

Paket für Fotos und Text



Ihre Geschichte in Fotos und Text

Um Ihre Produkte für die Konsumenten / Abnehmer interessant zu machen, sind gute Fotos und auch ein redaktioneller Beitrag entscheidend.

Wir zeigen Sie bei der Arbeit, in der Produktion und lassen die Leser hinter die Kulissen schauen.

Wir rücken Sie und Ihre Produkte geschmackvoll ins richtige Licht

Und so gehts:

1. Sie setzen sich mit unserer Kundenbetreuerin Jenny Chen in Verbindung.
2. Sie schicken das ausgefüllte Auftragsformular an bauernladen.at.
3. Die Fotoredaktion kontaktiert Sie für einen Termin (bitte planen Sie für den persönlichen Besuch ungefähr 2-3 Stunden ein und bereiten Sie Ihre Produkte für die Fotografie vor).

Ihr großer Bonus:


SIE ERHALTEN AUTOMATISCH DIE BILDRECHTE.

Bauernladen
 Soles Gut-Schick Produzieren Einkäufe Partner werden Events Über uns Anmelden


In der Krackerbäckerei

Von Andrea Knaus | 18./01./2019 | 10:39

Waldstaude, Amaranth, Polenta, Speck, Käse, Kräuter, ... Was diese Zutaten, und natürlich noch viele andere miteinander verbindet, und wie sie bei 190 ° C ihren Geschmack konzentrieren, ist ein Geheimnis, dem Thomas Matitz in seiner Backstube gerne auf den Grund geht.




Der Slow food Bäcker und seine Frau Angelika sind leidenschaftliche Krackerbäcker. Thomas krenzt aus verschiedenen Getreidesorten und regionalen Zutaten geschmackvolle, knusprige, dünne „Gebäckstriefen“. Mittlerweile sind es über 80 verschiedene Sorten, die alle handgefertigt werden. Gemeinsam fallen den beiden auch immer wieder neue Kreationen ein. Die Basis ist immer ein klassischer Reutzel, also Getreide, Sauertrog und Salz, der in Laugenteigführung 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 unterschiedlichen Getreidesorten und unterschiedlichen Zutaten Kracker herzustellen, die ihre Konsistenz und den Geschmack auch für längere Zeit halten. „Wir verwenden nur natürliche und hauptsächlich frische Zutaten, und damit sind die Kracker in der Produktion sehr unterschiedlich,“ erklärt Thomas die Problematik.



Jede Zutat ist besonders

Die Waldstaude, und einige andere spezielle Getreidesorten, bezieht Matitz beim Biohof Tomic in Ebersdorf, der zwar rund 140 km entfernt aber immerhin noch in Kärnten liegt. Das Korn wird in der Bäckerei gemahlen, mit Sauertrog und, das ist das Besondere an diesem Rezept, mit Butter zu einem Teig verarbeitet, der dann richtig viel Zeit hat zu rasten. Ansonsten kommt hier nur noch grobes Salz dazu. „Die Waldstaude, auch Johannisroggen genannt, ist eine ursprüngliche und robuste Getreidesorte, die auch für Entschleimung steht, denn sie braucht von der Aussaat des Kornes bis zur Ernte gut zwei Jahre,“ weiß der Bäcker, der dieses Korn sehr schätzt. Bei den Speckkrackern sei die Qualität des Specks entscheidend, denn schließlich müsse dieser sich bei hoher Temperatur mit dem Getreide zu Gebäckstangen verbinden, ohne zu verbrennen oder einen zu intensiven Beigeschmack zu entwickeln.



Eine Spezialität im Getreide ist der Weiße Mais. Dieser wird in den Teig eingearbeitet und zusätzlich vor dem Backen auf die Teigstriefen gestreut. „Eine wunderbare Herausforderung war die Entwicklung der Dinkelkracker in Kooperation mit dem Krietenhof Irtschen oder auch die verschiedenen Klebarten für verschiedene Sennareim,“ erzählt Matitz. Eine geniale regionale Sorte, und einer der Lieblinge des Bäckers, ist der Löncham Birkkracker, der in Zusammenarbeit mit der Löncham Brauerei in der Nachbargemeinde Maithen kreiert wurden. „Wahrscheinlich wurde beim gemeinsamen „Verkosten“ der Bier- die Idee geboren, aus dem Presskuchen die passende Kralberei zum Bier zu backen. „Wie es genau passiert ist, weiß keiner mehr,“ lacht Matitz verschmitzt.

Neben den Regionalen Krackern und der Serie, die in Kooperation mit, oder im Auftrag von Partnern entstehen, gibt es noch eine dritte „Spielweise“ für die Krackerbäcker. Alles ist erlaubt und kann ausprobiert werden. So entstehen Geschmackskreationen wie Dill-Zitrose, Tatziki, Hot India oder Trüffel aber auch Besonderheiten wie Kracker aus Traubenkernmehl. Erhältlich sind die knusprigen Getreidestangen in der Bäckerei in Kötschach, bei einigen Partnerbetrieben sowie im Online-Shop.

Bäckerei Café Konditorei Matitz
 9640 Kötschach-Maithen, Kötschach 24,
www.bauernladen.at
www.bauernladen.at



Kontakt

Medieninhaber

„bauernladen.at“ B2B GmbH
Brehmstraße 10, A 1110 Wien

Kundenbetreuung

Jenny Chen
help@bauernladen.at
+43 1 919 20 2111
