachen Delikatesse. Dort-Hagenhausen-Verlag, München 2010

Karin BUCHART

Die Suche nach dem „guten, echten Geschmack“ hat Roswitha Huber auf den Weg des guten Holzofenbrotes gebracht. Durch die höchste Qualität der Zutaten in Verbindung mit dem richtigen, gefühlvollen „Gehen, Ziehen und Kneten“ des Teiges hat sie ihn gefunden, den unverwechselbaren Geschmack des guten Brotes.

So umfassend „gastrosophisch“ wie Roswitha Huber das Thema Brot sieht und bearbeitet, so umfassend ist auch ihr Buch „Gutes Brot“, das im Dort Hagenhausen Verlag erschienen ist. Beim Aufschlagen des Buches beeindruckt sogleich viele Bilder. Roswitha Huber beginnt ganz vorne und beschreibt eindrucksvoll den Werdegang des Brotes vom Fladen bis zum ausgereiften Sauerteigbrot, das zu einer ausgefeilten Kulturtechnik im Alpenraum geworden ist.

Roswitha Huber zeigt am Weg des Brotes den ökologischen Kreislauf auf: vom Säen des Getreides bis zum Öffnen der Backofentür und zum Genuss des guten Brotes.

Roswitha Huber erzählt dem Leser auch von ihren Reisen zu den Brotbacköfen in aller Welt und lässt dadurch erahnen, woher ihre Inspirationen kommen. Mit Rezepten zum Brotbacken sowie Brot in Speisen, dem Bau des Holzofens, Brotfesten und Mühlen klingt das Buch aus. Und es hinterlässt nachhaltig die Lust, selbst Brot zu backen!