

Die Kartoffelkruste – ein neues Brot aus der Region für die Region. Das ist Brotkultur bei Geier.

„Wir setzen nun unseren konsequenten Weg neue Backwaren mit Produkten aus unserer Region zu kreieren fort“, erzählt Gerald Geier von seiner neuen Kartoffelkruste. Die Kartoffelkruste ist ein Weizenmischbrot, in dem frisch geraspelte Ditta-Kartoffeln vom Kartoffelhof Schramm in Großengersdorf mitgebacken werden und dem Brot seinen besonderen Geschmack verleihen. Das Brot hat dadurch eine sehr saftige Krumme und eine resche Kruste, die nochmals den Geschmack intensiviert.

Der Kartoffelhof Schramm und seine Felder liegen am Nordrand des Marchfeldes. Hier gedeihen die Kartoffeln auf den besten Böden des Weinviertels. Der fruchtbare Bodentyp Tschernosem mit Schwarzerde und einem humusreichen Oberboden sind ideal dafür.

Das fruchtbare Ackerland, das sich bei uns im Marchfeld vor unserer Haustüre erstreckt, lässt aber auch sattes Getreide hoher Qualität zu goldgelber Reife heranwachsen. Die Bäckerei Geier verarbeitet in Ihren Backwaren schon seit über 4 Jahren ausschließlich Mehl aus Marchfelder Korn und BIO-Mehl aus Österreich. Da lag eine Kooperation mit dem Kartoffelhof Schramm auf der Hand, um ein weiteres echt regionales Brot zu backen.

Der Natursauerteig für die Kartoffelkruste wird täglich mit viel Zeit zur Reife gezogen. Das gibt dem Brot seine Lockerheit und garantiert eine längere Frischhaltung und Lagerfähigkeit. Der richtige Umgang mit Natursauerteig ist einer der wichtigsten Geheimnisse des Brotbackens. Sauerteig muss sorgfältig „geführt“ werden, das heißt, dass er ständig natürlich vermehrt wird. Das erfordert Fachkenntnis und Fingerspitzengefühl.

Die Brote sind Einzelstücke, da sie von Hand geformt werden. Belebtes Wasser – d. h. das Wasser fürs Brot wird gründlich verwirbelt und über Edel- und Halbedelsteine geleitet, um diesem Quellwassercharakter zu verleihen, sowie Natursalz ohne Zusatzstoffe runden die Kartoffelkruste ab. Erhältlich ist es in einer Weckenform mit 700g in allen Bäckereifachgeschäften von Geier: 14 x im Weinviertel und 14 x in Wien.



Geier
BROTKULTUR & KAFFEEGENUSS